

**Частное профессиональное образовательное учреждение
«НИЖЕГОРОДСКИЙ БИЗНЕС-КОЛЛЕДЖ»
(ЧПОУ «НБК»)**

УТВЕРЖДЕНА
приказом от 30.08.2022
№02-02/84
(с изм. от 14.12.2022)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И
ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ**
профессиональный учебный цикл
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Нижний Новгород
2022

РАССМОТРЕНА
ПЦК специальности
38.02.04 Коммерция (по отраслям)
Протокол № 01
от 29 августа 2022г.
(изм. от 14.12.2022)

СОГЛАСОВАНА
Педагогическим советом
Протокол № 01
от 30 августа 2022г.
(изм. протокол №09 от 14.12.2022)

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 15 мая 2014г. №539.

Организация-разработчик: ЧПОУ «НБК».

Техническая экспертиза: Левицкий Д.И., специалист по методической работе ЧПОУ «НБК».

Содержательная экспертиза: Шиляева О.В., заместитель директора по УМР.

Экспертиза работодателя:

Директор
ООО «Дистайл»

Л.А. Пархоменко

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Профессиональный модуль состоит из 4 элементов в составе:

- МДК.03.01 Теоретические основы товароведения,
- МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров,
- УП.03 Учебная практика,
- ПП.03 Практики производственной (по профилю специальности).

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании на курсах переподготовки и повышения квалификации.

При реализации рабочей программы профессионального модуля могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий, и электронное обучение.

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

Базовая часть

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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.

Вариативная часть.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- расчета выборки и пробы для проведения выборочной оценки качества;
- разработки мер по предупреждению и устранению дефектов;
- определения потребительских свойств товаров с учетом химического состава и техническими характеристиками.

уметь:

- работать со стандартами по расчету выборки и пробы;
- определять причины появления дефектов;
- определять потребительские свойства товаров с учетом химического состава и технологических характеристик.

знать:

- понятие выборки и пробы;
- методы отбора проб;
- причины появления дефектов, меры по их предупреждению и устранению;
- потребительские свойства товаров, химический состав.

При освоении рабочей программы дисциплины у обучающихся формируются чувства патриотизма, гражданственности, уважение к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа

Российской Федерации, бережного отношения природе, окружающей среде, к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров, в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями, указанными в ФГОС по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Код	Наименование результата освоения
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 реализовать 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 измерение 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 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Объем профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Форма обучения	Максимальная учебная нагрузка, часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
				Самостоятельная работа обучающегося		Обязательная учебная нагрузка обучающегося			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
				Всего, часов	в т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа, часов		
ПК3.1 ПК 3.2 ПК 3.4	Раздел 1. МДК.03.01 Теоретические основы товароведения	очная	252	78		174	88			
		заочная		220		32	14			
ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7 ПК 3.8	Раздел 2 МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	очная	288	96		192	128			
		заочная		262		26	8			
ПК 3.3 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7 ПК 3.8	Учебная практика	очная	36						36	
		заочная								
	Производственная практика (по профилю специальности)	очная	72							72
		заочная								
Всего:		очная	648	174		366	216		36	72
		заочная		482		58	22			

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов (очная форма)	Объем часов (заочная форма)
Раздел 1. МДК.03.01 Теоретические основы товароведения		252	252
Тема 1.1. Основные понятия товароведения, цели, задачи, принципы, функции.	Содержание учебного материала	4	1
	1. Понятие товароведения, цели, задачи, принципы, функции.		
	2. Объекты и субъекты товароведной деятельности.		
	Практические занятия Практическое занятие 1. Изучение основных понятий и основополагающих характеристик товара.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовить конспект на тему «Права потребителя по закону «О защите прав потребителя». 2. Подготовить доклад на тему «Источники насыщения рынка товарами, их состояние».	10	22
Тема 1.2. Методы товароведения.	Содержание учебного материала	10	1
	1. Методы товароведения. Классификация.		
	2. Характеристика методов товароведения.		
	3. Иерархический и фасетный методы классификации. Эмпирические методы.		
	4. Кодирование.		
	5. Товароведная классификация товаров		
	Практические занятия Практическое занятие 2. Ознакомление с методами товароведения. Практическое занятие 3. Рассмотрение классификации и кодирования товаров. Практическое занятие 4. Ознакомление с товароведной классификацией товаров. Практическое занятие 5. Семинар на тему «Введение в товароведение».	8	не предусмотрено
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовить реферат на тему «Единая система классификации кодирования технико-экономической и социальной информации». 2. Подготовка к семинару.	10	22
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	10	4

Основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них. 1.3.1. Ассортимент товаров.	1.	Ассортимент товаров. Понятие, классификация.		
	2.	Свойства ассортимента.		
	3.	Показатели ассортимента.		
	4.	Управление ассортиментом.		
	5.	Факторы, влияющие на формирование и управление ассортимента.		
	Практические занятия Практическое занятие 6. Расчет показателей ассортимента широты и полноты. Практическое занятие 7. Расчет показателей ассортимента устойчивости и новизны. Практическое занятие 8. Расчет структуры ассортимента. Практическое занятие 9. Изучение факторов, формирующих ассортимент Практическое занятие 10. Формирование ассортимента на примере конкретного предприятия (урок – экскурсия.). Практическое занятие 11. Формирование ассортимента на примере конкретного предприятия (урок - экскурсия). Практическое занятие 12. Формирование ассортимента на примере конкретного предприятия (урок – экскурсия). Практическое занятие 13. Решение ситуационных задач по расчету ассортимента. Практическое занятие 14. Семинар на тему «Ассортимент товаров».		18	2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Сбор информации для проведения практической работы. 2. Выборка из прайс-листов или каталогов торговых организаций перечня товаров и цен на них по однородной группе. 3. Составление теста для самопроверки на тему «Ассортимент товаров». 4. Подготовка к семинару.		12	22
	Содержание учебного материала		8	2
	1.	Качество товара. Основные понятия, свойства и показатели.		
	2.	Характеристики показателей качества.		
	3.	Номенклатура потребительских и показателей качества.		
1.3.2. Качественная характеристика товара	Практические занятия Практическое занятие 15. Установление общих и специфических, единичных и комплексных показателей качества однородных групп. Практическое занятие 16. Определение номенклатуры показателей качества.		4	2

	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить реферат на тему «Установление общих и специфических, единичных и комплексных показателей качества однородных групп «Определение номенклатуры показателей качества»	не предусмотрено	22
1.3.3. Оценка качества товаров.	Содержание учебного материала	8	не предусмотрено
	1. Оценка качества, понятие этапов оценки. Градация качества.		
	2. Сортимент: понятие, принципы, деление на сорта.		
	3. Дефекты товаров. Классификация.		
	4. Характеристика дефектов товаров.		
	Практические занятия Практическое занятие 17. Ознакомление с правилами определения градации качества товаров. Практическое занятие 18. Решение ситуативных задач по определению градации качества товаров. Практическое занятие 19. Методы определения качества (органолептический). Практическое занятие 20. Семинар на тему «Качество товаров».	8	2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка к практическим занятиям: изучение разделов стандартов: Технические требования, Приемка товаров. 2. Подготовка реферата на тему «Пересортица, каковы ее причины и взаимосвязь с принципами деления на сорта».	12	22
1.3.4. Количественная характеристика товара.	Содержание учебного материала	6	4
	1. Количественная характеристика товара. Основные понятия.		
	2. Контроль качества и количества товарных партий.		
	3. Идентификация и прослеживаемость товаров.		
	Практические занятия Практическое занятие 21. Анализ количественных характеристик товара. Практическое занятие 22. Решение ситуационных задач по отбору проб при выборочном контроле товарных партий Практическое занятие 23. Решение ситуационных задач по определению выборки. Практическое занятие 24. Семинар на тему «Качество товаров». Практическое занятие 25. Семинар на тему «Количество товаров». Практическое занятие 26. Решение ситуационных задач по определению объема товаров.	12	2

	Самостоятельная работа обучающихся 1. Изучение раздела стандарта «Правила отбора проб». 2. Подготовка реферата на тему «Пересортица, причины, взаимосвязь с принципами деления на сорта».	10	22
1.3.5. Физические свойства товаров и химический состав.	Содержание учебного материала	12	2
	1. Физические свойства товаров: общие для товарных партий и единичных экземпляров.		
	2. Специфические физические свойства товарных партий и единичных экземпляров.		
	3. Химический состав и свойства товаров, классификация химических веществ.		
	4. Характеристика неорганических веществ.		
	5. Характеристика органических веществ – белков, жиров, углеводов.		
	6. Характеристика органических веществ – витаминов, минеральных и прочих веществ.		
	Практические занятия Практическое занятие 27. Семинар на тему «Физические свойства товаров». Практическое занятие 28. Ознакомление с расчетом пищевой ценности продуктов питания. Практическое занятие 29. Семинар на тему «Химический состав товаров».	6	не предусмотрено
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить реферат тему «Физические свойства товаров».	не предусмотрено	22
Тема 1.4. Технологический жизненный цикл товара.	Содержание учебного материала	12	2
	1. Технологический жизненный цикл товаров.		
	2. Размещение товара на хранение.		
	3. Факторы, формирующие качество товара.		
	4. Факторы, сохраняющие качество товара.		
	5. Методы хранения товаров.		
	6. Методы ухода за товаром по способам их обработки.		

	Практические занятия Практическое занятие 30. Упаковка товаров как один из факторов сохраняющий качество товаров. Практическое занятие 31. Рассмотрение методов укладки товаров на хранение. Практическое занятие 32. Ознакомление с факторами, сохраняющими качество товара. Практическое занятие 33.Ознакомление с характеристиками режимов хранения для разных групп товаров. Практическое занятие 34. Семинар на тему «Технологический жизненный цикл товара».		10	не предусмотрено
	Самостоятельная работа Подготовить презентацию на тему «Технологический жизненный цикл товара».		не предусмотрено	22
Тема 1.5. Товарные потери.	Содержание учебного материала		4	не предусмотрено
	1.	Товарные потери. Понятие, классификация, характеристика		
	2.	Порядок списание количественных и качественных товарных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.		
	Практические занятия Практическое занятие 35. Расчет естественной убыли. Практическое занятие 36. Оформление актируемых потерь. Практическое занятие 37. Семинар на тему «Товарные потери».		6	не предусмотрено
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка реферата на тему «Народнохозяйственное значение проблем предупреждения и снижения потерь». 2. Составить конспект на тему «Меры предупреждения товарных потерь».		12	22
Тема 1.6. Товарная информация.	Содержание учебного материала		12	2
	1.	Виды и формы и требования к товарной информации.		
	2.	Маркировка: понятие, виды товарной маркировки.		
	3.	Маркировка: характеристика видов товарной маркировки.		
	4.	Информационные знаки. Классификация товарных знаков.		
	5.	Характеристики информационных знаков.		
	6.	Технические документы.		

	Практические занятия Практическое занятие 38. Анализ маркировки товаров. Практическое занятие 39. Анализ товарной информации. Практическое занятие 40. Ознакомление со штриховым кодированием. Практическое занятие 41. Расшифровка производственной маркировки. Практическое занятие 42. Расшифровка производственной маркировки и идентификация товаров по маркировке. Практическое занятие 43. Ознакомление с товаросопроводительными документами. Практическое занятие 44. Тестирование.	14	4
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Составление каталога по производственной и товарной маркировке. 2. Разработка презентации по маркировке товаров.	12	22
Раздел 2. МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		288	288
Тема 2.1. Классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценка их качества, маркировка. 2.1.1. Свежие овощи и плоды. Продукты переработки.	Содержание учебного материала	4	не предусмотрено
	1. Свежие овощи. Потребительские свойства и классификация Товароведная характеристика однородных групп овощей. Оценка качества Свежих плодов. Классификация и потребительские свойства. Товароведная характеристика однородных групп плодов. Оценка качества.		
	2. Продукты переработки плодов и овощей. Классификация, особенности производства. Оценка качества, маркировка.		
	Практические занятия Практическое занятие 1. Порядок отбора проб для оценки качества плодов. Практическое занятие 2. Оценка качества плодов. Практическое занятие 3. Определение болезней и повреждений свежих овощей. Практическое занятие 4. Оценка качества овощей. Практическое занятие 5. Оценка качества продуктов переработки и расшифровка маркировки консервов. Практическое занятие 6. Определение пороков консервированных плодов и овощей. Практическое занятие 7. Анализ ассортимента плодов.	14	2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка презентаций на темы «Характеристика ассортимента овощей» и «Характеристика ассортимента плодов». 2. Составить кроссворд на тему «Свежие овощи» и «Свежие плоды».	10	10

2.1.2. Зерномучные товары	Содержание учебного материала		4	не предусмотрено
	1.	Крупа, мука, макаронные изделия: потребительские свойства, классификация, оценка качества.		
	2.	Хлебобулочные изделия, сухарно-бараночные: потребительские свойства, характеристика, оценка качества	12	не предусмотрено
	Практические занятия Практическое занятие 8. Ознакомление с ассортиментом крупяных товаров. Практическое занятие 9. Ознакомление с ассортиментом муки и оценка качества. Практическое занятие 10. Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка качества. Практическое занятие 11. Определение качества хлебобулочных изделий. Практическое занятие 12. Определение дефектов хлебобулочных изделий. Практическое занятие 13. Семинар на тему «Продукты растительного происхождения».			
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Изучение разделов стандарта на хлебобулочные изделия. 2. Подготовка презентации на тему «Ассортимент бараночных и сухарных изделий».		4	10
2.1.3. Кондитерские изделия	Содержание учебного материала		6	не предусмотрено
	1.	Фруктово-ягодные изделия, потребительские свойства, классификация, качество. Мед. Сахар, крахмал. Потребительские свойства, классификация, качество.		
	2.	Сахаристые изделия, потребительские свойства, классификация, качество.		
	3.	Мучные изделия и восточные сладости, потребительские свойства, классификация, качество	6	2
	Практические занятия Практическое занятие 14. Ознакомление с ассортиментом мармелада и пастилы и оценка их качества. Практическое занятие 15. Определение качества карамельных изделий. Практическое занятие 16. Анализ ассортимента шоколада.			
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Составить кроссворд на тему «Кондитерские изделия». 2. Подготовить презентацию на тему «Мучные кондитерские изделия», «Восточные сладости».		4	10
2.1.4. Вкусовые товары	Содержание учебного материала		6	2

	1.	Алкогoльная продукция Водка: потребительские свойства, классификация, характеристика, качество. Ликероналивочные изделия: потребительские свойства, классификация, характеристика, качество.		
	2.	Виноградные вина: потребительские свойства, классификация, характеристика, качество.		
	3.	Слабоалкогольная продукция: потребительские свойства, характеристика, качество. Безалкогольная продукция: минеральная вода, газированные напитки, классификация, качество. Чай, кофе: потребительские свойства, классификация, качество, маркировка. Пряности, приправы, специи: понятие, классификация, характеристика.		
	Практические занятия Практическое занятие 17. Ознакомление с ассортиментом алкогольных напитков. Практическое занятие 18. Ознакомление с ассортиментом безалкогольных напитков и показателями качества. Практическое занятие 19. Оценка качества чая. Практическое занятие 20. Расшифровка маркировки Чая, кофе. Практическое занятие 21. Ознакомление с ассортиментом пряностей и соли поваренной. Практическое занятие 22. Тестирование по теме «Вкусовые товары».		12	не предусмотрено
2.1.5. Мясо и продукты переработки	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка презентаций на темы «Виски, особенности производства Ирландских и Шотландских», «Ром – напиток пиратов», «Мексиканские напитки». 2. Составление кроссворда на тему «Чай, кофе».		4	10
	1.	Мясо: потребительские свойства, классификация, клеймение, качество.	4	2
	2.	Колбасные изделия: потребительские свойства, классификация, качество. Мясные консервы и мясокопчености: потребительские свойства, классификация, качество, маркировка.		
	Практические занятия Практическое занятие 23. Ознакомление с видами, возрастными показателями и категориями упитанности туш домашних животных. Практическое занятие 24. Ознакомление сортовой разделкой мясных туш.		8	не предусмотрено

	Практическое занятие 25. Ознакомление с ассортиментом вареных колбас и оценка их качества. Практическое занятие 26. Расшифровка маркировки мясных консервов и оценка качества.			
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка презентации на тему «Производство колбасных изделий». 2. Подготовка реферата на тему «Пищевая ценность продуктов переработки мяса».		6	8
2.1.6. Рыба и продукты переработки	Содержание учебного материала		4	2
	1.	Свежая рыба (живая, мороженная, охлажденная): потребительские свойства, классификация, характеристика семейств.		
	2.	Соленая рыба: потребительские свойства, классификация, качество. Нерыбное водное сырье: потребительские свойства, характеристика, качество.		
	Практические занятия Практическое занятие 27. Определение семейств промысловых рыб. Практическое занятие 28. Ознакомление с ассортиментом рыбных консервов и оценка их качества.		4	не предусмотрено
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентации на тему «Характеристика семейств рыб».		4	8
2.1.7. Молоко и продукты переработки	Содержание учебного материала		4	2
	1.	Молоко - потребительские свойства, классификация, качество. Кисломолочная продукция: потребительские свойства, классификация, качество.		
	2.	Сыры, масло сливочное: потребительские свойства, классификация, дефекты, качество.		
	Практические занятия Практическое занятие 29. Ознакомление с ассортиментом и качественными показателями молока. Практическое занятие 30. Оценка качества молока. Практическое занятие 31. Ознакомление с ассортиментом простокваши, кефира и оценка качества. Практическое занятие 32. Ознакомление с ассортиментом сычужных сыров и показателями качества. Практическое занятие 33. Расшифровка маркировки молочных консервов и сыров.		10	не предусмотрено
	Самостоятельная работа обучающихся		4	8

	1. Подготовка реферата на тему «История появления мороженого». 2. Подготовка презентации на тему «Мягкие сыры производства Франции».			
2.1.8. Пищевые жиры	Содержание учебного материала		2	2
	Классификация, производство, характеристика качество.			
	Практические занятия Практическое занятие 34. Анализ ассортимента маргариновой продукции.		2	не предусмотрено
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентацию «Ассортимент маргариновой продукции».		не предусмотрено	8
2.1.9. Яйцо и продукты переработки	Содержание учебного материала		2	не предусмотрено
	Потребительские свойства, классификация, качество, маркировка.			
	Практические занятия Практическое занятие 35. Ознакомление с ассортиментом яиц и показателями качества. Практическое занятие 36. Определение свежести яйца и изучение маркировки.		4	не предусмотрено
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщение на тему «Потребительские свойства, классификация, качество, маркировка яиц».		не предусмотрено	8
Тема 2.2. Классификация ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров однородных групп, оценка их качества 2.2.1. Товары из пластмассы	Содержание учебного материала		4	2
	1.	Товары из пластмассы: понятие, классификация, характеристика пластических масс.		
	2.	Классификация изделий из пластмасс. Оценка качества, маркировка изделий из пластмасс.		
	Практические занятия Практическое занятие 37. Распознавание пластмасс по внешним признакам. Практическое занятие 38. Анализ ассортимента изделий из пластмассы.		4	не предусмотрено
2.2.2. Бытовые химические товары	Содержание учебного материала		2	не предусмотрено
	Лакокрасочные товары: классификация, характеристика маркировка. Клеящие материалы: классификация, характеристика, требования к качеству клеев. Моющие средства: характеристика моющих средств особенности производства.			
	Практические занятия: Практическое занятие 39. Расшифровка, маркировки лакокрасочных товаров.			
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить реферат на тему «Расшифровка маркировки лакокрасочных товаров».		6	18

2.2.3. Силикатные товары	Содержание учебного материала		4	2
	1.	Керамика: определение, классификация, характеристика, качество, маркировка.		
	2.	Стекланные бытовые товары: основные свойства и классификация стекла. Производство, классификация, качество, маркировка стекланных бытовых изделий.	8	2
	Практические занятия Практическое занятие 40. Определение видов керамики по внешним признакам. Практическое занятие 41. Анализ ассортимента керамических изделий. Практическое занятие 42. Определение видов стекла и вида декора. Практическое занятие 43. Анализ ассортимента изделий из стекла.			
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовить презентации на темы «Ассортимент изделий из стекла», «Виды декора на стекле», «Виды керамики». 2. Подготовить реферат на тему «История развития производства керамики в России».		6	18
2.2.4. Древесно-мебельные товары	Содержание учебного материала		2	не предусмотрено
	Классификация и свойства древесных материалов. Мебель: потребительские свойства, классификация, маркировка, качество, хранение.			
	Практическое занятие Практическое занятие 44. Анализ ассортимента мебельных товаров.		2	не предусмотрено
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата на тему «Развитие рынка мебели в России». Работа с каталогами.		4	18
2.2.5. Текстильные товары	Содержание учебного материала		2	не предусмотрено
	Классификация и характеристика пряжи, ткани. Качество тканей.			
	Практическое занятие Практическое занятие 45. Определение вида пряжи и ткани по пробе на горение. Практическое занятие 46. Определение волокон и видов пряжи по внешним признакам. Практическое занятие 47. Определение вида переплетения и вида ткани по органолептическим показателям.		6	не предусмотрено
	Самостоятельная работа обучающихся Работа со стандартами. Составление каталога по ассортименту тканей.		6	18

2.2.6. Швейно-трикотажные товары	Содержание учебного материала	2	2
	Швейные товары: классификация, маркировка, упаковка, хранение и транспортирование. Трикотажных изделий: классификация, маркировка, упаковка, хранение и транспортирование. Качество швейно-трикотажных изделий.		
	Практическое занятие Практическое занятие 48. Анализ ассортимента швейных изделий. Практическое занятие 49. Контрольная работа на тему «Швейные изделия».	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся - работа с журналами, - подготовка к практической работе, - сбор информации по ассортименту одежды.	4	18
2.2.7. Парфюмерно-косметические товары	Содержание учебного материала	2	не предусмотрено
	Парфюмерные товары: потребительские свойства, классификация, качество, маркировка. Косметические товары: потребительские свойства, характеристика сырья. Классификация, характеристика ассортимента косметических товаров. Контроль качества, упаковка, маркировка, хранение		
	Практические занятия Практическое занятие 50. Изучение ассортимента косметических товаров. Практическое занятие 51. Расшифровка маркировки и анализ ассортимента парфюмерной продукции. Практическое занятие 52. Анализ ассортимента косметических товаров.	6	не предусмотрено
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклад на тему «История развития парфюмерии», «История появления косметики». Работа с каталогами парфюмерной и косметической продукции.	6	18
2.2.8. Пушно-меховые товары	Содержание учебного материала	2	не предусмотрено
	Краткая характеристика основных видов пушно-мехового и овчинно-шубного сырья полуфабрикатов. Классификация, характеристика, качество пушно-меховых изделий.		
	Практические занятия Практическое занятие 53. Анализ пушно-мехового сырья. Практическое занятие 54. Анализ ассортимента и изучение маркировки пушно-меховых изделий.	4	не предусмотрено

	Самостоятельная работа обучающихся Сбор информации по ассортименту пушно-меховых изделий. Работа со стандартами на пушно-меховые изделия. Подготовка презентации на тему «Ассортимент женских меховых уборов»	6	18
2.2.9. Обувные товары	Содержание учебного материала	2	2
	Классификация, ассортимент, качество натуральных обувных кож. Искусственные и синтетические материалы. Классификация, производство, качество кожаной обуви. Валяная обувь: классификация, ассортимент, качество.		
	Практические занятия Практическое занятие 55. Изучение ассортимента обуви. Практическое занятие 56. Расшифровка маркировки обувных товаров. Практическое занятие 57. Анализ ассортимента обувных товаров. Практическое занятие 58. Семинар на тему «Пушно-меховые и обувные товары».	8	не предусмотрено
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с каталогами Работа со стандартом на обувь. Подготовить презентацию на тему «Виды кожаной обуви».	6	18
2.2.10. Электротовары	Содержание учебного материала	2	не предусмотрено
	Электробытовые товары: потребительские свойства, классификация. Машины для уборки помещений: классификация, характеристика ассортимента, качество. Бытовое холодильное оборудование: классификация, характеристика ассортимента, качество.		
	Практические занятия Практическое занятие 59. Анализ ассортимента бытового холодильного оборудования.	2	не предусмотрено
	Самостоятельная работа обучающихся Сбор информации по ассортименту электротоваров для проведения практической работы. Подготовка докладов «Санитарно – гигиенические электротовары их характеристика». Составить конспект на тему «Бытовые холодильники и товары для уборки жилых помещений».	8	18
2.2.11. Ювелирные изделия.	Содержание учебного материала	2	не предусмотрено
	Характеристика сырья: благородные металлы и их сплавы, камни драгоценные,		

	полудрагоценные и поделочные. Производство, классификация, клеймение, качество ювелирных изделий		
	Практические занятия Практическое занятие 60. Расшифровка маркировки и клеймение ювелирных товаров. Практическое занятие 61. Анализ ассортимента ювелирных изделий.	4	не предусмотрено
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентации на тему «Характеристика самоцветов», «Полудрагоценные и поделочные камни». Подготовить доклад на тему «Магическое свойство камней». Составление кроссворда на тему «Ювелирные изделия».	8	20
2.2.12. Металло-хозяйственные товары	Содержание учебного материала	2	не предусмотрено
	Характеристика металлов и сплавов. Производство, классификация металло-хозяйственных товаров. Характеристика металлической посуды.		
	Практические занятия Практическое занятие 62. Анализ посуды из сплава алюминия. Практическое занятие 63. Анализ ассортимента стальной посуды. Практическое занятие 64. Анализ ассортимента чугунной посуды. Дифференцированный зачет по МДК.03.02.	6	не предусмотрено
Учебная практика Виды работ: 1. Составление ассортиментного перечня по магазину и по одному из отделов. 2. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности. 3. Выбор специализированного отдела, секции для исследования (распознавания) марочного ассортимента. 4. Выявление ассортимента товара (предприятие торговли) пользующихся устойчивым спросом. 5. Определение показателей органолептической оценки качества. 6. Определение энергетической ценности товаров. 7. Изучение маркировки продовольственных и непродовольственных товаров. 8. Изучение значимости потребительских свойств товаров для отдельных сегментов потребителей. 9. Выявление отклонений между действительным качеством и указанным в нормативной документации. 10. Изучение условий хранения товаров. 11. Транспортирование продовольственных (непродовольственных) товаров. 12. Анализ несовместимости товаров при хранении.		36	36

Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ: 1. Ознакомление со структурой профильной организации. 2. Участие в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой профильной организации, определение номенклатуры показателей качества товаров. 3. Классификация товаров, идентификация их ассортиментной принадлежности, диагностика дефектов. 4. Определение показателей качества, применяемых в организации при приемке конкретного товара однородной группы. 5. Установление градаций качества в соответствии со стандартом 6. Приемка товаров по качеству, проводимой в профильной организации по определенному товару. 7. Работа с документами по подтверждению соответствия, принятие участия в мероприятиях по контролю. 8. Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров. 9. Обеспечение сохранности товаров, проверка соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов.	72	72
Всего:	648	648

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров требует наличия кабинета междисциплинарных курсов и лаборатории товароведения.

Оборудование учебного кабинета междисциплинарных курсов МДК 03.01 Теоретические основы товароведения и МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров и рабочих мест кабинета:

- мебель - посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска для письма;
- экран.

Технические средства обучения:

- комплект сетевого оборудования, обеспечивающий соединение всех компьютеров, установленных в лаборатории в локальную сеть, с выходом через сервер в Интернет;

- персональные компьютеры Intel Celeron G 1620 2.7 GHz. 2Gb DDR3.500G6. DVD-RW;

- проектор Epson;
- операционная система MS WINDOWS 7 professional*32;
- MS Office 2010;
- пакет Open Office;
- антивирус Dr. Web;
- электронная библиотека ЭБС "Университетская библиотека онлайн";
- Intranet сеть;
- веб-браузер Mozilla Firefox, Chrome;
- WinRAR.

Оборудование лаборатории товароведения:

- мебель посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- аудиторная доска для письма,
- посуда,
- образцы товаров,
- шкаф - витрина,
- мойка,
- настольная лампа,

- микроскоп,
- разделочные доски,
- ножи, вилки, ложки.

Реализация рабочей программы ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров предполагает обязательную производственную практику (по профилю специальности) ПП.03.

Методическое сопровождение по производственной практике по (профилю специальности) ПП.03:

- методические рекомендации по организации и прохождению производственной практики (по профилю специальности) ПП.03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной практике:

- стеллажи для выкладки товаров;
- информационная база по наличию ассортимента товаров;
- паллеты;
- оборудование для укладки товаров на хранение;
- весы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации.
2. Закон РФ «О защите прав потребителей» (в редакции Федерального закона от 07.02.1992 №2301-1 (с изм. и доп.).
3. Федеральный закон от 27.07.2006 №149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации» (с изм. и доп.).
4. Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изм. и доп.).
5. Аксёнова Л.И. Товароведение непродовольственных товаров: учебное пособие / Л.И. Аксёнова, Н.А. Сариева, Г.В. Герлиц. – Минск: РИПО, 2020. – 453 с.

<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599714>

6. Грибанова И.В. Товароведение: учебное пособие: [16+]/ И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина. – Минск: РИПО, 2019. – 360 с.

<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599938>

7. Косарева О.А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник: [12+]/ О. А. Косарева. – Москва: Университет Синергия, 2020. – 452 с.

<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=617835>

8. Мезенцева Г.В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: учебное пособие: [12+]/ Г. В. Мезенцева; науч. ред. Е.В. Асмолова. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. – 185 с.

<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=601542>

Дополнительная литература:

1. Еремеева Н.В. Теоретические основы товароведения: учебное пособие/ Н.В. Еремеева; Московский государственный институт международных отношений (Университет) Министерства иностранных дел Российской Федерации. – 2-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2021. – 252 с.

<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600302>

2. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник / Е.Ю. Райкова. – 4-е изд., стер. – Москва: Дашков и К°, 2021. – 412 с.

<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621686>

3. Товароведение, экспертиза и стандартизация: учебник: [16+]/ А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. – 4-е изд., стер. – Москва: Дашков и К°, 2021. – 660 с.

<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621904>

4. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник/ Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова [и др.]; под ред. Т.И. Чалых, Н.В. Умаленовой. – 5-е изд., стер. – Москва: Дашков и К°, 2022. – 760 с.

<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684508>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров производится в соответствии с учебным планом по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) и календарным учебным графиком, утвержденным директором колледжа.

Образовательный процесс организуется строго по расписанию учебных занятий, утвержденному директором колледжа. График освоения ПМ.03 предполагает концентрированное освоение МДК.03.01 Теоретические основы товароведения, МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров, включающие как лекции, так и практические занятия.

Учебные занятия и практика могут проводиться колледжем с разделением группы на подгруппы, а также колледж может объединять несколько групп обучающихся (при наличии на курсе нескольких групп) при проведении учебных занятий в виде лекций.

Оценка качества освоения модуля ПМ.03 включает текущий контроль успеваемости и промежуточную аттестацию обучающихся.

Для максимального приближения программы промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю к условиям их будущей профессиональной деятельности колледж в качестве внештатных экспертов привлекает работодателей.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям по МДК профессионального модуля разрабатываются фонды оценочных средств по МДК и профессиональному модулю, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

С целью оказания помощи обучающимся при освоении лекций и практических занятий, выполнения самостоятельной работы разрабатывается учебно-методический комплекс по модулю.

С целью методического обеспечения прохождения учебной и производственной практик разработаны методические рекомендации для обучающихся.

При освоении ПМ.03 преподавателями междисциплинарных курсов проводятся консультации, в соответствии с графиком проведения.

Контроль качества освоения элементов модуля по междисциплинарным курсам проводится текущем контролем и промежуточной аттестацией. Текущий контроль успеваемости освоения МДК проводится в журнале по модулю.

Наличие оценок по текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации является для каждого обучающегося обязательным.

По МДК.03.01 Теоретические основы товароведения предусмотрен экзамен по курсу.

По МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров предусмотрен дифференцированный зачет.

Аттестация учебной УП.03 и производственной практики (по профилю специальности) ПП.03 проводится в рамках экзамена по модулю после представления отчета по практике с учетом результатов подтвержденных документами соответствующих организаций и оценки руководителя практики.

Итоговой аттестацией по модулю ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров является экзамен по модулю.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся освоение профессиональных компетенций, развитие общих компетенций и обеспечивающих их знания и умения.

Результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Освоенные общие компетенции (ОК)		
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	-приводит примеры, подтверждающие значимость выбранной профессии	Оценка по характеристике на студента от организации
	- выбирает методы выполнения творческих самостоятельных работ	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы по темам модуля.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	-выбирает способы выполнения профессиональных задач.	Оценка выполнения отчета по производственной практике
	- решает стандартных и нестандартных профессиональных задач в области управления ассортимента и определения качества.	Оценка по характеристике на студента от организации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	- пользуется поиском информации в интернете, учебным материалом.	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы по темам модуля. Оценка выполнения отчета по производственной практике
	- участвует в работах по организации рабочего процесса на предприятии.	Оценка по характеристике на студента от организации
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Определяет задачи профессионального и личностного самообразования.	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы по темам модуля.
	- обосновывает необходимость применения требований нормативных документов при определении качества товара.	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.		Оценка практических занятий 3. Определение градаций качества», 4. Работа с разделом стандарта «правило отбора проб»
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей,		

в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		
Освоенные профессиональные компетенции (ПК)		
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	Формирование ассортимента в соответствии со специализацией организации. Составление номенклатуры показателей качества на конкретную продукцию в соответствии со стандартом.	Тема 1.3.1. Ассортимент товаров Оценка практической работы 1. Расчет показателей ассортимента и анализ ассортиментной политики предприятия. Оценка устного опроса по лекции: по теме 1.3.1 Ассортимент товаров и теме 1.3.3 Качество товара. Оценка практической работы 2. Установление общих и специфических, единичных и комплексных показателей качества товаров однородных групп.
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовать мероприятия по их предупреждению или списанию	Выполнение расчетов товарных потерь в соответствии с методическими рекомендациями утвержденными Роскомторгом.	Тема 1.4. Виды товарных потерь, причины из возникновения и порядок списания. Оценка практического занятия 5. Расчет естественной убыли Оценка практического занятия 6. Оформление актируемых потерь. Оценка самостоятельной работы: конспект - Меры предупреждения товарных потерь.
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с	Определение группы товаров в соответствии с маркировкой.	Тема 1.5. Товарная информация. Тестирование по теме Оценка практического занятия 7.

установленными требованиями		Расшифровка производственной маркировки и идентификация товаров по маркировке. Оценка самостоятельной работы: составления каталога по маркировке.
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	Определение ассортиментной принадлежности товаров. Определение градаций качества с учетом требований стандарта. Выполнение оценки качества товаров в соответствии со стандартом. Определение дефектов в соответствии с классификацией	Тема 1.3.3 .Качество товаров Оценка практического занятия 3. Определение градаций качества. Оценка практического занятия 1. Решение ситуационных задач по определению градаций качества. Тема 1.3.4. Технологический цикл товара. Оценка практического занятия 4. Правила отбора проб при выборочном контроле товарных партий. Оценка практического занятия 2. Ситуационные задачи по определению объема выборки и определению качества товаров.
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	Установление соответствия условиям и срокам хранения в соответствии с требованиями стандарта и санитарным нормам и правилам. Установление соответствия сопроводительных документов требованиям оформления	Оценка результата практической деятельности по разделу 4. Хранение товаров. производственной практике по профилю специальности
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно - эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	Определение соответствия санитарно – эпидемиологических требований к товарам и упаковки.	Тема 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к продуктам питания. Оценка устного опроса. Оценка практической деятельности по разделу 4 на практике производственной по профилю специальности
ПК 3.7. Производить измерение товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	Выполнение измерений товаров с использованием международной системы измерений (СИ)	Тема 1.3.2. Количественная характеристика товаров. - Оценка устного опроса по лекции.
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	Определение подлинности документов по подтверждению соответствия. Получение навыков по	Оценка результата практической деятельности по разделу 4 Качество товаров, на производственной практике по профилю специальности.

	заполнению документов по подтверждению соответствия.	
--	--	--