

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 11 от 07.06.2024 г.

Утверждено
приказом № 236 от 17.06.2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ КАЧЕСТВА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ

по специальности
38.02.08 Торговое дело
нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.08 Торговое дело (далее ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки от 19 июля 2023 г. N 548 и примерной основной образовательной программы.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Корчажникова В.К., преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | стр. 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 8 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 20 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 27 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 38.02.08 Торговое дело

Программа профессионального модуля реализуется с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВПД): **Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|-------|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 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 |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|--------|--|
| ВД 2 | Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров |
| ПК 2.1 | Осуществлять кодирование товаров, в том числе с применением цифровых технологий |
| ПК 2.2 | Идентифицировать ассортиментную принадлежность потребительских товаров |
| ПК 2.3 | Создавать условия для сохранности количественных и качественных характеристик товара в соответствии с требованиями действующих |

| | |
|--------|--|
| | санитарных правил на разных этапах товародвижения |
| ПК 2.4 | Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров |
| ПК 2.5 | Осуществлять управление ассортиментом товаров, в том числе с использованием искусственного интеллекта и сквозных цифровых технологий |

1.3.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| | |
|------------------|--|
| Владеть навыками | <ul style="list-style-type: none"> – применения методик идентификации ассортиментной принадлежности потребительских товаров; – решения задач классификации и кодирования потребительских товаров, в том числе с помощью цифровых технологий; – применения технических регламентов и национальных стандартов для оценки маркировки потребительских товаров; – осуществления контроля над обеспечением оптимальных условия хранения и реализации потребительских товаров; – выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных характеристик потребительских товаров; – разработки мероприятий по предупреждению и сокращению потерь товаров; – выявления современных тенденций в области обеспечения качества и безопасности товаров, в том числе с использованием аналитики больших данных; – подбора необходимых нормативно-технических документов для оценки качества и организации экспертизы товаров с использование современных баз данных; – организации подготовки и проведения экспертизы потребительских товаров и оформления ее результатов; – оценки качественных и количественных характеристик товаров на соответствие требованиям нормативно-технической документации; – регистрации данных о соответствии качества поступающих в организацию товаров техническим регламентам, стандартам (техническим условиям), условиям поставок и договоров; – систематизации данных о фактическом уровне качества товаров; – оформления документов для предъявления претензий к поставщикам о несоответствии качества поступивших товаров техническим регламентам, стандартам (техническим условиям), условиям поставок и договоров; – анализа ассортимента товаров и ассортиментной политики торгового предприятия, в том числе с применением современных цифровых технологий. |
| Уметь | <ul style="list-style-type: none"> – применять цифровые технологии кодирования потребительских товаров; – идентифицировать ассортиментную принадлежность продовольственных и непродовольственных товаров; – оценивать маркировку потребительских товаров на соответствие с требованиями технических регламентов и национальных стандартов; – идентифицировать ассортиментную принадлежность продовольственных и непродовольственных товаров; – применять документы в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия в профессиональной |

| | |
|-------|---|
| | <p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать маркировку потребительских товаров на соответствие с требованиями технических регламентов и национальных стандартов; – устанавливать и обеспечивать оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров; – выявлять дефекты потребительских товаров при приемке, хранении и реализации; – реализовывать мероприятия по предупреждению и сокращению потерь товаров; – обобщать и анализировать современный российский и зарубежный опыт в области обеспечения качества и безопасности товаров, в том числе с использованием аналитики больших данных; – проводить оценку качественных и количественных характеристик товаров по требованиям нормативно-технических документов; – организовывать экспертизу потребительских товаров и оформлять ее результаты; – анализировать ассортимент товаров и выявлять приоритетные направления его совершенствования, в том числе с применением современных цифровых технологии формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах; – применять цифровые технологии кодирования потребительских товаров; – устанавливать и обеспечивать оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров; – реализовывать мероприятия по предупреждению и сокращению потерь товаров. |
| Знать | <ul style="list-style-type: none"> – классификацию продовольственных и непродовольственных товаров; – методы и способы кодирования потребительских товаров, в том числе с применением цифровых технологий; – обязательных требований к маркировке потребительских товаров; – основные понятия в сфере товароведения потребительских товаров; – технические требования и градации качества потребительских товаров, установленных в нормативно-технической документации; – обязательные требования к маркировке потребительских товаров; – факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров; – условия хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров; – дефекты потребительских товаров; товарных потерь и способы их сокращения; – законодательство Российской Федерации и ЕАЭС в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия; – современный российский и зарубежный опыт в области обеспечения качества и безопасности товаров; – основные методы оценки качества и безопасности потребительских товаров; – организацию проведения экспертизы товаров и оформления ее результатов; – сквозные цифровые технологии, применяемые в сфере обеспечения качества и безопасности товаров; – ассортимент товаров, показатели ассортимента и факторы, влияющие на его формирование; |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">– приоритетные направления совершенствования ассортимента товаров;– основные положения категорийного менеджмента;– специфику процесса управления в категорийном менеджменте;– алгоритм разработки ассортиментной матрицы товарной категории;– порядок формирования категорий в ассортименте;– структуру ABC – и XYZ – анализа;– классификации продовольственных и непродовольственных товаров;– методов и способов кодирования потребительских товаров, в том числе с применением цифровых технологий;– обязательных требований к маркировке потребительских товаров;– сквозных цифровых технологий, применяемых в сфере обеспечения качества и безопасности товаров. |
|--|--|

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 538 часов

Из них на освоение МДК - 352 часа

на практики: учебную - 36 часов и производственную - 144 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем программы, час. | Объем программы, час. | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|--|-----------------------|-------------------------|--|----------------------------------|------------------------|--------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------|--------------|--------------------------|---|
| | | | Обучение по МДК, в час. | | | | | | Практическая подготовка | | Самостоятельная работа | Консультации | Промежуточная аттестация | |
| | | | Лекции | лабораторных и практических занятия, часов | курсовых работ (проектов), часов | Самостоятельная работа | Консультации | Промежуточная аттестация | учебная, часов | производственная, часов | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | |
| ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01, ОК 03 | Раздел 1. Основы товароведения | 36 | 18 | 16 | - | - | - | 2 | - | - | - | - | - | - |
| ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 07, ОК 09 | Раздел 2. Товароведение потребительских товаров | 150 | 56 | 52 | 20 | - | - | - | - | - | 8 | 8 | 6 | |
| ПК 2.4, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 | Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров | 114 | 40 | 52 | - | - | - | - | - | - | 8 | 8 | 6 | |
| ПК 2.5, ОК 02, ОК 05, ОК 09 | Раздел 4. Управление ассортиментом товаров | 52 | 22 | 24 | - | - | - | 2 | - | - | 2 | 2 | - | |
| | Учебная практика, часов | 36 | | | | | | | 30 | | | - | 6 | |
| | Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | 144 | | | | | | | | 138 | | - | 6 | |
| | Промежуточная аттестация по ПМ | 6 | - | - | - | - | - | - | - | - | | - | 6 | |
| | Всего: | 538 | 136 | 144 | 20 | | | 4 | 30 | 138 | 18 | 18 | 30 | |

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения | Формирование компетенций |
|---|--|-------------|------------------|-------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Раздел 1. Основы товароведения | | 36 | | |
| МДК 02.01 Основы товароведения | | 36 | | |
| Тема 1.1. Предмет и основные категории товароведения | Содержание учебного материала | 4 | 2 | ОК 01, ОК 02, ПК 2,2 |
| | 1. Ключевые понятия товароведения: предмет, цели и задачи, объекты и субъекты, принципы товароведения | 2 | | |
| | 2. Основополагающие характеристики товаров: ассортиментная, количественная, качественная и стоимостная. Формирование основополагающих товароведных характеристик товара на протяжении жизненного цикла продукции | 2 | | |
| | Лабораторные работы | 0 | | |
| | Практические занятия | 2 | | |
| | 1. Определение характеристик товаров различных групп | 2 | | |
| | Контрольная работа | 0 | | |
| | Консультации | 0 | | |
| Самостоятельная работа | 0 | | | |
| Тема 1.2. Методы классификации и кодирования товаров в товароведении | Содержание учебного материала | 4 | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 09, ПК 2.1, ПК 2.2 |
| | 1. Понятия в области классификации и кодирования товаров. Иерархический и фасетный методы классификации. Преимущества и недостатки. Товароведная классификация товаров | 2 | | |
| | 2. Кодирование товаров: понятие, цели, правила, методы. Классификаторы: понятие, классификация, назначение. Современные способы кодирования товаров | 2 | | |
| | Лабораторные работы | 0 | | |
| | Практические занятия | 4 | | |
| | 1. Распознавание разновидности метода классификации и составление классификации товаров фасетным и иерархическим методами | 2 | | |
| | 2. Установление количества ступеней классификации и их наименований для кодов товаров, установленных общероссийским классификатором продукции. Идентификация товаров по штриховому коду (ШК) | 2 | | |
| | Контрольная работа | 0 | | |
| | Консультации | 0 | | |
| | Самостоятельная работа | 0 | | |
| Тема 1.3 Качество товаров и свойства товаров | Содержание учебного материала | 6 | | ОК 01, ОК 02, ПК 2.3, ПК 2.4 |
| | 1. Многоаспектность понятия качества. Актуальность проблемы качества товаров. Требования к качеству товаров. Градации качества. Товарный и природный сортаменты. | 2 | | |
| | 2. Основные понятия и классификация потребительских свойств и показателей качества товаров. Номенклатура потребительских свойств товаров ² | 2 | | |

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся | | Объем часов | Уровень освоения | Формирование компетенций |
|---|---|--|-------------|------------------|---|
| 1 | 2 | | 3 | 4 | 5 |
| | 3. | Свойства товаров и их природа. Основные физические, химические, биологические и смешанные свойства потребительских товаров | 2 | | |
| | Лабораторные работы | | 0 | 2 | |
| | Практические занятия | | 6 | | |
| | 1. | Исследование номенклатуры потребительских свойств продовольственных товаров и показателей качества товаров | 2 | | |
| | 2. | Исследование номенклатуры потребительских свойств непродовольственных товаров | 2 | | |
| | 3. | Определение градации качества продовольственных товаров | 2 | | |
| | Контрольная работа | | 0 | | |
| | Консультации | | 0 | | |
| | Самостоятельная работа | | 0 | | |
| Тема 1.4. Обеспечение качества и количества потребительских товаров | Содержание учебного материала | | 4 | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 |
| | 1. | Факторы, обеспечивающие качество товаров: факторы, формирующие качество | 2 | | |
| | 2. | Факторы, обеспечивающие качество товаров: факторы, сохраняющие качество | 2 | | |
| | Лабораторные работы | | 0 | | |
| | Практические занятия | | 4 | | |
| | 1. | Определение оптимальных условий хранения, транспортирования и размещения товаров различных групп | 2 | | |
| | 2. | Анализ структуры и информации на маркировке товаров. Исследование порядка маркировки товаров в системе «Честный ЗНАК». | 2 | | |
| | Контрольная работа | | 0 | | |
| | Консультации | | 0 | | |
| | Самостоятельная работа | | 0 | | |
| Курсовые работы (проекты) | | | 0 | | |
| Самостоятельная работа | | | 0 | | |
| Консультации | | | 0 | | |
| Промежуточная аттестация | Зачет | | 2 | | |
| Раздел 2. Товароведение потребительских товаров | | | 150 | | |
| МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров | | | 150 | | |
| Тема 2.1. Товароведение продовольственных товаров | Содержание учебного материала | | 28 | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 2.2 |
| | 1. | Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: классификация продтоваров, химический состав, потребительские свойства и показатели качества, факторы, формирующие и сохраняющие качество продтоваров | 2 | | |
| | 2. | Зерномучные товары: классификация ассортимента, особенности строения зерна, химический состав, потребительские свойства и показатели качества, основные этапы производства, сроки и условия хранения, транспортирования и особенности маркировки зерномучных товаров | 4 | | |
| | 3. | Свежие и переработанные плоды, овощи и грибы: особенности свежих плодов и овощей как объекта товародвижения, классификация ассортимента, требования к качеству, условиям и срокам хранения, способы консервирования плодоовощной продукции | 2 | | |

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения | Формирование компетенций |
|---|--|----------------------------|------------------|--------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | <p>4. Вкусовые товары: классификация ассортимента, химический состав, потребительские свойства и показатели качества, характеристика основных подгрупп, условия и сроки хранения и особенности маркировки вкусовых товаров</p> <p>5. Кондитерские товары, крахмал, сахар и мед: классификация ассортимента и пищевая ценность, особенности химического состава сахаристых и мучных кондитерских изделий, потребительские свойства и показатели качества, основные этапы производства, товароведная характеристика крахмала, сахара и меда, сроки и условия хранения, транспортирования и особенности маркировки</p> <p>6. Пищевые жиры: общие сведения о пищевых жирах, особенности химического состава пищевых жиров растительного и животного происхождения, классификация ассортимента, технологии производства, условия и сроки хранения и требования к маркировке</p> <p>7. Молоко и молочные товары: классификация ассортимента и пищевая ценность, химический состав, основные потребительские свойства и показатели качества, основные этапы производства, товароведная характеристика молока и молочных товаров, условия и сроки хранения, требования к маркировке</p> <p>8. Мясо, мясные и яичные товаров: классификация ассортимента, химический состав, потребительские свойства и показатели качества, товароведная характеристика основных подгрупп, условия и сроки хранения и особенности маркировки мясных и яичных товаров</p> <p>9. Рыба и рыбные товары: основные промысловые семейства рыб, классификация ассортимента и пищевая ценность рыб и нерыбных гидробионтов, химический состав, основные потребительские свойства и показатели качества</p> | 2 4 2 4 4 4 | | |
| | Лабораторные работы | 0 | | |
| | Практические занятия | 22 | | |
| | 1. Изучение особенностей маркировки зерномучных товаров. Распознавание ассортимента и определение показателей качества согласно ГОСТов | 2 | | |
| | 2. Изучение помолологических сортов плодоовощной продукции. Распознавание ассортимента и определение показателей качества согласно ГОСТов | 2 | | |
| | 3. Изучение особенностей маркировки вкусовых товаров. Распознавание ассортимента и определение показателей качества согласно ГОСТов | 2 | | |
| | 4. Изучение особенностей маркировки кондитерских товаров. Распознавание ассортимента и определение показателей качества согласно ГОСТов | 2 | | |
| | 5. Изучение особенностей маркировки молочных товаров. Распознавание ассортимента и определение показателей качества согласно ГОСТов | 2 | | |
| | 6. Изучение особенностей маркировки мясных товаров. Распознавание ассортимента и определение показателей качества согласно ГОСТов | 2 | | |
| | 7. Изучение особенностей маркировки рыбных товаров. Распознавание ассортимента и определение показателей качества согласно ГОСТов | 2 | | |
| | 8. Изучение особенностей маркировки рыбных товаров. Распознавание ассортимента и определение показателей качества согласно ГОСТов | 2 | | |
| | 9. Расчет естественной убыли продовольственных товаров при хранении | 2 | | |
| | 10. Расчет естественной убыли продовольственных товаров и боя стеклотары при транспортировании | 2 | | |
| | 11. Расчет пищевой ценности продовольственных товаров различных групп | 2 | | |

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся | | Объем часов | Уровень освоения | Формирование компетенций |
|---|---|--|-------------|------------------|--------------------------------------|
| 1 | 2 | | 3 | 4 | 5 |
| | | | | | |
| | Контрольная работа | | | | |
| | Консультации | | 0 | | |
| | Самостоятельная работа | | 0 | | |
| Тема 2.2 | Содержание учебного материала | | 28 | | |
| Товароведение непродовольственных товаров | 1. | Текстильные товары: классификация ассортимента текстильных волокон, нитей, пряжи и текстильных материалов, основные ткацкие плетения, способы отделки и колористического оформления тканей, классификация их ассортимента | 2 | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 2.2 |
| | 2. | Швейно-трикотажные товары: факторы, влияющие на качество, классификация ассортимента, контроль качества и определение сорта, маркировка, упаковка и хранение, особенности строения и свойства трикотажных полотен | 2 | | |
| | 3. | Обувные товары: натуральные, синтетические и искусственные материалы для производства обуви, характеристика ассортимента кожаной и резиновой обуви, контроль качества и определение сортности, особенности хранения, транспортирования, упаковки и маркировки | 2 | | |
| | 4. | Пушно-меховые и овчинно-шубные товаров: классификация и строение пушно-мехового сырья, основные процессы производства, классификация ассортимента, условия хранения, транспортирования, упаковки и маркировки | 2 | | |
| | 5. | Хозяйственные товары из пластмасс: общие сведения о пластических массах, классификация полимеров и пластмасс, ассортимент бытовых изделий из пластмасс, требования к качеству, особенности маркировки, условия хранения | 2 | | |
| | 6. | Товары бытовой химии: классификация основных подгрупп, требования к качеству и безопасности, маркировка, транспортирование и хранение | 2 | | |
| | 7. | Стекланные и керамические бытовые товары: особенности производства, обработка и декорирование, классификация ассортимента, потребительские свойства, оценка качества и определение сортности, особенности хранения, транспортирования, упаковки и маркировки | 2 | | |
| | 8. | Металлохозяйственные товары: особенности производства, обработка и декорирование, классификация ассортимента, потребительские свойства, оценка качества и определение сортности, особенности хранения, транспортирования, упаковки и маркировки | 2 | | |
| | 9. | Парфюмерно-косметические товары: классификация, основные потребительские свойства, особенности технологии производства, сырье, используемое для изготовления парфюмерно-косметическим товаров, основные потребительские свойства и показатели качества, условия хранения, транспортирования, упаковки и маркировки | 2 | | |
| | 10. | Мебельные товары: классификация, материалы для производства мебели (конструкционные, облицовочные, настилочные и т.д.), основные этапы производство, особенности производства мягкой мебели, условия хранения, транспортирования, упаковки и маркировки | 1 | | |
| | 11. | Ювелирные товары: характеристика ассортимента металлов и сплавов, используемых для производства ювелирных изделий, пробирование и клеймение изделий из сплавов драгоценных (благородных) металлов, характеристика ассортимента ювелирных вставок, виды обработки и огранки, классификация ассортимента ювелирных изделий | 2 | | |
| | 12. | Школьно-письменные, канцелярские товары и игрушки: характеристика основных подгрупп, | 1 | | |

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения | Формирование компетенций |
|---|---|-------------|------------------|--------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | классификация и потребительские свойства, условия хранения, транспортирования, упаковки и маркировки | | | |
| 13. | Бытовые электротехнические товары: характеристика и классификация основных подгрупп, потребительские свойства, требования, в т.ч. безопасности, особенности хранения, транспортирования, упаковки и маркировки | 2 | | |
| 14. | Галантерейные товары: классификация и товароведная характеристика основных подгрупп, потребительские свойства и требования к качеству, условия хранения, транспортирования, упаковки и маркировки | 1 | | |
| 15. | Строительные товары: классификация и товароведная характеристика основных подгрупп, потребительские свойства и требования к качеству, условия хранения, транспортирования, упаковки и маркировки | 1 | | |
| 16. | Художественные товары: понятие изделий народных художественных промыслов и сувениров, потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента, особенности производства, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение | 1 | | |
| 17. | Спортивные и рыболовные товары: классификация ассортимента основных подгрупп, потребительские свойства и требования, в т.ч. безопасности, особенности хранения, транспортирования, упаковки и маркировки | 1 | | |
| | Лабораторные работы | 0 | | |
| | Практические занятия | 30 | | |
| 1. | Идентификация ассортиментной принадлежности, изучение особенностей маркировки текстильных товаров | 2 | | |
| 2. | Идентификация ассортиментной принадлежности, изучение особенностей маркировки швейных и трикотажных товаров | 2 | | |
| 3. | Идентификация ассортиментной принадлежности, изучение особенностей маркировки обувных и пушно-меховых товаров | 2 | | |
| 4. | Идентификация ассортиментной принадлежности, изучение особенностей маркировки хозяйственных товаров из пластмасс | 2 | | |
| 5. | Идентификация ассортиментной принадлежности, изучение особенностей маркировки товаров бытовой химии | 2 | | |
| 6. | Идентификация ассортиментной принадлежности, изучение особенностей маркировки металлохозяйственных товаров | 2 | | |
| 7. | Идентификация ассортиментной принадлежности, изучение особенностей маркировки стеклянных и керамических товаров | 2 | | |
| 8. | Идентификация ассортиментной принадлежности, изучение особенностей маркировки парфюмерно-косметических товаров | 2 | | |
| 9. | Идентификация ассортиментной принадлежности, изучение особенностей маркировки мебельных товаров | 2 | | |
| 10. | Идентификация ассортиментной принадлежности, изучение особенностей маркировки ювелирных товаров | 2 | | |
| 11. | Идентификация ассортиментной принадлежности, изучение особенностей маркировки школьно- | 2 | | |

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения | Формирование компетенций |
|---|---|----------------------------|------------------|---------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | <p>письменных, канцелярских товаров и игрушек</p> <p>12. Идентификация ассортиментной принадлежности, изучение особенностей маркировки бытовых электротехнических товаров</p> <p>13. Идентификация ассортиментной принадлежности, изучение особенностей маркировки галантерейных товаров</p> <p>14. Идентификация ассортиментной принадлежности, изучение особенностей спортивных и рыболовных товаров</p> <p>15. Идентификация ассортиментной принадлежности, изучение особенностей товаров народных художественных промыслов</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Консультации</p> <p>Самостоятельная работа</p> | 2 2 2 2 0 0 | | |
| Курсовые работы (проекта) | | 20 | | |
| Самостоятельная работа | Подготовка к промежуточной аттестации | 8 | | |
| Консультации | Подготовка к промежуточной аттестации | 8 | | |
| Промежуточная аттестация | Экзамен | 6 | | |
| Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров | | 114 | | |
| МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров | | 114 | | |
| Тема 3.1. Оценочная деятельность в товароведении | Содержание учебного материала | 10 | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 09 ПК 2.3, ПК 2.4 |
| | 1. Основные понятия оценочной деятельности. Участники рынка оценочных услуг | 2 | | |
| | 2. Сущность оценочной деятельности в товароведении: понятие, цели и принципы, виды, особенности, методы. Основные виды оценочной деятельности: идентификация, экспертиза, контроль качества, оценка качества, оценка уровня качества, сертификация, гигиеническая оценка, испытания и т. п. Понятие фальсификации товаров. | 2 | | |
| | 3. Контроль качества: понятие контроля качества продукции. Количественные характеристики продукции. Виды испытаний. Правила отбора проб (выборок). Основные принципы отбора проб. Методы отбора проб (выборок). Виды контроля качества. | 2 | | |
| | 4. Оценка конкурентоспособности товаров и услуг: понятие конкурентоспособности товаров. Факторы конкурентоспособности. Критерии конкурентоспособности. Порядок проведения оценки конкурентоспособности. Методы оценки конкурентоспособности. | 2 | | |
| | 5. Оценка и приемка товаров по количеству и качеству: правила, порядок, инструкции приемки продукции | 2 | | |
| | Лабораторные работы | 0 | | |
| | Практические занятия | 12 | | |
| | 1. Применение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий продовольственного / непродовольственного товара | 4 | | |
| | 2. Определение объема выборки (проб), приёмочных и браковочных чисел товарных партий и расчет приёмочного уровня дефектности партии продовольственного /непродовольственного товара | 4 | | |
| | 3. Оценка качества продовольственного / непродовольственного однородной группы (подгруппы) | 4 | | |
| | Контрольная работа | 0 | | |
| | Консультации | 0 | | |

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения | Формирование компетенций |
|---|---|-------------|------------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | Самостоятельная работа | 0 | | |
| Тема 3.2. Идентификация потребительских товаров | Содержание учебного материала | 10 | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 09 ПК 2.2, ПК 2.4 |
| | 1. Основы идентификации потребительских товаров: значение понятие, цель и принципы идентификации, характеристика идентификации товаров, ее видов. Критерии, средства, показатели и методы идентификации. Общий порядок проведения идентификации товаров | 2 | | |
| | 2. Роль идентификации в товароведной и экспертной деятельности: организация прослеживаемой продукции в сфере производства, роль идентификации при сертификации продукции, оценочной деятельности и контрольно-надзорных операциях | 2 | | |
| | 3. Фальсификация товаров: понятие, виды, способы, предупреждение и последствия фальсификации потребительских товаров | 4 | | |
| | 4. Особенности идентификации при выявлении фальсификации однородных групп продовольственных товаров | 2 | | |
| | 5. Особенности идентификации при выявлении фальсификации однородных групп непродовольственных товаров | 2 | | |
| | Лабораторные работы | 0 | | |
| | Практические занятия | 16 | | |
| | 1. Исследование общих правил проведения идентификации продовольственных / непродовольственных товаров. Выявление показателей пригодных для целей ассортиментной (видовой) идентификации. | 4 | | |
| | 2. Особенности, порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации продовольственного товара однородной группы (подгруппы). | 6 | | |
| | 3. Особенности, порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации непродовольственного товара однородной группы (подгруппы). | 6 | | |
| | Контрольная работа | 0 | | |
| | Консультация | 0 | | |
| Самостоятельная работа | 0 | | | |
| Тема 3.3. Методы определения показателей качества товаров | Содержание учебного материала | 8 | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 09 ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4 |
| | 1. Классификация и характеристика методов определения показателей качества: объективные и эвристические методы, преимущества и недостатки. | 2 | | |
| | 2. Разновидности измерительного метода. Основные виды погрешностей измерений. | 2 | | |
| | 3. Органолептический метод: особенности, разновидности, порядок и процедура проведения, оценка с применением балловых шкал | 2 | | |
| | 4. Экспертный метод | 2 | | |
| | Лабораторные работы | 0 | | |
| | Практические занятия | 12 | | |
| | 1. Оценка органолептических и физико-химических показателей качества продовольственных товаров | 4 | | |
| | 2. Оценка органолептических и физико-химических показателей качества непродовольственных товаров | 4 | | |
| | 3. Балльная оценка органолептических показателей качества продовольственного товара | 2 | | |
| | 4. Балльная оценка органолептических показателей качества непродовольственного товара | 2 | | |
| | Контрольная работа | 0 | | |
| | Консультации | 0 | | |

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения | Формирование компетенций | |
|---|---|-------------|------------------|---|-----------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
| Самостоятельная работа | | 0 | | | |
| Содержание учебного материала | | 12 | | | |
| Тема 3.4. Основы экспертизы потребительских товаров | 1. Теоретические основы экспертизы потребительских товаров: предмет, цели и задачи организации экспертизы, основными понятия, принципы и виды, значение экспертизы в системе управления качеством | 2 | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4 | |
| | 2. Организация и процедура проведения товароведной экспертизы: порядок назначения и производства экспертиз, взятия проб и образцов товаров, документальное оформление работ по организации экспертизы. Документальное оформление результатов экспертизы товаров: структура и содержание акта экспертизы | 4 | | | |
| | 3. Виды и подвиды товарной экспертизы: товароведная, санитарно-гигиеническая, ветеринарная, экологическая | 2 | | | |
| | 4. Нормативно-правовая база товароведной экспертизы: основные законодательные и нормативные документы, требования к экспертам, техническое регулирование и информационно-справочное обеспечение экспертизы, стандартизация как нормативная база экспертизы. | 4 | | | |
| | Лабораторные работы | | | | 0 |
| | Практические занятия | | | | 10 |
| | 1. Подготовка к проведению экспертизы качества потребительских товаров | 2 | | | |
| | 2. Организация проведения экспертизы качества потребительских товаров. | 2 | | | |
| | 3. Документальное сопровождение экспертизы качества продовольственного / непродовольственного товара | 2 | | | |
| | 4. Экспертиза качества продовольственного / непродовольственного товара однородной группы (подгруппы) | 4 | | | |
| | Контрольная работа | | | | 0 |
| | Консультация | | | | 0 |
| | Самостоятельная работа | | | | 0 |
| Курсовые работы (проекта) | | 0 | | | |
| Самостоятельная работа | Подготовка к промежуточной аттестации | 8 | | | |
| Консультации | Подготовка к промежуточной аттестации | 8 | | | |
| Промежуточная аттестация | Экзамен | 6 | | | |
| Раздел 4. Управление ассортиментом товаров | | 52 | | | |
| МДК 02.04 Управление ассортиментом товаров | | 52 | | | |
| Тема 4.1. | | 4 | | | |
| Основные понятия в области управления ассортиментом товаров | Содержание учебного материала | | 4 | | |
| | 1. Теоретические основы управления ассортиментом: понятие ассортимента, классификация, свойства и показатели ассортимента, основные направления совершенствования ассортимента, факторы, влияющие на ассортимент потребительских товаров | 4 | | | |
| | Лабораторные работы | | 0 | | |
| | Практические занятия | | 4 | | |
| | 1. Расчет показателей ассортимента | 4 | | | |
| Контрольная работа | | 0 | | | |

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения | Формирование компетенций | | |
|--|--|--------------------------------------|------------------|--------------------------------|----------|--------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | |
| | Консультации | 0 | | | | |
| | Самостоятельная работа | 0 | | | | |
| Тема 4.2. Стратегия и ассортиментная политика розничного торгового предприятия | Содержание учебного материала | 4 | | | | |
| | 1. Стратегии и тактика управления ассортиментом: основные виды конкурентных стратегий, позиционирование магазинов, сегментирование покупателей, выявление потребностей в товаре | 2 | 2 | ОК 01, ОК 02 ПК 2.2, ПК 2.5 | | |
| | 2. Ассортиментная политика розничного магазина: основные понятия, факторы, влияющие на формирование и разработку ассортиментной политики, анализ и улучшение ассортиментной политики | 2 | | | | |
| | Лабораторные работы | 0 | | | | |
| | Практические занятия | 4 | | | | |
| | 1. Разработка ассортиментной политики торгового предприятия | 4 | | | | |
| | Контрольная работа | 0 | | | | |
| | Консультации | 0 | | | | |
| | Самостоятельная работа | 0 | | | | |
| | Тема 4.3. Методы и инструменты управления товарным ассортиментом | Содержание учебного материала | | | 4 | |
| 1. АВС-анализ: виды, суть метода, порядок проведения, преимущества и недостатки метода, методика стратификации множества элементов | | 2 | | | 2 | ОК 01, ОК 02 ПК 2.2, ПК 2.5 |
| 2. XYZ-анализ: суть метода, порядок проведения, преимущества и недостатки метода. Совмещенный АВС- и XYZ-анализ | | 2 | | | | |
| Лабораторные работы | | 0 | | | | |
| Практические занятия | | 8 | | | | |
| 1. АВС-анализ ассортимента розничного магазина | | 4 | | | | |
| 2. XYZ-анализ, совмещенный АВС- и XYZ-анализ ассортимента розничного магазина | | 4 | | | | |
| Контрольная работа | | 0 | | | | |
| Консультации | | 0 | | | | |
| Самостоятельная работа | | 0 | | | | |
| Тема 4.4. Основы категорийного менеджмента | Содержание учебного материала | 4 | | | | |
| | 1. Введение в категорийный менеджмент и его философия. Концепция управления категориями товаров (СМ – Category Management). Особенности внедрения и процесс категорийного менеджмента, его основные преимущества и недостатки. Основные этапы перехода на категорийный менеджмент. Специфика процесса управления в категорийном менеджменте. Организационная концепция категорийного менеджмента | 4 | 2 | ОК 01, ОК 02 ПК 2.2, ПК 2.5 | | |
| | Лабораторные работы | 0 | | | | |
| | Практические занятия | 4 | | | | |
| | 1. Выполнение расчетов для внедрения принципов категорийного менеджмента с применением специализированных программных продуктов | 4 | | | | |
| | Контрольная работа | 0 | | | | |
| | Консультация | 0 | | | | |
| | Самостоятельная работа | 0 | | | | |
| Тема 4.5. | Содержание учебного материала | 6 | | | | |

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся | | Объем часов | Уровень освоения | Формирование компетенций |
|---|--|---|-------------|------------------|---|
| 1 | 2 | | 3 | 4 | 5 |
| Методология категорийного ассортимента | 1. | Структурирование и выделение категорий в товарном ассортименте. Формирование категорий в ассортименте. Балансировка ассортимента по широте и глубине. Распределение торговых площадей между категориями | 4 | 2 | ОК 01, ОК 02 ПК 2.2, ПК 2.5 |
| | 2. | Ассортиментная матрица магазина: суть, принципы, правила и этапы формирования | 2 | | |
| | Лабораторные работы | | 0 | | |
| | Практические занятия | | 6 | | |
| | 1. | Составление карточки-кейса и перевод его на язык «категорийного менеджмента». | 4 | | |
| | 2. | Составление портрета категории, выбор конкурентов и алгоритмов решения задачи по кейсу | 2 | | |
| | Контрольная работа | | 0 | | |
| | Консультации | | 0 | | |
| | Самостоятельная работа | | 0 | | |
| Курсовые работы (проекта) | | | 0 | | |
| Самостоятельная работа | Подготовка к промежуточной аттестации | | 2 | | |
| Консультации | Подготовка к промежуточной аттестации | | 2 | | |
| Промежуточная аттестация | Дифференцированный зачет | | 2 | | |
| Учебная практика Виды работ | | | 30 | | |
| 1. | Охрана труда и техника безопасности. Ознакомление с торговым предприятием. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности. Расшифровка маркировки. Информационная идентификация | | 6 | | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5 |
| 2. | Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности Расшифровка маркировки. Информационная идентификация | | 6 | | |
| 3. | Оценка качества. Установление градаций качества и выявление дефектов товара Контроль над обеспечением оптимальных условия хранения и реализации потребительских товаров | | 6 | | |
| 4. | Организация подготовки и проведения экспертизы потребительских товаров и оформление ее результатов Оформление документов для предъявления претензий к поставщикам о несоответствии качества поступивших товаров техническим регламентам, стандартам (техническим условиям), условиям поставок и договоров | | 6 | | |
| 5. | Расчет и списание товарных потерь. Разработка мер по предупреждению и сокращению товарных потерь. Формирование и анализ торгового ассортимента. Расчёт показателей ассортимента товаров. | | 6 | | |
| Промежуточная аттестация по учебной практике зачет | | | 6 | | |
| Производственная практика (концентрированная) Виды работ | | | 138 | | |
| 1. | Общая организационная характеристика оптового / розничного предприятия-базы практики. | | 6 | | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5 |
| 2. | Схема размещения ассортимента товаров однородных групп. | | 12 | | |
| 3. | Расчет основных показателей ассортимента. | | 12 | | |
| 4. | Анализ ассортиментной политики предприятия с учетом факторов, влияющих на формирование ассортимента. | | 12 | | |

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения | Формирование компетенций |
|---|---|-------------|------------------|--------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 5. | Оценка условий приемки товаров, наличия помещений для хранения продукции с отклонениями по количеству и качеству. | 12 | | |
| 6. | Соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам. | 12 | | |
| 7. | Анализ условия хранения товаров. | 12 | | |
| 8. | Изучение товаросопроводительных документов и правильности их оформления. | 12 | | |
| 9. | Оценка торговой и производственной маркировки товара. | 12 | | |
| 10. | Оценка качественных характеристик товара. | 12 | | |
| 11. | Выявление дефектов (пороков) товаров и определение градации качества. | 12 | | |
| 12. | Выявление источников товарных потерь и разработка мероприятий по их предупреждению и сокращению. | 12 | | |
| Промежуточная аттестация по производственной практике дифференцированный зачет | | 6 | | |
| Промежуточная аттестация по ПМ экзамен | | 6 | | |
| Всего | | 538 | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы модуля имеются:

- лаборатория «Товароведения и организации экспертизы качества товаров»;
- мастерская «Учебный магазин».

Оборудование лаборатории «Товароведение и организация экспертизы качества товаров»:

- стол аудиторный;
- стол преподавателя;
- стол компьютерный;
- стул офисный;
- кресло оператора без подлокотников;
- доска магнитно-меловая;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- проектор настольный короткофокусный;
- автоматизированное рабочее место обучающегося;
- комплект учебного наглядного материала по всем темам программы;
- комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы;
- комплект демонстрационного оборудования (макеты, манекены) по всем темам программы;
- тренировочные комплексы;
- нитратометр;
- люминоскоп;
- анализатор качества молока Лактан 1-4 мини;
- баня водяная лабораторная;
- весы лабораторные;
- микроскоп;
- овоскоп ПКЯ-10;
- влагомеры контактной сушки;
- прибор для определения пористости хлеба;
- электроплитка;
- песочные часы «1,3,5»;
- холодильник;
- шкаф с мойкой;
- стол лабораторный;
- шкаф лабораторный;
- инструменты;
- тигельные щипцы;
- цилиндр мерный;
- мензурка с делением 250мл;
- часовое стекло;
- термометр;

- магниты;
- воронка стеклянная;
- бюксы металлические с крышками;
- пипетки;
- огнетушитель ОУ-2;

Оборудование мастерской «Учебный магазин»:

- стол компьютерный;
- стул;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- автоматизированное рабочее место обучающегося;
- проектор;
- экран для проектора;
- интерактивная доска;
- штатив напольный;
- веб-камера;
- микрофон;
- колонки;
- комплект учебного наглядного материала по всем темам программы;
- комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы;
- витрины;
- контрольно-кассовые машины, контрольно-кассовая техника и (или) их виртуальные аналоги;
- весоизмерительное оборудование;
- терминалы сбора данных (ТСД) (специализированное устройство со встроенным сканером штрих-кодов);
- сканер с возможностью считывания акцизных марок для работы в ЕГАИС;
- компьютер с монитором;
- принтер (для печати ценников);
- онлайн-касса;
- программируемая клавиатура кассира;
- денежный ящик;
- терминал безналичной оплаты;
- дисплей покупателя (при необходимости);
- весы с печатью этикеток (при необходимости
- детектор купюр;
- муляжи товаров;
- пристенные и островные горки;
- стеллажи;
- рекламно-выставочный инвентарь (манекены, держатели для одежды, подставки и т.д);
- дополнительное оборудование;
- комплект демонстрационного оборудования (макеты, манекены) по всем темам программы;
- тренировочные комплексы;

- информационный стенд;
- системы защиты товаров (деактиваторы и магнитные съемники);
- измельчительно-режущее оборудование (слайсер);
- макет холодильного оборудования (на усмотрение образовательной организации);
- промо-стойка;
- онлайн-эквайринг;
- этикет-пистолет;
- ценникодержатели;
- POS-материалы;
- инвентарь для отбора товаров покупателями.

Реализация профессионального модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Аксенова, Л. И. Товароведение непродовольственных товаров: учебное пособие / Л. И. Аксенова, Н. А. Сариева, Г. В. Герлиц. - Минск: РИПО, 2020. - 450 с. - ISBN 978-985-7234-20-2. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1215087> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Григорян, Е. С. Товароведение: учебное пособие / Е.С. Григорян. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 265 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014008-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1234692> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров: учебное пособие / Е.А. Замедлина. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2022. — 156 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9557-0269-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1862604> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491121>

5. Косарева О.А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник [12+] / ЪО.А. Косарева. – Москва» Университет Синергия, 2020. – 452с.: ил. – режим доступа: по подписке. – Текст: электронный // ЪURL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=617835>

6. Левкин, Г. Г. Коммерческая деятельность : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Г. Левкин, О. А. Никифоров. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 247 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15369-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497818>

7. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15276-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491545>

8. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 461 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016019-1. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1077751> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

9. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва: Норма: ИНФРА-М, 2021. - 320 с.: ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1174607> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

10. Основы коммерческой деятельности : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Синяева, О. Н. Жильцова, С. В. Земляк, В. В. Синяев. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 506 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08159-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491497>

11. Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров: учебное пособие / Т.С. Павлова. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014724-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817875> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

12. Памбухчиянц, О. В. Организация коммерческой деятельности: учебник для образовательных учреждений СПО / О. В. Памбухчиянц. — 3-е изд., стер. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 268 с. - ISBN 978-5-394-03745-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091543> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

13. Стрижевская, С. Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: учебное пособие / С. Л. Стрижевская, Е. В. Жвания. - 2-е изд., стер. - Минск: РИПО, 2021. - 125 с. - ISBN 978-985-7253-64-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1854756> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
14. Янушевская, М. Н. Аудит систем качества и сертификация: учебное пособие для СПО / М. Н. Янушевская. — Саратов: Профобразование, 2021. — 102 с. — ISBN 978-5-4488-0926-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/99923>
15. 15. Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023. — 226 с. — ISBN 978-5-4488-1053-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/131419.html>
16. Скрябина, О. В. Товароведение продовольственных товаров: рыба и рыбные продукты : учебное пособие для СПО / О. В. Скрябина, Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 89 с. — ISBN 978-5-4488-1533-1, 978-5-4497-1728-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/122335.html>
17. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : учебное пособие для СПО / Д. В. Закамов, А. Р. Луц, Д. А. Майдан, Е. А. Морозова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-1264-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106864.html>
18. Макарова, Н. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова, Т. О. Быкова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-4488-1265-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106865.html>
19. Минько, Э. В. Оценка качества товаров и основы экспертизы : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2017. — 221 с. — ISBN 978-5-4488-0157-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/70616.html>
20. Минько, Э. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс

цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/70617.html>

Дополнительные источники

1. Федеральный Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300–1 «О защите прав потребителей».
2. Федеральный Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. Федеральный Закон Российской Федерации от 22 ноября 1995 г. № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции».
4. Федеральный закон № 41-ФЗ от 26.03.1998 «О драгоценных металлах и драгоценных камнях».
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
8. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности».
9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции».
10. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».
11. Приказ Министерства промышленности и торговли от 1 марта 2013 года № 252 «Об утверждении норм естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания».
12. ГОСТ 31460-2012 «Кремы косметические. Общие технические условия».
13. ГОСТ Р 50962-96 «Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия».
14. ГОСТ 30649-99 «Сплавы на основе благородных металлов ювелирные. Марки».
15. ГОСТ Р ИСО 11648-1-2009 «Статистические методы. Выборочный контроль нештучной продукции. Часть 1. Общие принципы».
16. ГОСТ Р ИСО 11648-2-2009 «Статистические методы. Выборочный контроль нештучной продукции. Часть 2. Отбор выборки сыпучих материалов».

Интернет-ресурсы:

1. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.gost.ru>
2. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии. <http://www.interstandart.ru>
3. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество». www.stq.ru
4. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей [«www.spros.ru](http://www.spros.ru)
5. Торговля, бизнес, товароведение, экспертиза <http://www.znaytovar.ru>.

3.3. Организация образовательного процесса

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории или мастерской в соответствии с учебным расписанием.

Освоению ПМ.02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров предшествуют дисциплины общепрофессионального цикла: ОП.01 Экономика и основы анализа финансово-хозяйственной деятельности торгового предприятия; ОП.03 Эксплуатация торгово-технологического оборудования и охрана труда; ОП.06 Правовое обеспечение профессиональной деятельности; ОП.08 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствию; ОП.09 Санитария и гигиена.

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий.

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением об учебной и производственной практике. Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной

программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля | Оцениваемые знания и умения, действия (навыки) | Методы оценки |
|---|--|---|
| <p>ПК 2.1. Осуществлять кодирование товаров, в том числе с применением цифровых технологий</p> | <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификации продовольственных и непродовольственных товаров; - методов и способов кодирования потребительских товаров, в том числе с применением цифровых технологий; - обязательных требований к маркировке потребительских товаров. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять цифровые технологии кодирования потребительских товаров; - идентифицировать ассортиментную принадлежность продовольственных и непродовольственных товаров; - оценивать маркировку потребительских товаров на соответствие с требованиями технических регламентов и национальных стандартов. <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применения методик идентификации ассортиментной принадлежности потребительских товаров; решения задач классификации и кодирования потребительских товаров, в том числе с помощью цифровых технологий. | <p>Устный/письменный опрос.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Проверка правильности выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических кейс-заданий по установленным критериям.</p> <p>Оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям.</p> <p>Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной практике.</p> |
| <p>ПК 2.2. Идентифицировать ассортиментную принадлежность потребительских товаров</p> | <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных понятий в сфере товароведения потребительских товаров; - технических требований и градации качества потребительских товаров, установленных в нормативно-технической документации; - обязательных требований к маркировке потребительских товаров. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать ассортиментную принадлежность продовольственных и непродовольственных товаров; - применять документы в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия в профессиональной деятельности; - оценивать маркировку потребительских товаров на соответствие с требованиями технических регламентов и национальных стандартов. <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применения технических регламентов и национальных стандартов для оценки маркировки потребительских товаров. | <p>Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации при участии в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях.</p> <p>Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации, в т.ч. иностранных языках.</p> <p>Оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной, производственной практике.</p> |
| <p>ПК 2.3. Создавать условия для сохранности количественных и качественных характеристик товара в</p> | <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторов, формирующих и сохраняющих качество товаров; - условий хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров; | <p>Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие,</p> |

| Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля | Оцениваемые знания и умения, действия (навыки) | Методы оценки |
|--|---|--|
| соответствии с требованиями действующих санитарных правил на разных этапах товародвижения | <p>- дефектов потребительских товаров товарных потерь и способов их сокращения.</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливать и обеспечивать оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров; - выявлять дефекты потребительских товаров при приемке, хранении и реализации; - реализовывать мероприятия по предупреждению и сокращению потерь товаров. <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществления контроля над обеспечением оптимальных условия хранения и реализации потребительских товаров; - выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных характеристик потребительских товаров; - разработки мероприятий по предупреждению и сокращению потерь товаров. | <p>принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе.</p> <p>Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на практических занятиях; - при выполнении и защите курсовой работы (проекта); - при выполнении работ на различных этапах учебной, производственной практики; - при проведении защиты отчетов по учебной, производственной практик; - при проведении экзаменов по профессиональному модулю, в т.ч. в форме демонстрационного экзамена / профессионального экзамена по оценочным средствам организаций партнеров и/или профессионального сообщества. |
| ПК 2.4. Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров | <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - законодательства Российской Федерации и ЕАЭС в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия; - современного российского и зарубежного опыта в области обеспечения качества и безопасности товаров; - основных методов оценки качества и безопасности потребительских товаров; - организации проведения экспертизы товаров и оформления ее результатов; - сквозных цифровых технологий, применяемых в сфере обеспечения качества и безопасности товаров. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обобщать и анализировать современный российский и зарубежный опыт в области обеспечения качества и безопасности товаров, в том числе с использованием аналитики больших данных; - проводить оценку качественных и количественных характеристик товаров по требованиям нормативно-технических документов; - организовывать экспертизу потребительских товаров и оформлять ее результаты. <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявления современных тенденций в области обеспечения качества и безопасности товаров, в том числе с использованием аналитики больших данных; - подбора необходимых нормативно-технических документов для оценки качества и организации экспертизы товаров с использование современных баз данных; - организации подготовки и проведения экспертизы потребительских товаров и оформления ее результатов; - оценки качественных и количественных характеристик товаров на соответствие требованиям | |

| Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля | Оцениваемые знания и умения, действия (навыки) | Методы оценки |
|---|--|---------------|
| | <p>нормативно-технической документации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - регистрации данных о соответствии качества поступающих в организацию товаров техническим регламентам, стандартам (техническим условиям), условиям поставок и договоров; - систематизации данных о фактическом уровне качества товаров; - оформления документов для предъявления претензий к поставщикам о несоответствии качества поступивших товаров техническим регламентам, стандартам (техническим условиям), условиям поставок и договоров. | |
| <p>ПК 2.5. Осуществлять управление ассортиментом товаров, в том числе с использованием искусственного интеллекта и сквозных цифровых технологий</p> | <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимента товаров, показателей ассортимента и факторов, влияющих на его формирование - приоритетных направлений совершенствования ассортимента товаров; - основных положений категорийного менеджмента; - специфики процесса управления в категорийном менеджменте; - алгоритма разработки ассортиментной матрицы товарной категории; - порядка формирования категорий в ассортименте; - структуры ABC – и XYZ – анализа; - классификации продовольственных и непродовольственных товаров; - методов и способов кодирования потребительских товаров, в том числе с применением цифровых технологий; - обязательных требований к маркировке потребительских товаров; - сквозных цифровых технологий, применяемых в сфере обеспечения качества и безопасности товаров. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать ассортимент товаров и выявлять приоритетные направления его совершенствования, в том числе с применением современных цифровых технологии; - формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах; - применять цифровые технологии кодирования потребительских товаров; - устанавливать и обеспечивать оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров; - реализовывать мероприятия по предупреждению и сокращению потерь товаров. <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализа ассортимента товаров и ассортиментной политики торгового предприятия, в том числе с применением современных цифровых технологий. | |
| <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной</p> | <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для | |

| Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля | Оцениваемые знания и умения, действия (навыки) | Методы оценки |
|--|--|----------------------|
| <p>деятельности применительно к различным контекстам</p> | <p>решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <ul style="list-style-type: none"> - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | |
| <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач. | |
| <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие,</p> | <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального | |

| Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля | Оцениваемые знания и умения, действия (навыки) | Методы оценки |
|--|---|---------------|
| <p>предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p> | <p>развития и самообразования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования. | |
| <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p> | <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. | |
| <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе | |
| <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать</p> | <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона. | |

| Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля | Оцениваемые знания и умения, действия (навыки) | Методы оценки |
|---|---|----------------------|
| в чрезвычайных ситуациях | <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. | |
| ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. | |