**ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

**КОМИТЕТ ПО НАУКЕ И ВЫСШЕЙ ШКОЛЕ**

Санкт-Петербургское государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

 «Санкт-Петербургский технический колледж управления и коммерции»

 УТВЕРЖДАЮ

 Заместитель

 директора по УВР

 \_\_\_\_\_\_\_ М.К. Ванюшина

 «31 » августа 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа**

профессионального модуля

**"МДК.03.02. Товароведение продовольственных и**

**непродовольственных товаров",**

*Код и наименование профессионального модуля*

**для специальности социально-экономического профиля:**

**38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

*Код и наименование специальности*

**Менеджер по продажам**

*Квалификация выпускника*

**Санкт-Петербург**

**2023**

 Рабочая программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы, и разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **38.02.04 Коммерция (по отраслям)** (базовой подготовки), утвержденного приказом Министерства образования инаукиРФ от 15 мая 2014 года № 539, зарегистрированного Минюстом России от 25 июня 2014 г. № 32855 (с изменениями и дополнениями от 01.09.2022)

Программа разработана в соответствии с требованиями:

 - Закон об образовании [29.12.2012 N 273-ФЗ](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_146342/) (редакция от 04.08.2023 (с изм. и доп., вступил в силу с 01.09.2023)

 - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.07.2023 № 534 (зарегистрирован в Минюсте 14.08.2023 № 74776) "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение

 - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.08.2022 № 732 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»

 - Письмо от 15 сентября 2022 г. N 05-1631 «О вступлении в силу приказа Министерства просвещения России»

 - Приказа Министерства образования и науки РФ от 23 августа 2017 г. N 816 "Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ"

 - Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, Менеджер ЕКСД 2018. Редакция от 9 апреля 2018 года (в т.ч. с изменениями вступ. в силу 01.07.2018)

 - Должностная инструкция менеджера по продажам

Организация разработчик: СПб ГБПОУ «Санкт-Петербургский технический колледж управления и коммерции»

Разработчик:

Шмондина О. М., преподаватель СПб ГБПОУ «СПб ТКУиК»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии товароведения, коммерции и логистики***.***

Протокол № 1 от «30» августа 2023г.

Председатель П(Ц)К /Никифорова А.Н./

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
 | **стр.****4** |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ профессионального модуля**
 | **12** |
| 1. **условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
 | **31** |
| 1. **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**
 |  **34** |
|  |  |

1. **паспорт рабочей ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**"МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров"**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена СПО **по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) (базовой подготовки)**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров** в соответствии с**"МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров"**

Программа направлена на получение обучающимися видом профессиональной деятельности – управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товара, а также новых профессиональных компетенций, в том числе для работы в торговых предприятиях.

**Предметом** товароведения являются потребительные стоимости и ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров связано с другими дис­циплинами межпредметными связями: предшествующими, сопутствующими и последующими.

Предшествующими связями товароведение соединено с рядом естественнонаучных и математических дисциплин — физикой, химией, биологией, микробиологией, математи­кой, а также с общепрофессиональной дисциплиной — ос­новы стандартизации, метрологии и сертификации. Знания этих дисциплин необходимы для более глубокого понима­ния и оценки потребительских свойств товаров, их измене­ний при производстве, хранении, реализации товаров.

Одновременно товароведение является базовой учебной дисциплиной для многих общепрофессиональных и специ­альных дисциплин — организации и технологии коммер­ческой деятельности, экономики, бухгалтерского учета, мар­кетинга, ОП 08 стандартизация, метрология и подтверждение соответствия и др.

Область профессиональной деятельности выпускников: реализация товаров потребительского и промышленного назначения необходимого ассортимента в организациях оптовой и розничной торговли, торговых предприятиях различных форм собственности.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: торговый ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров; товарно-сопроводительные документы; торгово-технологическое оборудование; торгово-технологические процессы; нормативно-техническое обеспечение торгового объекта и технологического процесса.

**1.2. Требования к результатам освоения учебного предмета:**

**Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

Приобретение обучающимися профессиональных компетенций – управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товара.

**Цель реализации программы**

**Цель**изучения дисциплины: предоставление теоретических знаний по формированию и сохранению потребительских свойств продовольственных и непродовольственных товаров в течении их жизненного цикла, ассортимента и приобретение навыков оценивания потребительских свойств товаров, маркировки, упаковки и хранения, а также реализации продукции.

Для достижения этих целей товароведение продовольственных и непродовольственных товаров как наука и учебная дисциплина должно решать следующие **задачи**:

- освоить основные понятия в области товароведения однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров;

- изучить классификацию продовольственных и непродовольственных товаров;

- изучить товароведные характеристики разных групп и видов продовольственных и непродовольственных товаров;

- овладеть практическими навыками в области формирования, сохранения и оценки потребительских свойств однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров.

- четкое определение основополагающих характеристик, составляющих потребительную стоимость;

- изучение свойств и показателей ассортимента для ана­лиза ассортиментной политики промышленной или торго­вой организации и управление ассортиментом организации;

- выявление градаций качества и дефектов товаров, при­чин их возникновения и мер по предупреждению реализа­ции некачественных товаров;

- установление видов товарных потерь, причин их воз­никновения и разработка мер по их предупреждению или снижению; порядок списания товарных потерь.

**1.3. Планируемые результаты освоения профессионального модуля в профессиональной деятельности:** Знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество.Оценивание потребительских свойств товаров, маркировки, упаковки, хранения и реализации.

**1.3.1. Личностные результаты.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Результат** |
| **ЛР**  | **Гражданское воспитание:** |
| ЛР 1 | Изучить основные правила торговли, охраны труда, законодательные акты о защите прав потребителя в выполнении гражданских, конституционных, профессиональных обязанностей, |
| ЛР 2 | Формирование гражданственности как интегративного качества личности, позволяющего человеку осуществлять себя юридически, нравственно и политически дееспособным |
| **ЛР**  | **Патриотическое воспитание:** |
| ЛР 3 | Формирование на личностном уровне патриотизма как важнейшей, устойчивой характеристики человека, выражающаяся в его мировоззрении, нравственных идеалах, нормах поведения |
| ЛР 4 | Формирование гордости за достижения своей страны |
| **ЛР**  | **Духовно-нравственное воспитание:** |
| ЛР 5 | Формирование умений и навыков культуры общения, жизнеобеспечения, развитие коллективизма и взаимовыручки. |
| ЛР 6 | Формирование человека, способного к принятию ответственных решений, к проявлению нравственного поведения в любой жизненной ситуации, умение ответственно и самостоятельно принимать решения. |
| **ЛР**  | **Эстетическое воспитание:** |
| ЛР 7 | Формирование эстетической, деятельности, направленной на овладение эстетическими знаниями,формирование эстетических потребностей, взглядов и убеждений, способности полноценно воспринимать прекрасное |
| **ЛР**  | **Физическое воспитание:** |
| ЛР 8 | Развитие процесса физической подготовки человека к социально - обусловленной (трудовой) деятельности.  |
| **ЛР**  | **Трудовое воспитание:** |
| ЛР 9 | Нарастить умения и навыки, необходимых продавцу непродовольственных товаров, для осуществления своей деятельности; |
| ЛР 10 | Воспитание характера, воли, чувства ответственности, целеустремлённости в процессе приобретения трудовых навыков.. |
| **ЛР**  | **Экологическое воспитание:** |
| ЛР 11 | Формирование экологической культуры, практической природоохранной деятельности |
| **ЛР** | **Ценности научного познания:** |
| ЛР 12 | Развитие потребностей к самостоятельному получению новых знаний |

**1.3.2 Метапредметные результаты**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Результат универсальных учебных действий** |
|  | **Овладение универсальными учебными познавательными действиями** |
|  | **Базовые логические действия:** |
| **МР**  | Умение анализировать объекты с целью выделения признаков (существенных, несущественных), составлять целое из частей, классифицировать объекты, выбор оснований и критериев для сравнения и классификации объектов |
| МР 1  | Умение ориентироваться в мире профессий, в ситуации на рынке труда с учетом собственных интересов и возможностей |
| **МР**  | **Базовые исследовательские действия:** |
| МР 2 | Определение понятий, систематизация, классификация, обобщение, структурирование. |
| МР 3 | Умение осуществлять поиск и выделение необходимой информации, применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств |
| **МР**  | **Работа с информацией** |
| МР 4 | Планировать поиск информации, формулировать поисковые запросы, выбирать способы получения информации |
| МР 5 | Указывать какая информация требуется для решения поставленной задачи; в источниках какого типа следует искать заданную информацию |
| МР 6 | Обращаться к поисковым системам интернета, к информированному человеку, к справочным и другим бумажным и цифровым источникам – гипермедиа-объектам: устным и письменным текстам, объектам со ссылками и иллюстрациями на экране компьютера, схемам и планам, видео- и аудиозаписям, интернет-сайтам и т.д |
|  | **Овладение универсальными коммуникативными действиями** |
| **МР**  | **Общение:** |
| МР 7 | Умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной и письменной форме |
| МР 8 | Умение излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения и оценку событий |
| **МР**  | **Совместная деятельность:** |
| МР 9 | Умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации |
| МР 10 | Умение задавать партнерам по деятельности вопросы, необходимые для совместного решения задачи (инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации); |
| МР11 | Умение договариваться о распределении функций и ролей в совместной деятельности, осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности, адекватно оценивать собственное поведение и поведение окружающих |
|  | **Овладение универсальными регулятивными действиями** |
| **МР**  | **Cамоорганизация** |
| МР 12 | Умение выделить и осознать то, что уже усвоено и что еще нужно усвоить, готовность к осознанию качества и уровня усвоения знаний, качества работы |
| **МР**  | **Самоконтроль** |
| МР 13 | Выполнять текущий контроль и оценку своей деятельности |
| МР 14 | Оценивать продукт своей деятельности на основе заданных критериев, видеть сильные и слабые стороны полученного результата и своей деятельности  |
| **МР**  | **Эмоциональный интеллект** |
| МР 15 | Оценивать свои и чужие действия в соответствии с их целями, задачами, возможностями, нормами общественной жизни |
| МР 16 | Способность работать с эмоциями и проявлять эмпатию.  |
| МР 17 | Умение распознавать эмоции, признавать отрицательные и положительные чувства, отделять персональное восприятие от наглядных фактов, управлять собственными и чужими эмоциями |
| МР 18 | Готовность конструктивно разрешать конфликты посредством учета интересов сторон и сотрудничества |
| **МР**  | **Принятие себя и других людей** |
| МР 19 | Воспринимать и использовать критику и рекомендации других, совершенствовать результаты решения конкретной задачи и свою деятельность. |
| МР 20 | Понять и принять другого человека, оказать необходимую ему помощь в достижении его целей |

**1.3.3 Освоение содержания профессионального модуля в части освоения основного вида профессиональной деятельности:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы профессионально модуля должен

Согласно с требованиями образовательно-профессиональной программы студенты должны:

**знать:**

- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них, особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров

- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;

- классификацию и групповую характеристику ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;

- условия и сроки транспортирования и хранения, упаковки санитарно-эпидемиологические требования к ним, потребительские свойства, показатели и требования к качеству;

- факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров, требования нормативной документации к упаковке, маркировке, правила и сроки хранения, транспортировки и реализации продовольственных товаров;

- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

**уметь:**

- идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества, учитывать формирующие и регулировать сохраняющие товары факторы;

- выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь, рассчитывать товарные потери и списывать их;

- оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации, осуществлять контроль за соблюдением правил и режимов хранения, транспортирования и реализации продовольственных товаров;

- распознавать ассортимент товаров и формировать, анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;

- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

 **иметь практический опыт:**

- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;

- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества;

- расшифровки маркировки;

- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения, контроля режима и сроков хранения товаров;

- пользования нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности;

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

- проводить органолептическую оценку качества непродовольственных товаров

- определение товарных потерь и порядок их списания.

 Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий - реферативных работ. Профессиональный модуль завершается промежуточной аттестацией в форме **дифференцированного зачета**, направленного на определение готовности обучающихся к определённому виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики.

**1.3.4. Общие компетенции в соответствие с ФГОС** СПО по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) (базовой подготовки), в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **"МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров"**

**Общие компетенции (ОК):**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ОК Содержание компетенции** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Проявление серьезной мотивации к профессии. Стремление пополнить багаж новыми профессиональными знаниями. Стремление разобраться и быстро освоить необходимые знания и умения. Проявление сообразительности, аналитических способностей, системного мышления, эрудиции. Тщательная подготовка по основам профессиональных знаний | Наблюдение и оценка деятельности учащегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике. |
| ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Способность к анализу и синтезу. Способность применения знаний на практике. Способность ставить цели. Проявление организаторских способностей. Стремление к планированию при выполнении поставленных задач. Способность оценивать качество выполненной работы. Способность самостоятельно решать возникающие типовые проблемы. Способность избрания нормативно-правовых документов, необходимых для профессиональной деятельности. | Наблюдение и оценка деятельности учащегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике. Оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий.  |
| ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Планирование, организация и контроль своей деятельности. Опознание нестандартных ситуаций. Оперативное реагирование на нестандартные ситуации. Проявление способности адаптироваться к новым ситуациям. Способность порождать новые идеи. Склонность анализировать нестандартные ситуации. Проявление инициативы принятия решения в нестандартных ситуациях по совершенствованию деятельности. Умение обосновать свои решения и отстаивать их при возникновении возражений. Проявление умения брать на себя ответственность за принятые решения. Пересмотр в случае неэффективности действия, принятых в нестандартной ситуации организационно-управленческих решений. | Наблюдение и оценка деятельности учащегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике. Оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий. |
| ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Владение письменной и устной коммуникацией на родном языке. Стремление самостоятельно искать, систематизировать, анализировать и отбирать необходимую для решения учебных задач информацию, организовывать, преобразовывать, сохранять и передавать ее. Склонность ориентироваться в информационных потоках, умение выделять в них главное и необходимое. Умение осознанно воспринимать информацию, распространяемую по каналам СМИ. Стремление критически осмысливать полученные сведения, применение их для расширения своих знаний. | Наблюдение и оценка деятельности учащегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике. Оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий. |
| ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. | Способность представления информации в доступном виде для других пользователей. Правильность выбора и применения лицензионного программного обеспечения при оформлении документации, необходимой для осуществления профессиональной деятельности. | Наблюдение и оценка деятельности учащегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки презентаций, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной практике. Наблюдение и оценка использования учащимся информационных технологий при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики, оценка самостоятельно оформленной документации |
| ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Проявление навыков межличностного общения. Умение слушать собеседников. Проявление умения работать в команде на общий результат. Проявление справедливости, доброжелательности. Вдохновление всех членов команды вносить полезный вклад в работу. Организация работы малой группы. Определение поддержки членам команды. Положительное реагирование на вклад в команду коллег. Проявление организаторских способностей. | Наблюдение и оценка деятельности учащегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике. Наблюдение и оценка использования учащимся коммуникативных методов и приѐмов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики; наблюдение и оценка в процессе осуществления групповой деятельности. |
| ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. | Склонность к саморазвитию. Способность учиться, самостоятельно работать. Стремление к успеху. Терпение к критике. Проявление самокритики. Устойчивое стремление к самосовершенствованию. | Наблюдение и оценка динамики достижений учащегося в учебной и общественной деятельности. Наблюдение и оценка уровня ответственности учащегося при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики (культурных и оздоровительных групповых мероприятий, соревнований, профессиональных конкурсов и т.п.); оценка работ и документов оценка самоанализа. |
| ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Склонность к саморазвитию. Способность учиться, самостоятельно работать. Стремление к успеху. Терпение к критике. Проявление самокритики. Устойчивое стремление к самосовершенствованию. | Наблюдение и оценка динамики достижений учащегося в учебной и общественной деятельности. Наблюдение и оценка уровня ответственности учащегося при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики (культурных и оздоровительных групповых мероприятий, соревнований, походов, профессиональных конкурсов и т.п.) оценка портфолио, работ и документов, оценка самоанализа. |
| ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Ищет различные варианты выполнения решений. Принимает непопулярные решения, если этого требует ситуация. Проявляет инициативность и предпринимательский дух Активно принимает участие в разработке новых проектов Готов к смене технологий в профессиональной деятельности Готов к самостоятельной деятельности в условиях неопределенности. Готов использовать новые отраслевые технологии в области профессиональной деятельности. | Наблюдение и оценка динамики достижений учащегося в учебной и общественной деятельности. Наблюдение и оценка уровня ответственности учащегося при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики (культурных и оздоровительных групповых мероприятий, соревнований, походов, профессиональных конкурсов и т.п.), оценка портфолио, работ и документов, оценка самоанализа. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛя**

 **2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 313 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | 209 |
| в том числе: |  |
| лекции | 110 |
| практические занятия/лабораторные занятия | 90 |
| Контрольные работы | - |
| **Самостоятельная работа обучающегося \****для Индивидуального проекта* | 104 |
| **Производственная практика**  | **72** |
| ***Практическая подготовка (всего)*** \*сумма теоретических часов, ЛЗ и ПЗ, направленных на формирование восприятия будущей специальности | 209 |
| **Промежуточная аттестация** в форме: *Дифференцированный зачет 2* |

*\*сумма складывается из следующих компонентов: при разработке теоретического материала в тематике разделов при указании часов на лекции, при необходимости выявляется практический компонент (практическая подготовка), исходя из темы, и через косую черту, проставляется количество часов в этой теме, которые и будут обозначать часы практической подготовки в теоретическом материале. По итогу в строке «Практическая подготовка» считаются эти выделенные часы в теории и все практические и лабораторные занятия.*

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля**

**"МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров"**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля**  | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы** | **Объем часов** | **Формируемые общие и профессиональные компетенции****Код (ОКn), (ПК)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
|  |  | **313** |  |
|  | **"МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров"** |  |  |
|  | **Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров** |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| 1. | Значение товароведения в деятельности коммерсантов. Общая классификация продовольственных товаров по основным группам, их характеристика. Химический состав продовольственных товаров. Свойства продовольственных товаров. | *2* | ОК 1- ОК 9ПК 3.1 – ПК 3.8 |
| 2.  | Хранение и консервирование продовольственных товаров. Методы хранения, методы консервирования — физический, химический, биохимический, их характеристика. Свойства консервированных товаров | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**1. Значение витаминов и минеральных веществ в питании человека.
 | **2** |  |
| **Тема 1. 1. Плодоовощные товары.** | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| 1. |  Свежие овощи. Клубнеплоды, овощные культуры, корнеплоды. Классификация свежих овощей. Особенности пищевой ценности. Требованию к качеству свежих овощей. Грибы. Свежие плоды. Пищевая ценность, общая классификация свежих плодов. Требования к качеству свежих плодов. Орехоплодные. | *2* | ОК 1- ОК 9ПК 3.1 – ПК 3.8 |
| 2. | Переработка овощей и плодов: сушка, квашение, консервирование сахаром. Краткая товароведная характеристика переработанных плодоовощных товаров, ассортимент.  | *2* |
| **Практическое занятие** | **4** | ОК 1- ОК 9ПК 3.1 – ПК 3.8 |
| 1. | Ознакомление с ассортиментом плодоовощных товаров по идентифицирующим признакам стандартов.  | *2* |
| 2. | Оценка качества свежих плодов и овощей | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**1. Анализ ассортимента свежих плодов и овощей в розничных торговых предприятиях города. 2. Анализ ассортимента плодоовощных консервов разных производителей. Применение различных методов консервирования в домашней переработке плодов и овощей.  | **2** |
| **Тема 1. 2. Зерно и продукты его переработки** | **Содержание учебного материала** | **6** |
| 1. | Классификация группы зерномучных товаров: зерновых культур, круп, муки и макаронных изделий. Пищевая ценность зерномучных товаров. Крупа. Краткая товароведная характеристика по внешним признакам, составу, ассортименту, использованию. | *2* |
| 2. | Мука-химический состав, пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству. Макаронные изделия. краткая товароведная характеристика, классификация, ассортимент, требования к качеству. | *2* |
| 3. | Хлеб и хлебобулочные изделия. Бараночные и сухарные изделия. Особенности производства, пищевая ценность, классификация и ассортимент. Оценка качества | *2* |
| **Практическое занятие** | **6** |
| 1. | Изучение классификации и ассортимента крупы, муки в соответствии с ГОСТ.  | *2* |
| 2. | Изучение классификации и ассортимента макаронных изделий в соответствии с ГОСТ. Оценка качества макаронных изделий. | *2* |
| 3. | Изучение ассортимента и оценка качества хлебобулочных изделий,бараночных и сухарных изделий. | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**1. Анализ ассортимента крупы, муки в розничных торговых предприятиях города.2. Анализ ассортимента и качества макаронных изделий разных производителей.3. Анализ ассортимента бараночных и сухарных изделий.  | **3** |
| **Тема 1. 3. Кондитерские и сахаристые товары.** | **Содержание учебного материала** | **6** |
| 1. | Крахмал, сахар, мёд. Классификация кондитерских товаров. Особенности пищевой ценности. Краткая товароведная характеристика важнейших групп и видов сахаристых изделий. Особенности оценки качества.  | *2* | ОК 1- ОК 9ПК 3.1 – ПК 3.8 |
| 2. | Шоколад и какао-продукты. Особенности производства, пищевой ценности, ассортимент, требования к качеству. | *2* |
| 3. | Пищевая ценность и характеристика видов мучных кондитерских изделий. Особенности оценки качества. | *2* |  |
| **Практическое занятие** | **6** |  |
| 1. | Ознакомление с ассортиментом сахаристых кондитерских товаров и распознавание по идентифицирующим признакам. Оценка качества. | *2* |
| 2. | Ознакомление с ассортиментом шоколада и какао-продуктов. Оценка качества. | *2* |
| 3. | Ознакомление с ассортиментом мучных кондитерских товаров и распознавание по идентифицирующим признакам. Оценка качества. | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**1. Анализ ассортимента кондитерских товаров в розничных торговых предприятиях города.2. Анализ ассортимента шоколада разных производителей. Оценка состава и пищевой ценности. | **3** |
| **Тема 1. 4. Вкусовые товары.** | **Содержание учебного материала** | **6** |
| 1. | Классификация вкусовых товаров. Особенности пищевой ценности. Пряности и приправы. Поваренная соль.  | *2* | ОК 1- ОК 9ПК 3.1 – ПК 3.8 |
| 2. | Чай и чайные напитки. Краткая товароведная характеристика. Особенности производства. Кофе – химический состав, пищевая ценность. Кофейные напитки. Краткая товароведная характеристика. Особенности производства. Факторы, определяющие качество. Особенности оценки качества. | *2* |
| 3. | Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки: химический состав, пищевая ценность, классификация и ассортимент, особенности производства, условия и сроки хранения. Особенности оценки качества. Табачные изделия. | *2* |
| **Практическое занятие** | **6** |
| 1. | Ознакомление с ассортиментом пряностей по идентифицирующим признакам, их применение. Оценка качества пряностей и приправ.  | *2* |
| 2. | Ознакомление с ассортиментом чая, кофе по идентифицирующим признакам стандартов. | *2* |
| 3. | Ознакомление с ассортиментом безалкогольных напитков по идентифицирующим признакам стандартов. Оценка качества алкогольных и безалкогольных напитков. | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**1. Анализ ассортимента пряностей и приправ в розничных торговых предприятиях города.2. Анализ ассортимента чая разных производителей.3. Анализ ассортимента кофе разных производителей.4. Анализ ассортимента чайных и кофейных напитков, реализуемых в торговых сетях5. Изучение ассортимента табачных изделий | **6** |
| **Тема 1. 5. Молоко и молочные продукты.** | **Содержание учебного материала** | **6** |
| 1. | Особенности пищевой ценности молочных товаров, их краткая товароведная характеристика. Требования к качеству. Особенности и сроки хранения. Молоко, сливки: органолептические и физико-химические показатели, свойства молока, требования к качеству, условия и сроки хранения. | *2* | ОК 1- ОК 9ПК 3.1 – ПК 3.8 |
| 2 | Кисломолочные товары. Особенности производства, классификация, ассортимент, требования к качеству. Молочные консервы. Мороженое. | *2* |
| 3 | Сыры. Краткая товароведная характеристика, классификация сыров, особенности производства, ассортимент, требования к качеству, маркировка, условия и сроки хранения. Дефекты сыров. | *2* |
| **Практическое занятие** | **6** |
| 1. | Ознакомление с ассортиментом и оценка качества молока. определение физико-химических показателей качества молока в соответствии с ГОСТ. | *2* |
| 2. | Ознакомление с ассортиментом и оценка качества сыров. Составить схему классификации сыра в соответствии с ГОСТ Р. | *2* |
| 3. | Ознакомление с ассортиментом кисломолочных товаров, масла коровьего по идентифицирующим признакам стандартов. Органолептическая оценка качества.  | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**1. Анализ требований технического регламента к маркировке молочной продукции 2. Анализ ассортимента сычужных сыров в торговых предприятиях города.3. Анализ ассортимента кисломолочных товаров разных производителей.  | **6** |
| **Тема 1. 6. Мясо и мясные продукты.** | **Содержание учебного материала** | **8** |
| 1. | Тканевый и химический состав, пищевая ценность мяса. Послеубойные изменения в мясе. Классификация мяса по видам, полу и возрасту животного, термическому состоянию. Сортовой разруб мяса. Маркировка, клеймение, особенности хранения. Требования к качеству. | *2* | ОК 1- ОК 9ПК 3.1 – ПК 3.8 |
| 2. | Мясо птицы – особенности пищевой ценности, химического состава. Классификация и ассортимент. Маркировка, упаковка, особенности и сроки хранения Мясные субпродукты. Мясные полуфабрикаты. Мясо фасованное. | *2* |  |
| 3. | Колбасные изделия: пищевая ценность, химический состав, схема производства, классификация и ассортимент. | *2* |  |
| 4. | Мясные копчености: пищевая ценность, химический состав, схема производства, классификация и ассортимент. Мясные консервы. Особенности производства, классификация и ассортимент. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. | *2* |  |
| **Практическое занятие** | **6** |  |
| 1. | Изучение сортового разруба мясных туш. Оценка качества мяса по стандартам | *2* |
| 2. | Изучение ассортимента колбасных изделий. Оценка качества колбасных изделий.  | *2* |
| 3. | Изучение ассортимента и мясокопченостей и мясных консервов. Оценка качества. | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**1. Ознакомление с сортовым разрубом мясных туш и маркировкой по стандарту2. Анализ ассортимента колбасных изделий в торговых предприятиях города.3. Анализ ассортимента и расшифровка маркировки мясных консервов.  | **6** |
| **Тема 1. 7. Рыба и морепродукты.** | **Содержание учебного материала** | **8** |
| 1. | Особенности пищевой ценности рыбы и продуктов ее переработки. Семейства промысловых рыб. Отличительные идентификационные признаки семейств промысловых рыб | *2* | ОК 1- ОК 9ПК 3.1 – ПК 3.8 |
| 2. | Рыба живая, охлажденная и мороженая. Особенности пищевой ценности, классификация и ассортимент, условия и сроки хранения.  | *2* |
| 3. | Соленые и копченые рыбные товары. Особенности производства, требования к качеству. Краткая товароведная характеристика. Классификация и ассортимент. | *2* |
| 4. | Рыбные консервы и пресервы. Икра. Нерыбное водное сырье — классификация и ассортимент, упаковка, маркировка, хранение. | *2* |
| **Практическое занятие** | **4** |
| 1. | Изучение отличительных характеристик основных семейств промысловых рыб. Идентификация видов рыбы по внешним отличительным признакам. Оценка качества рыбы. | *2* |
| 2. | Ознакомление с ассортиментом рыбных товаров по идентифицирующим признакам стандартов. Оценка качества рыбных товаров. Расшифровка маркировки рыбных консервов | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**1. Ознакомление с основными семействами промысловых рыб
2. Анализ ассортимента живой и охлажденной рыбы в супермаркетах и специализированных магазинах
3. Анализ ассортимента и расшифровка маркировки рыбных консервов.
 | **6** |
| **Тема 1. 8. Яйца и яйцепродукты. Пищевые жиры.** | **Содержание учебного материала** | **6** |
| 1. | Яйца. Ассортимент, классификация, оценка качества яиц. Яичные продукты: ассортимент, классификация, оценка качества. Пищевые концентраты и соевые продукты. Особенности производства, пищевая ценность, классификация и ассортимент, условия и сроки хранения. Майонез и майонезные соусы – особенности производства, пищевая ценность, классификация и ассортимент.  | *2* | ОК 1- ОК 9ПК 3.1 – ПК 3.8 |
| 2. | Особенности пищевой ценности пищевых жиров. Особенности производства, факторы, влияющие на качество. Растительные масла. Особенности пищевой ценности, производство, классификация и ассортимент.  | *2* |  |
| 3. | Масло коровье. Особенности пищевой ценности, производство, классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение.  | *2* |  |
| **Практическое занятие** | **6** |  |
| 1. | Ознакомление с ассортиментом и оценка качества яиц.  | *2* |
| 2. | Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевых жиров. | *2* |
| 3. | Анализ ассортимента и оценка качества масла коровьего | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**1. Составить схему классификации яичного порошка в соответствии с ГОСТ Р
2. Ознакомление с ассортиментом пищевых жиров.
3. Составить схему химического состава масляничного сырья.
 | **4** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Раздел 2. Товароведение непродовольственных товаров.** | **168** |  |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| 1. | Общая классификация непродовольственных товаров по основным группам, их характеристика. Свойства непродовольственных товаров | *2* | ОК 1- ОК 9ПК 3.1 – ПК 3.8 |
|  | **Самостоятельная работа обучающихся**1. Подготовка сообщений по теме «Потребительские свойства непродовольственных товаров»
 | **1** |
| **Тема 2. 1. Текстильные товары.**  | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 1- ОК 9ПК 3.1 – ПК 3.8 |
| 1. | Текстильные товары: понятие, назначение, классификация, состояние рынка. Текстильные волокна, нити, пряжа, понятие, свойства, показатели качества. Факторы, формирующие качество.  | *2* |
| 2. | Ткани – потребительские свойства, виды, состав. Показатели и оценка качества тканей дефектов, классификация, ассортимент шерстяных, шелковых, хлопчатобумажных и льняных тканей. Трикотаж. Отличительные признаки, виды переплетений. Характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. | *2* |
| 3. | Нетканые материалы и искусственные меха: понятие, назначение, отличия от тканей, классификация и группировка, характеристика свойств, показания качества. Ковры и ковровые изделия: понятия, назначение. Состояние рынка, классификация и групповая характеристика, свойства, показание качества, дефекты. | *2* |
| **Практическое занятие** | **4** |
| 1. | Оценка качества тканей по стандартам. | *2* |
| 2. | Изучение ассортимента нетканых материалов и искусственных мехов (сопоставление фактического ассортимента сегментами потребителей). | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**1. Анализ ассортимента тканей в торговых предприятиях города
2. Анализ ассортимента и показателей качества нетканых материалов.

Анализ дефектов ковровых изделий и их влияние на качество. Изучение ассортимента ковров и ковровых изделий, выявление отличительных признаков ковров и ковровых изделий по способу производства | **3** |
| **Тема 2. 2. Швейные и трикотажные товары.** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 1- ОК 9ПК 3.1 – ПК 3.8 |
| 1. | Общие сведения о швейных и трикотажных товарах, состояние рынка. Исходные материалы, процесс моделирования, технические процессы.  | *2* |
| 2. | Классификация и групповая характеристика швейных Требования к качеству. Дефекты | *2* |
| 3. | Классификация и групповая характеристика трикотажных товаров. Требования к качеству. Дефекты | *2* |
| **Практическое занятие** | **4** |
| 1 | Идентификация швейных и трикотажных изделий по видам, по возрастам, назначению. Особенности применения покроя, отделки размеров. Оценка качества | *2* |
| 2 | Оценка качества швейных товаров по стандарту | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**1. Анализ ассортимента и оценка качества швейных и трикотажных товаров в торговых предприятиях города
 | **5** |
| **Тема 2. 3. Кожевенно-обувные товары.** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 1- ОК 9ПК 3.1 – ПК 3.8 |
| 1. | Обувные товары: понятие, назначение, состояние рынка. Кожевенное обувное сырье - характеристика ассортиментов обувных материалов. Процессы производства кожаной обуви.  | *2* |
| 2. | Классификация, ассортимент оценка качества, дефекты кожаной обуви. | *2* |
| 3. |  Характеристика резиновой, полимерной, валяной обуви. Показатели качества, ассортимент. | *2* |
| **Практическое занятие** | **6** |
| 1. | Изучение идентификационных признаков и маркировки обувных материалов. Ознакомление с деталями кожаной обуви. | *2* |
| 2. | Оценка качества обувных товаров по стандартам | *2* |
| 3. | Оценка качества валяной и резиновой обуви по стандартом. | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**1. Изучение деталей кожаной обуви2. Анализ пороков обуви, их причин и влияние на качество. | **6** |
| **Тема 2. 4. Пушно-меховые и овчинно-шубные товары.** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1- ОК 9ПК 3.1 – ПК 3.8 |
| 1. | Пушно-меховые и овчинно-шубные товары: понятие, состояние рынка. Факторы, формирующие качество. Пушно-меховое сырье. Особенности технологии производства пушно-мехового полуфабриката. Классификация и товароведная характеристика. | *2* |
| 2. | Классификация и характеристика пушно-меховых товаров. Требования к качеству, маркировка, дефекты. | *2* |
| **Практическое занятие** | **2** |
| 1. | Изучение и анализ ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных товаров, выявление оптимальных признаков сортов. Оценка качества пушно-меховых товаров по стандарту. | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**1. Изучение требований к информации на пушно-меховые товары в соответствии с требованиями нормативных документов. 2. Анализ пороков меха, их причин и влияния на качество. | **3** |  |
| **Тема 2. 5. Товары из пластмасс.** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1- ОК 9ПК 3.1 – ПК 3.8 |
| 1. | Пластмасса: понятие. Рынок товаров из пластмасс. Факторы, формирующие качество изделий. Особенности различных видов пластмасс.  | *2* |
| 2 | Ассортимент товаров из пластмасс, классификация изделий, области применения. Органолептические методы оценки качества, дефекты. Упаковка, маркировка, транспортировка, хранение. | *2* |
| **Практическое занятие** | **2** |
| 1 | Идентификация товаров из пластмасс по виду применения, способам изготовления, назначению. Оценка качества товаров из пластмасс | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**1. Ознакомление с особенностями товаров из пластмасс различного назначения и маркировкой по стандарту.2. Анализ ассортимента посуды из пластмасс, реализуемых в торговых предприятиях города. | **3** |
| **Тема 2. 6. Товары бытовой химии.** | **Содержание учебного материала** | **6** |
| 1. | Товары бытовой химии: понятие, назначение, состояние рынка. Клей: состав, свойства, показатели качества, классификация, ассортимент оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение.  | *2* | ОК 1- ОК 9ПК 3.1 – ПК 3.8 |
| 2. | Лакокрасочные товары: виды, состав, свойства, общие и специальные показатели качества, оценка качества. | *2* |
| 3. | Моющие средства: виды, состав, свойства, классификация и ассортимент, показатели качества, методы оценки качества. Пятновыводители, чистящие и моющие средства их характеристика, оценка качества. Состояние рынка моющих средств. | *2* |
| **Практическое занятие** | **4** |
| 1. | Анализ ассортимента ЛКМ, клеев. Изучение маркировки, оценка качества. | *2* |
| 2. | Изучение ассортимента моющих средств, вспомогательных средств для стирки, пятновыводящих, чистящих. | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**1. Ознакомление с ассортиментом моющих средств и маркировкой по стандарту2. Анализ ассортимента моющих средств в торговых предприятиях города. | **5** |
| **Тема 2. 7. Стеклянные и керамические товары.** | **Содержание учебного материала** | **4** |
| 1. | Стеклянные товары. Стекло: понятие, состояние рынка. Потребительские свойства. Факторы, формирующие качество. Свойства стекла. Ассортимент стеклянной посуды. | *2* | ОК 1- ОК 9ПК 3.1 – ПК 3.8 |
| 2. | Керамические товары. Особенности производства, идентификационные признаки. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Дефекты. | *2* |
| **Практическое занятие** | **4** |
| 1. | Оценка качества стеклянных по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта | *2* |
| 2. | Оценка качества керамических товаров по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**1. Анализ ассортимента стеклянной и керамической посуды в торговых предприятиях города.2. Составление таблицы видов отделки керамических товаров.  | **3** |
| **Тема 2. 8. Парфюмерно- косметические и галантерейные товары.** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 1- ОК 9ПК 3.1 – ПК 3.8 |
| 1. | Парфюмерные товары: понятие, назначение, состояние рынка. Классификация и групповая характеристика ассортимента, показатели безопасности, дефекты.  | *2* |
| 2. | Косметические товары: понятие, назначение, состояние рынка. Классификация и групповая характеристика ассортимента, показатели безопасности, дефекты. | *2* |
| 3. | Групповая характеристика галантерейных товаров. Текстильная галантерея. Галантерея из пластмасс. Металлическая галантерея. Щеточные изделия и зеркала. Сувениры. Требования к качеству. | *2* |
| **Практическое занятие** | **4** |
| 1. | Изучение ассортимента и оценка качества парфюмерно-косметических товаров по стандарту | *2* |
| 2 | Изучение ассортимента галантерейных товаров о стандарту. | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**1. Анализ методов продажи парфюмерно-косметических товаров
2. Анализ ассортимента парфюмерно-косметических товаров в специализированных магазинах

Анализ ассортимента галантерейных товаров, реализуемых в магазинах | **4** |
| **Тема 2. 9. Мебельные товары.** | **Содержание учебного материала** | **4** |
| 1. | Состояние рынка мебельных товаров. Материалы для производства мебели. Показатели качества и методы оценки. | *2* | ОК 1- ОК 9ПК 3.1 – ПК 3.8 |
| 2. | Классификация и ассортимент бытовой мебели. Мебель для сидения и лежания. Дефекты мебели и причины их возникновения | *2* |
| **Практическое занятие** | **4** |
| 1. | Изучение и анализ ассортимент мебельных товаров. Оценка качества мебели по стандартам. | *2* |
| 2. | Изучение дефектов мебели и их влияние на качество. Допуски по стандартам. | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**1. Анализ ассортимента мебели для сидения и лежания в торговых предприятиях города.2. Составление таблицы материалов, применяемых в мебельном производстве.  | **3** |
| **Тема 2.10. Строительные и металлохозяйственные товары.** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1- ОК 9ПК 3.1 – ПК 3.8 |
| 1. |  Состояние рынка строительных товаров, их классификация. Ассортимент и оценка качества минеральных веществ. Силикатные товары. Силикаты: понятие, состояние рынка. Потребительские свойства. Факторы, формирующие качество. | *2* |
| 2. | Металлохозяйственные товары. Состояние рынка МХТ. Основное сырье, технология производства, классификация ассортимента, особенности МУТХ. | *2* |
| **Практическое занятие** | **2** |
| 1 | Идентификация и проведение оценки качества облицовочных, отделочных, древесных товаров, показатели, дефекты. | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | **3** |
| 1. Выявить ассортимент и провести оценку качества облицовочных, отделочных, древесных товаров, показатели качества, дефекты.
2. Применение инновационных технологий в производстве строительных товаров.
3. Анализ ассортимента строительных товаров в специализированных магазинах (по группам товаров)
 |
| **Тема 2. 11. Ювелирные товары и часы.** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1- ОК 9ПК 3.1 – ПК 3.8 |
| 1. | Ювелирные товары: понятие, назначение. Материалы изготовления, клеймение, особенности производства.  | 2 |
| 2 | Классификация, характеристика ассортимента, оценка качества. Классификационная характеристика часов. Единая система наименований и индексации бытовых часов. | 2 |
| **Практическое занятие** | **4** |
| 1. Изучение ювелирных сплавов, маркировки
 | *2* |
| 1. Изучение ассортимента и требований к качеству ювелирных товаров.
 | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**1. Анализ маркировки часов.
2. Рефераты на тему «Эти говорящие камни»
 | **4** |
| **Тема 2.12. Культурно-бытовые товары. Игрушки.** | **Содержание учебного материала** | **9** | ОК 1- ОК 9ПК 3.1 – ПК 3.8 |
| 1. | Школьно-письменные и канцелярские товары: товароведная характеристика подгрупп, классификация и ассортимент. Бумага и картон: факторы, формирующие качество, свойства, классификации, ассортимент. Принадлежности для письма. | *2* |
| 2. |  Игрушки: товароведная характеристика подгрупп, классификация и ассортимент | *2* |
| 3. | Музыкальные товары. Классификация и характеристика ассортимента музыкальных товаров. Оценка качества, требования стандартов. | *2* |
| 4. | Состояние рынка ЭБТ, требования к качеству, показатели безопасности, показатели качества. Бытовые осветительные приборы — состояние рынка, ассортимент, требования к качеству. Ассортимент проводниковых, светильников, установочных электронагревателей, бельеобрабатывающих машин, холодильников. Бытовая радиоэлектронная аппаратура: товароведная характеристика подгрупп, классификация и ассортимент. Фототовары. | *3* |
| 1. **Практическое занятие**
 | **6** |  |
| 1. | Изучение ассортимента бумаги, картона, изделий из бумаги и картона, товаров для письма, черчения и рисования. | *2* |
| 2. | Оценка качества игрушек требованиям стандартов. Изучение требований нормативных документов к обеспечению качества и безопасности игрушек | *2* |
| 3. | 1. Изучение ассортимента и оценка качества музыкальных товаров, ЭБТ, БРЭА
 | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**1. Анализ рынка музыкальных инструментов. Оценка качества музыкальных инструментов по органолептическим показателям в соответствии со стандартами.
2. Требования безопасности, предъявляемые к игрушкам. Анализ маркировки игрушек
3. Анализ ассортимента школьно-письменных и канцелярских товаров в специализированных магазинах
4. Анализ ассортимента ЭБТ. Новые виды ЭБТ

Новые виды БРЭА и принцип их работы. | **9** |
| **Производственная практика (по профилю специальности)** |  | **72** |  |
| **Всего**: | **513** |  |

|  |
| --- |
|  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ Профессионального модуля**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия:

* учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета (*мастерских/лабораторий*):

Технические средства обучения:

 - сетевой фильтр;

 - многофункциональное устройство/принтер;

 - интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный или стационарный (программное обеспечение, проектор, крепление в комплекте)/рельсовая система с классной и интерактивной доской (программное обеспечение, проектор, крепление в комплекте)/интерактивной панелью (программное обеспечение в комплекте);

 - персональный компьютер с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение, образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, программное обеспечение для цифровой лаборатории, с возможностью онлайн опроса).

Учебно-наглядные пособия:

таблицы, схемы, плакаты

Специализированная мебель:

парты и стулья по количеству посадочных мест

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Литература:**

1. Конституция РФ

2. Гражданский кодекс РФ (ч. 1, 2, 3, 4)

3. Закон РФ от 7 февраля 2019г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»

 4. Федеральный закон от 2 января 2018г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

5.Федеральный закон от 27 декабря 2020г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»

6. Постановление правительства РФ от 19 ноября 2019г. № 696 «О знаке обращения на рынке»

7. ГОСТы на различные продовольственные товары

**Основные источники:**

1.  Е.А. Кондрашова, Н.В. Коник, Т.А. Пешкова. Товароведение продовольственных товаров.М.:
ИНФРА-М, 2007. -  416 с.

2. Голубенко О.А. Товароведение непродовольственных товаров. М.: АЛЬФАМ, ИНФРА-М, 2015. -352с.

3. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Учебник для средне специальных учебных заведений. – М.: ИНФОРМ, 2019.

4. А.Н. Неверов, Т.И. Чалых, С.С. Шипилова. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарам. М.: ПрофОбрИздат, 2001. – 464с.

5.  Косарева О. А. Товароведение продовольственных и непродовольствен-. ных товаров: учебник / О. А. Косарева. – М.: Университет «Синергия», 2020. – 452 с.

6. Г. Г. Дубцов. Товароведение пищевых продуктов. М.: Издательский центр «Академия»,2015. -298с.

7. Неверов А.Н., Чалых Т.И., ПехташеваЕ.Л. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник для нач.проф. образования – 8-е изд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.- 464с.

8. Ильина М.Г. Товароведение непродовольственных товаров. Практикум: учебное пособие для нач.проф.образования/М.: Издательский центр «Академия»,2011.- 192с

**Дополнительные источники:**

1. [Николаева М. А](https://znanium.com/catalog/authors/nikolaeva-maria-andreevna), [Положишникова М. А.](https://znanium.com/catalog/authors/polozisnikova-marina-aleksandrovna) Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. М.:  [НИЦ ИНФРА-М](https://znanium.com/catalog/publishers/books?ref=4a7c6b39-dcc2-11e3-9728-90b11c31de4c), 2023.- 461 с.

2. Справочник по товароведению продовольственных товаров Т.Г. Родина, М.А. Николаева, Л.Г. Елисеева и др.; Под ред. Т.Г. Родиной. - М.:. Экономика, 2014. -488с. .

3. Савина Г.С. Практические работы по товароведению непродовольственных товаров. М.: Академия, 2014. - 295с

4. Райкова Е.Ю., Додонкин Ю.В. Теория товароведения. М.: «Академия», 2016. -364с.

5. Сборник государственных отраслевых стандартов в торговле, М.: - издательство «ИнфраМ»,2005. [www.knigafund.ru](http://www.knigafund.ru)

6. Золотова С.В. Справочник по товароведению непродовольственных товаров (в трех томах): учебное пособие для нач.проф.образования – М: Издательский центр «Академия», 2010, -448 с.

**Справочная литература:**

1.Химический состав Российских продуктов питания: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М.Скурихина, академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2007. – 236с.

2.Богатин Н: 1С: Торговля и Склад 7.7: Справочник бухгалтера и товароведа, М.: - Триумф, 2014. [www.knigafund.ru](http://www.knigafund.ru)

3.Научно-практический журнал «Современная торговля»

**Интернет-ресурсы:**

1. Юрайт – электронная библиотека.

2. Знаниум – электронная библиотека.

3. http://www.gost.ru/ − Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].

4. http://www.interstandart.ru/ − Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].

5. http://www.rospotrebnadzor.ru/ − Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].

 6. http://www.tsouz.ru – Официальный сайт Таможенного союза [Электронный ресурс].

 7. http://www.stq.ru/ − Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].

8. http://www.spros.ru/ − Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].

9. http://www.ozpp.ru/ − Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].

 10. http.//www.mozp.org/ – Официальный сайт Московского общества защиты прав потребителей. [Электронный ресурс].

11. http://www.1gost.ru/ − На сайте представлено большое число национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ

12. http://www.znaytovar.ru/ − На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы, идентификации и обнаружения фальсификации товаров.

13. http://www.falshivkam.net/ − На сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

14.http://www.legprommarket.ru/ − На сайте пользователь без регистрации и ограничений может просматривать каталог предприятий-участников и каталог представленной ими продукции (товаров), может получить информацию о товаре и координаты производителя продукции (товара).

**4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе *проведения опроса, тестирования, практических занятий, контрольных работ.*

Оценка качества освоения учебной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения дисциплины.

Текущий контроль проводится в форме: контрольных работ

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессионального обучения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)** | **Коды формируемых профессиональных и общих компетенций**  | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
|  | **ОК.1 – ОК.9** |  |
| **Умения:****-** Уверенное владение методами товароведения;- Демонстрация умений по формированию ассортимента (торгового или промышленного);- - формировать и анализировать торговый или промышленный ассортимент; -определять показатели ассортимента; -распознавать товар по ассортиментной принадлежности;- характеризовать технологические процессы в магазинах**Знание:****-** Понятие и классификация ассортимента товаров;- Свойства и показатели ассортимента товаров. Особенности формирование ассортимента товаров;- Формирование и управление товарными запасами | **ПК 3.1**. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров. | Практические работы Тестирование Ответы на занятииПоиск вариантов решения проблемных ситуаций |
| **Умения:****-** Демонстрация умения по расчету и списыванию товарных потерь**Знание:****-** виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; | **ПК 3.2.** Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию. | Практические работы Тестирование Ответы на занятииПоиск вариантов решения проблемных ситуаций |
| **Умения:** **-** -идентифицировать товары, оценка и расшифровка маркировки**Знание:****-** Демонстрация знаний и понимание особенностей товароведения продовольственных и непродовольственных товаров | **ПК 3.3.** Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями. | Практические работы Тестирование Ответы на занятии |
| **Умения: -** Грамотное оценивание качества товаров, демонстрация умений по установлению градации качества;- Владение знаниями и демонстрация умений по идентификации товаров;- Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;- Проводить органолептическую оценку качества непродовольственных товаров**Знание:****-** Уверенное владение знаниями товароведных характеристик продовольственных и непродовольственных товаров, классификацией ассортимента и маркировки товара;- идентификация товаров**;**- Владение основными понятиями, принципами, методами товароведения; демонстрация знаний товароведных характеристик, а также факторов влияющих на них; | **ПК 3.4.** Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества. | Подготовка к практическим (семинарским) занятиям; Выполнение домашних заданийПрактические работы Тестирование Ответы на занятииСеминары, опрос, поиск вариантов решения проблемных ситуацийрешение задач по алгоритму |
| **Умения:** - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования товаров;**Знание:****-** Демонстрация знаний и требований к условиям и срокам транспортирования и хранения товаров, санитарно – эпидемиологическим требованиям хранения и транспортировки товаров. **-** Владение знаниями о сроках хранения товаров, демонстрация умений по соблюдению условий транспортирования, санитарно-эпидемиологических требований | **ПК 3.5.** Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов. | Практические работы Тестирование Ответы на занятииСеминары, опрос, поиск вариантов решения проблемных ситуаций |
| **Умения:****-**  соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам; **Знание:****-** нормы и правила, требования всех документов;**-** характеристика технологических процессов в магазинах | **ПК 3.6.** Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями. | Практические работы Тестирование Ответы на занятииСеминары, опрос, поиск вариантов решения проблемных ситуаций |
| **Умения:**- проводить расчеты и измерения;- делать подсчет проб и выборок- рассчитывать температурные режимы в соответствии СИ:- расшифровывать маркировку**Знание:**- правила измерения;-- шкалы размеров;- правила измерения;- правила пользования средствами измерения. | **ПК 3. 7.** Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные | Практические работы Тестирование Ответы на занятиирешения проблемных ситуацийрешение задач по алгоритму |
| **Умения:****-** оценивать качество товаров по ГОСТ;**-** -расшифровка маркировки; -оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;- работыать с действующими федеральными законами, нормативными и техническими документами, необходимыми для осуществления профессиональной деятельности;**Знание:**- правил и требований по подтверждению соответствия; | **ПК 3.8.** Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю. | Практические работы Тестирование Ответы на занятииСеминары, опрос, поиск вариантов решения проблемных ситуацийрешение задач по алгоритму |

Основная цель подготовки по программе - прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов применить свои знания и умения на предприятиях любого торгового профиля или производственного предприятия, в рамках поддержания коммерческого процесса товародвижения.

В результате освоения образовательной программы профессиональной подготовки обучающийся осваивает профессиональную компетенцию в области систематизированных знаний о торговом деле в соответствии с действующим законодательством, нормативными документами и спецификой предприятия.

**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.