

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и
обеспечение сохраняемости товаров**

для студентов с инвалидностью (соматические заболевания)

2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 мая 2014 года N 539, Письма Министерства просвещения РФ от 9 сентября 2022 года № 05-1999 «О направлении информации» (вместе с "Методическими рекомендациями по разработке (актуализации) и реализации примерных адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования").

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

1.1. Область применения адаптированной программы - Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **38.02.04. Коммерция (по отраслям)** в части освоения основного вида профессиональной деятельности «**Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров**» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3. 8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **38.02.04 Коммерция (по отраслям)**, для студентов с инвалидностью (соматические заболевания).

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля предназначена для студентов с инвалидностью (соматические заболевания) в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

Программа, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их

психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества;
- расшифровки маркировки;
- контроля режима и сроков хранения товаров;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.

уметь:

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.

знать:

- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

При обучении студентов с инвалидностью, в том числе с соматическими заболеваниями, следует учитывать следующие особенности:

- Дозировать нагрузки. При необходимости организовывать дополнительные перерывы, сокращать интеллектуальные нагрузки, чередовать умственную и физическую активность.
- Предъявлять изучаемый материал с опорой на различные анализаторы.
- Соблюдать алгоритм занятия и заданий для самостоятельной работы. Нужно называть тему, ставить цель, сообщать и записывать план, выделять основные понятия и методы их изучения, указывать виды деятельности обучающихся и способы проверки усвоения материала.
- Активировать все компоненты учебной деятельности.
- Отбирать учебный материал. Предлагать к изучению основные положения преподаваемой дисциплины, уменьшать объём заданий. Перегрузка в процессе обучения отражается на состоянии здоровья и может приводить к его ухудшению.
- Использовать информационные технологии. Они предоставляют мультимедийную среду для изложения и активного восприятия информации.
- Дифференцировать задания по степени сложности с учётом возможностей обучающихся.
- Обеспечивать оптимальную пространственную и временную организацию образовательной среды.
- Максимально расширять образовательное пространство за счёт социальных контактов с широким социумом.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего **360** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **324** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **216** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **108** часов;

производственной практики – **36** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
ПК 3.2.	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию
ПК 3.3.	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями
ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5.	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов
ПК 3.6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями
ПК 3.7.	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные
ПК 3.8.	Работать с документами по подтверждению соответствия принимать участие в мероприятиях по контролю
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
--------	--

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная,
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1- 3.8	Раздел ПМ1.Подготовка и изучение потребительских товаров, организация и проведение оценки качества.	360	216	76	108	-	36
	Производственная практика						36
	(практика по профилю специальности)						
	Всего:	360	216	76	108	-	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1 Подготовка и изучение потребительских товаров, организация и проведение оценки качества.		216	
МДК.03.01 Теоретические основы товароведения.		36	
Тема 1.1. Введение в товароведение.	Содержание	2	1
	1. Теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы.		
	Практическое занятие	2	2
	1. Применение методов товароведения в товароведной деятельности.		
Тема 1.2. Объекты и субъекты товароведения.	Содержание	2	1
	1. Товар как объект товароведной деятельности, потребительная стоимость и стоимость. Основопологающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них. Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров. Товароведная характеристика товара: ассортиментная, качественная, количественная и стоимостная. Общая классификация товаров потребительского и промышленного назначения. Субъекты товароведной деятельности: группы, их краткая характеристика. формирования профессиональной компетентности		
Тема 1.3. Ассортимент товаров.	Содержание	2	1
	1. Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификационные группировки товаров. Классификация		

		ассортимента по месту нахождению, охвата, широте, характеру потребностей.		
	2	Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчет. Влияние отдельных показателей на результаты коммерческой деятельности. Управление ассортиментом. Понятие. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Регулирование этих факторов. Виды нормативных документов, регламентирующих ассортимент товаров. Ассортиментная политика: цели и задачи. Направления развития и совершенствования ассортимента.	2	1
	Практические занятия		2	2
	1.	Расчет показателей ассортимента и анализ ассортиментной политики торговых организаций. Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент.		
Тема 1.4. Качество товаров.	Содержание		2	1
	1.	Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества, технический уровень качества. Классификация свойств и показателей качества потребительских товаров: номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров. Оценка качества. Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории, артикулы. Товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров. Идентифицировать товары. Дефекты товаров: понятие, классификация.		
	2.	Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории, артикулы. Товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров. Идентифицировать товары. Дефекты товаров: понятие, классификация.	2	
	Практические занятия		2	3
	1	Анализ номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров. Оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества; расшифровки маркировки.		
	2	Оценка качества товаров, установление градаций качества, расшифровка маркировки	2	
Тема 1.5. Количественная характеристика товаров.	Содержание		2	1
	1.	Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия. Общность и различия. Размерные характеристики, общие для всех размерных градаций и специфичные для товарных партий.		

		Назначение, краткая характеристика.		
Тема1.6. Физические свойства товаров	Содержание		2	1
	1.	Группы физических свойств товаров: механические, теплофизические, электрофизические, оптические и акустические: назначение, краткая характеристика отдельных свойств.		
Тема1.7. Обеспечение качества и количества товаров. Технологический цикл товародвижения.	Содержание		4	2
	1.	Технологический цикл товародвижения: этапы и стадии: предтоварная, товарная и послереализационная		
	2.	Контроль качества и количества товарных партий. Виды. Правила выборочного контроля. Пробы: виды, требования к ним. Правила отбора проб. Понятия о приемочном и браковочном числе.		
Тема 1.8. Формирование и сохранение количества и качества товаров.	Содержание		4	2
	1.	Обеспечение качества и количества: понятие. Факторы, влияющие на качество и количество. Формирование качества. Факторы, формирующие качество и количество. Влияние отдельных факторов на качество и количество. Корректирующие мероприятия. Классификация сохраняющих факторов. Упаковка. Понятие. Виды упаковки по назначению. Требования к упаковке. Эффективность разных видов упаковки. Методы упаковывания.		
	2.	Хранение. Основные понятия. Составные элементы условий хранения. Режим хранения: климатический и санитарно-гигиенический. Понятие. Показатели климатического режима и их влияние на сохраняемость товаров. Значимость отдельных показателей для обеспечения количества и качества. Классификация потребительских товаров по требованиям к оптимальному температурно-влажному режиму. Регулирование показателей режима хранения.		
	3.	Санитарно- гигиенический режим складов. Показатели режима, их значимость для обеспечения количества и качества. Профилактические и текущие мероприятия по созданию и поддержанию санитарно-гигиенического режима. Уход за товарами при хранении. Размещение товаров. Принципы и правила размещения, их взаимосвязь. Классификация методов хранения. Экономическая эффективность разных методов, критерии эффективности. Сроки годности, хранения, реализации и эксплуатации. Классификация		

		товаров по срокам годности и эксплуатации. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения, нормативная база.		
Тема 1.9. Товарные потери.	Содержание		2	1
	1.	Товарные потери. Виды и разновидности потерь. Причины возникновения разных видов потерь, порядок из списания.		
	2	Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь. Расчет фактических и нормируемых потерь, естественной убыли, браковочных чисел.	2	1
МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров			180	
Тема 2.1. Продовольственные товары. Классификация.	Содержание учебного материала		2	
	1	Продовольственные товары: понятие, назначение (пищевое и технологическое). Значение пищевых продуктов в жизни человека. Классификация продовольственных товаров (учебная, торговая) признаки классификации. Группы однородных пищевых продуктов.		
Тема 2.2 Химический состав продовольственных товаров. Методы определения качества продовольственных товаров.	Содержание учебного материала		2	1
	1	Химический состав продовольственных товаров, влияние на пищевую ценность, сохраняемость, и качество товаров. Группы показателей качества: органолептические, физико-химические, микробиологические.		
	1	Практическое задание расчет энергетической ценности продуктов, влияние на пищевую ценность.	2	2
Тема 2.3. Флодоовощные товары. Классификация свежих плодов и овощей.	Содержание учебного материала		2	1
	1	Флодоовощные товары: понятие, назначение. .Классификация свежих и переработанных плодов и овощей. Пищевая ценность свежих плодов и овощей Краткая характеристика важнейших веществ(углеводов, органических		

		веществ ,пектиновых, минеральных веществ ,витаминов)			
Тема 2.4. Свежие овощи и плоды, их характеристика	Содержание учебного материала		6	1	
	1.	Характеристика хозяйственно-ботанических сортов свежих овощей. требование к качеству, условия и сроки хранения.			
	2	Характеристика помологических сортов свежих плодов. требование к качеству, условия и сроки хранения.	2	2	
	3	Болезни, повреждения причины возникновения, меры предупреждения. упаковка, маркировка, хранение.			
	1	Практическое задание определение хозяйственно-ботанического сорта свежих овощей идентификация со стандартами. Болезни, повреждения, дефекты свежих овощей,			2
	2	Практическое задание определение помологических сортов свежих плодов идентификация со стандартами. Болезни, повреждения, дефекты свежих плодов. Хранение, транспортировка	2	1	
Тема 2.5. Продукты переработки свежих плодов, овощей	Содержание учебного материала		2	2	
	1.	Консервированные плоды, овощи, Методы консервирования. требования к качеству, хранение Условия и сроки хранения. Ассортимент переработанных плодов и овощей.			
	Практическое занятие		2	1	
1	Работа со стандартами на переработанные плоды. Сушеные яблоки, абрикосы, сливы. Определение дефектов, определение сортности.				
Тема 2.6. Зерномучные товары.	Содержание учебного материала		6	1	
	1.	Состояние и перспективы развития рынка зерномучных товаров. Классификация. Химический состав важнейших видов зерновых культур. Крупа. Классификация круп. Факторы, формирующие качество. Требования качества, условия и сроки хранения.			
	2	Мука, понятие и назначение Классификация, муки по составу и назначению Ассортимент муки. Оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения муки.			1
	3	Хлеб: понятие и назначение. Классификация хлеба по видам муки, рецептуре, способам выпечки. Ассортимент хлеба. Товарные сорта. Оценка качества, показатели, дефекты.			

	Практическое занятие	2	2
	1 Оценка качества хлебобулочных изделий: хлеб ржаной, хлеб пшеничный, булочная мелочь. по органолептическим показателям. Изучение болезней и дефектов хлеба по плакатам и справочникам.		
	2 Практическое занятие оценка качества круп, макаронных изделий по органолептическим показателям	2	1
			1
Тема 2.7. Сахар, крахмал, мёд.	Содержание учебного материала	4	
	1 Сахар: понятие назначение. Классификация, ассортимент. состав и пищевая ценность. Факторы, обеспечивающие качество, оценка качества. Упаковка, маркировка, хранение,		1
	2 Классификация, ассортимент. Мёд: состав и пищевая ценность. Общность и отличие мёда от сахара. Классификация, ассортимент. Идентифицирующие признаки разных видов мёда. Факторы обеспечивающие качество, оценка качества. Упаковка, маркировка, хранение, Крахмал. Виды крахмала требования качества упаковка маркировка		1
	Практическое занятие	2	1
	1 оценка качества сахара, крахмала по органолептическим показателям		
Тема 2. 8. Кондитерские товары.	Содержание учебного материала		
	1 Классификация кондитерских товаров. Товароведная характеристика потребительских свойств: шоколада и какао-порошка, карамели, конфет, фруктово-ягодных и мучных кондитерских изделий. Идентификация по ассортиментной принадлежности.	4	1
	2 Оценка качества. Условия и сроки хранения. Дефекты.		
	Практическое занятие	2	2
1 Работа с документами по подтверждению качества кондитерских товаров. Мучных кондитерских изделий			
	Практическое занятие	2	
	1 . Оценка качества. Сахаристых кондитерских изделий. Распознавание дефектов. Составление заключения по качеству изделий.		1
Тема 2. 9. Вкусовые товары.	Содержание учебного материала	4	
	1 Классификация вкусовых товаров. характеристика потребительских свойств: чая, кофе, пряностей, приправ,		

	2	Алкогoльная, слабоалкогольная безалкогольная продукции. показатели качества, маркировка, дефекты, условия и сроки хранения.		2
	Практическое занятие		2	
	1	Органолептическая оценка качества чая, кофе. Анализ различий товарных сортов чая и кофе		
Тема 2.10. Пищевые жиры.	Содержание учебного материала		2	1
	1	Пищевые жиры. Общая классификация. Состояние рынка. Идентификационные признаки ассортиментной принадлежности растительных масел, маргарина, спреда, животных топленых жиров, майонеза. Пищевая ценность, особенности производства, экспертиза качества, упаковка, маркировка, хранение, дефекты.		
	Практическое занятие		2	
	1	Изучение ассортимента, маркировки растительных масел, маргарина, спреда в магазине. Установление признаков и принципов деления растительных масел на товарные сорта		
Тема 2.11. Молоко и молочные продукты.	Содержание учебного материала		6	
	1	Классификация молочных продуктов. Товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, молочных консервов.		2
	2	Сыры Показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение. Дефекты.		
	3	Ассортимент натуральных и переработанных сыров Сливочное масло Сырье пищевая ценность, ассортимент, требования качества условия и сроки хранения		
	Практическое занятие		2	1
	1	Органолептическая оценка качества молочных товаров. Бальная оценка сыра, Определение сорта по полученным результатам.		
Практическое занятие		2	1	
	2	Органолептическая оценка качества сливочного масла, Определение сорта по полученным результатам		
Тема 2.12 Яйцо и продукты его переработки.	Содержание учебного материала		2	
	1	Яйцо. понятие, назначение. Классификации яиц в соответствии стандарта. Экспертиза качества, упаковка, маркировка, хранение, дефекты.		
	Практическое занятие		2	2
	1	Идентификация яиц. Экспертиза качества в соответствии стандарта. Распознавание дефектов. Документы, подтверждающие качество.		
Тема 2.13 Мясо и мясные товары.	Содержание учебного материала		4	2
	1	Состояние рынка мясных товаров в России. Классификация мяса и мясных		

	2	товаров. Товароведная характеристика мяса, колбасных изделий, Факторы, обеспечивающие качество. Оценка качества. Дефекты. упаковка, маркировка, хранение. Документы, подтверждающие качество.		
	Практические занятия		2	
	1	Идентификация колбасных изделий по ассортиментной принадлежности, оценка качества, определение градации качества. Диагностирование дефектов. Работа с документами по подтверждению качества колбасных изделий.	2	2
	Практическое занятие			2
	2	Изучение маркировки мяса: ветеринарная и товароведческая маркировка. Клеймение мясных туш		1
Тема 2.14 Рыба и рыбные товары	Содержание учебного материала		4	
	1	Промысловые рыбы. Характеристика основных видов семейств промысловых рыб. основные бассейны вылова рыб.		2
	2	Соленые рыбные товары. Классификация по различным признакам соленых сельдей.		
	Практическое занятие		2	
	1	Определение качества соленых сельдей. Установление размера массы, составление заключения о качестве партии соленых сельдей.	2	1
	Практическое занятие			
	2	Идентификация рыбных консервов по ассортиментной принадлежности. Проверить информацию, расшифровать маркировку. Работа с документами, подтверждающими качество.		
Тема 2.15 Пищевые концентраты, детское питание	Содержание учебного материала		2	
	1	Пищевые концентраты. Классификация, характеристика потребительских свойств. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, хранение, дефекты. Контрольная работа.		1
	Практическое занятие		2	
	1	Определение качества по органолептическим показателям пищевых концентратов первых, вторых блюд, детского питания. Провести идентификацию с нормативной документацией на данную группу товаров. Сделать выводы о соответствии качества стандартам		2
Тема 2.16.	Содержание учебного материала			

Классификация непродовольственных товаров	1	Основные понятия классификации по идентификационным признакам непродовольственных товаров. Факторы, обеспечивающие качество непродовольственных товаров. Особенности свойств и показателей качества надежности, эргономических, эстетических, безопасности. Подтверждение оценки качества.	2	2
Тема 2.17. Товары из пластмасс	Содержание учебного материала		2	1
	1	Товары из пластмасс: понятие, общие свойства. Классификация и ассортимент изделий из пластмасс. Требования к качеству. Дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение товаров из пластмасс.		
	Практическое занятие		4	
Тема 2.18. «Товары бытовой химии»	1	Идентификация товаров из пластмасс по виду применяемых синтетических смол и пластмасс, способам изготовления, отделке, назначению и наименованиям изделий		
	Содержание учебного материала		2	
	1	Товары бытовой химии: понятие, назначение, классификация. Рынок товаров бытовой химии. Классификация товаров бытовой химии. Ассортимент клеящих материалов. Требования к качеству.		1
	2.	Ассортимент моющих средств. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение	2	1
	Практическое занятие		2	
1	Идентификация моющих средств. Оценка качества товаров по стандартам. Расшифровка маркировки.		1	
Тема 2.19. Силикатные товары.	Содержание учебного материала		2	
	1	Силикатные товары. Силикаты, стекло и керамика: понятия. Классификация и ассортимент стеклянных и керамических товаров. Оценка качества товаров этой группы, показатели качества, дефекты. Маркировка, упаковка. хранение.		1
	Практическое занятие			
1	Идентификация стеклянных и керамических изделий. Оценка качества товаров по стандартам. Диагностирование дефектов.	8	2	
Тема 2.20. Металлохозяйственные товары	Содержание учебного материала		2	
	1	Металлохозяйственные товары. Классификация металлохозяйственных товаров. Классификация и ассортимент металлической посуды. Потребительские свойства и показатели качества металлической посуды.		1
Тема 2.21.	Содержание учебного материала		2	

Мебельные и строительные товары.	1	Классификация мебели и ассортимент мебели. Требования к качеству мебели. Маркировка, упаковка, хранение. Классификация строительных товаров на группы, подгруппы разных ступеней, виды.		1
Тема 2.22. Электробытовые товары	Содержание учебного материала		2	1
	1	Электробытовые товары: классификация, назначение. Классификация и ассортимент холодильных приборов и стиральных машин. Требования к качеству электробытовых товаров. Показатели качества.		
Тема 2.23. Канцелярские и школьно-письменные товары	Содержание учебного материала		2	1
	1	Канцелярские и школьно-письменные товары: классификация, назначение. Бумага и картон: понятие, показатели качества. Классификация и ассортимент бумаги и картона, изделий из них. Требования к качеству канцелярских и школьно-письменных товаров.		
Тема 2.24. Музыкальные товары	Содержание учебного материала		2	1
	1	Музыкальные товары: роль музыкальных товаров в жизни общества, классификация. Струнные музыкальные товары, требования к качеству. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение		
		Практическое занятие	2	
		Изучение ассортимента струнных музыкальных товаров. Органолептическая оценка качества. Диагностирование дефектов.		
Тема 2.25. Бытовые электронные товары.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Бытовые электронные товары: классификация. Радиоприемники, магнитофоны, телевизоры, классификация и ассортимент, основные параметры.		
Тема 2.26. Фототовары	Содержание учебного материала		4	1
	1	Фототовары: значение, классификация. Светочувствительные товары: свойства, классификация, ассортимент фотопленок, маркировка, упаковка, транспортирование, хранение. Сроки годности.		
	2.	Фотоаппараты: назначение, классификация и ассортимент.		
Тема 2.27. Игрушки	Содержание учебного материала		2	1
	1	Игрушки: общие сведения, значение игрушек в воспитании детей. Классификация игрушек по воспитательному, возрастному назначению и применяемым материалам. Ассортимент игрушек. Требования к качеству игрушек. Показатели безопасности.		
Тема 2.28.	Содержание учебного материала		2	

Спортивные, рыболовные, охотничьи товары и средства индивидуальной защиты	1	Спортивные товары: общие сведения. Классификация, ассортимент и требования к качеству этих товаров.		2
Тема 2.29. Ювелирные товары и часы	Содержание учебного материала		2	2
	1	Ювелирные товары и часы: общие сведения. Ювелирные товары: классификация и ассортимент. Клеймение ювелирных изделий из драгоценных металлов. Часы: классификация и ассортимент		
Тема 2.30. Изделия народных художественных промыслов и сувениры	Содержание учебного материала		2	1
	1	Изделия народных художественных промыслов и сувениры: понятие Классификация и характеристика ассортимента.		
Тема 2.31. Текстильные товары	Содержание учебного материала		4	1
	1	Текстильные товары: понятие, назначение. Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей. Дефекты, оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение тканей.		
	Практическое занятие		4	
	1	Идентификация тканей по роду волокна, виду пряжи (нитей), ее особенностям (линейной плотности, степени и характеру крутки, отделке и пр.), переплетению, отделке (основной и специальной), плотности и др. показателям. Оценка качества. Распознавание дефектов.		
Тема 2.32. Нетканые материалы и искусственный мех	Содержание учебного материала		2	2
	1	Нетканые материалы и искусственный мех: понятие, назначение. Классификация, свойства и ассортимент.		
Тема 2.33. Ковры и ковровые изделия	Содержание учебного материала		2	1
	1	Ковры и ковровые изделия: понятие, назначение. Классификация, свойства и ассортимент.		
Тема 2.34. Швейные и трикотажные товары	Содержание учебного материала		2	
	1	Швейные и трикотажные товары: понятие, назначение. Классификация и характеристика ассортимента швейных и трикотажных товаров. Размерные характеристики. Требования к качеству, дефекты. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение.		

	Практическое занятие		
	1	Идентификация швейных и трикотажных товаров по видам, возрастному назначению, особенностям применения, видам исходных материалов, способам изготовления (для трикотажных товаров), форме, силуэту, покрою, отделке. Размерам и другим признакам.	10
	2	Оценка качества швейных и трикотажных товаров.	
Тема 2.35. Обувные товары	Содержание учебного материала		2
	1	Обувные товары: назначение Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви. Размерные характеристики. Требования к качеству. Маркировка. упаковка, хранение.	
	Практическое занятие		4
1	Идентификация кожаной обуви по видам, половозрастному назначению, применяемым материалам (верха, низа), модельно-конструктивным, размерным и другим признакам. Оценка качества. Распознавание дефектов.		
Тема 2.36. Пушно-меховые и овчинно-шубные товары	Содержание учебного материала		2
	1	Пушно-меховые и овчинно-шубные товары: понятие, назначение. Классификация и характеристика ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных изделий. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация меховых товаров.	
Тема 2.37. Парфюмерно-косметические товары	Содержание учебного материала		2
	1	Парфюмерно-косметические товары: понятие, назначение. Классификация и характеристика ассортимента. Оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение парфюмерно-косметических товаров.	
	Практическое занятие		4
1	Идентификация по ассортиментной принадлежности. Документы, подтверждающие качество. Оценка качества парфюмерно-косметических товаров по органолептическим показателям		
Тема 2.38. Галантерейные товары	Содержание учебного материала		2
	1	Галантерейные товары: понятие, назначение. Классификация и ассортимент, требования к качеству. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение галантерейных товаров.	

<p>Самостоятельная работа при изучении ПМ 03</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Изучение правовой базы товароведения. 2.Составление технологических карт ассортимента товаров 3 Информационные листы по хранению потребительских товаров 4.Составление схемы по соблюдению сроков хранения 5.Составление опорных конспектов. 6. Знакомство с практическими ситуациями «Потребитель – Продавец». 7. Изучение изменений и дополнений технических регламентов, стандартов. 8. Составление таблиц, характеризующих идентификацию по ассортиментной принадлежности. 9. Подборка материала по маркировке товаров. 	108	
<p>Примерная тематика домашних заданий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Самостоятельное изучение построения схемы технологической карты. 2. Доклады, рефераты, составление информационных листов. 3.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и нормативной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). 4.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям, с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ и практических работ, отчётов и подготовка к их защите. 5. Самостоятельное изучение построения схемы технологической карты. 6. Подборка материала «контрольная закупка» по темам. 		
<p>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю)</p> <p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять показатели ассортимента; работа с нормативной документацией, устанавливающей требования к качеству потребительских товаров; - распознавание товаров по ассортиментной принадлежности; - соблюдение санитарно – эпидемиологических требований товаров; <p>формирование ассортимента потребительских товаров, с учётом покупательского спроса и финансово-хозяйственной деятельности предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформление витрин по признакам классификации потребительских товаров; - оценка качества потребительских товаров в соответствии стандартов; - консультации товара; - распознавание дефектов, списание товарных потерь; - осуществление контроля режима и сроков хранения товаров. 	36	
Всего	360	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация адаптированной программы модуля предполагает наличие лаборатории товароведения

Оборудование лаборатории:

- комплект учебно-методической документации;
- электронные видеоматериалы;
- приборы, посуда, натуральные образцы товаров;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- технические средства обучения: компьютер; проектор, экран.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной программы должно отвечать особым образовательным потребностям студентов с инвалидностью, в части обеспечения доступности образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья» (утв. Рособранзором), нормами СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Вилкова, С.А. Товароведение и экспертиза качества хозяйственных товаров: Учебно-практическое пособие /С.А. Вилкова - М.: Дашков и К, 2021. – 500с.
2. Дзахмишева, И.Ш. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров: Учебное пособие / И.Ш. Дзахмишева, С.И. Балаева- М.: Дашков и К, 2021. – 344с.
3. Николаева М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы качества. М.: Норма, 2022. 317с
4. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. М.: инфра -, 2022г.
5. Славнова, Т.П. Товароведение и экспертиза одежно-обувных и пушно- меховых товаров: Учебное пособие / Т.П. Славнова. - М.: Дашков и К, 2019.

6. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов М.: Издательский центр «Академия» 2022г. 330с
7. Ходыкин, А.П. Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для спорта и активного отдыха: Учебник для бакалавров/ А.П. Ходыкин, А.А. Ходыкин М.: Дашков и К, 2022. - 532 с.
8. Чалых, Т.И. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова. - М.: Дашков и К, 2019- 760 с.

Дополнительные источники:

1. ФЗ О защите прав потребителей от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 04.2020)
2. Закон РФ О техническом регулировании, 2002.
3. Стандарты
4. Технические регламенты действующие.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и студентом с инвалидностью:

- в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ;
- выполнения индивидуальных работ и домашних заданий;
- в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Текущий контроль успеваемости для студентов с инвалидностью и должен быть направлен на своевременное выявление затруднений и отставаний в обучении для внесения корректив в учебную деятельность.

Форма промежуточной аттестации для студентов с инвалидностью и устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости возможно увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также возможно предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете и экзамене.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	- сформировать ассортимент в соответствии с ассортиментной политики организации и конкурентоспособности -выполнить поиск необходимой информации по формированию ассортимента.	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; зачёт по теме номенклатура показателей

<p>ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовать порядок списания товарных потерь в магазине - выявить стандартные и нестандартные ситуации в области оценки качества товаров, хранения. 	<p>МДК «Теоретические основы» -ДЗ</p>
<p>ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнить идентификацию маркировки в соответствии нормативных документов (однородной группы товаров). - обосновать схему различных видов маркировки(однородной группы товаров) 	<p>зачёт по теме маркировка мясных и рыбных товаров</p>
<p>ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.</p>	<p>идентифицировать предложенные образцы (однородных групп товаров) на соответствие ассортиментной принадлежности.</p> <ul style="list-style-type: none"> -организовать исследования качественных показателей товара по стандартам 	<p>Проверочная контрольная работа по МДК «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» Темы: 2.1 -2.15; Темы: 2.16-2.38</p>
<p>ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов</p>	<ul style="list-style-type: none"> -способы хранения и транспортирования товаров. -соблюдение условий и сроков хранения; -оформление сопроводительных документов. -применение, выбор и методов работы с документами 	<p>тестирование</p>

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	- Проводить оценку качества органолептическими и лабораторными методами. Работа с Сан-Пин.	квалификационный экзамен по профессиональному модулю;
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	Обосновать оценку подтверждения соответствия товаров.	защита практических работ
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	Работа с нормативными документами.	защита практических работ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	- демонстрация интереса к будущей профессии; - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных	Защита творческих работ. Тестирование. Устный опрос. Зачет.

	отзывов по итогам практики; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологий процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных	Решение ситуационных задач. Защита практических работ. Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение ситуационных задач. Оценка работы в тренинге.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	- нахождение и использование для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Защита рефератов творческих работ.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Оценка работы в тренинге. Защита творческих работ.

<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p>- демонстрация интереса к будущей профессии; - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам практики; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</p>	<p>Защита творческих работ. Тестирование. Устный опрос. Зачет.</p>