

Государственное бюджетное учреждение Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Технологический колледж»

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

для специальности  
**38.02.08 Торговое дело**

Советск  
2023 год

СОГЛАСОВАНО  
заведующий учебно-методическим отделом  
*Ивашкина* Н. А. Ивашкина  
31 августа 2023 года

Рабочая программа по специальности 38.02.08 Торговое дело разработана на основе:

- приказа Министерства просвещения РФ от 19 июля 2023 года N548 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.08 Торговое дело, зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 22 августа 2023 года, регистрационный N74906, укрупненная группа специальностей 38.00.00 Экономика и управление;

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж»

**Разработчик:**  
Кулинцова М.В. преподаватель

Рассмотрена на заседании методической кафедры «Технологии продуктов питания и товароведения», протокол № 01 от 30 августа 2023 года *А.Ю. Третьяков*

Рекомендована Методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж», протокол № 01 от 31 августа 2023 года.

Согласовано:  
ИП «Путилова»  
Руководитель  
*Путилова* Е. В. Путилова

МП



## СОДЕРЖАНИЕ

<b><i>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</i></b>
<b><i>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</i></b>
<b><i>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</i></b>
<b><i>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</i></b>

## **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ КАЧЕСТВА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ**

#### **1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

##### **1.1.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
<b>ОК 01.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
<b>ОК 02.</b>	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 03.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
<b>ОК 04.</b>	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
<b>ОК 05.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
<b>ОК 06.</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
<b>ОК 07.</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<b>ОК 08.</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
<b>ОК 09.</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

##### **1.1.2. Перечень профессиональных компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД1.</b>	<b>Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров</b>
<b>ПК 2.1.</b>	Осуществлять кодирование товаров, в том числе с применением цифровых технологий.
<b>ПК 2.2.</b>	Идентифицировать ассортиментную принадлежность потребительских товаров.
<b>ПК 2.3.</b>	Создавать условия для сохранности количественных и качественных характеристик товара в соответствии с требованиями действующих санитарных правил на разных этапах товародвижения.
<b>ПК 2.4.</b>	Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров.
<b>ПК 2.5.</b>	Осуществлять управление ассортиментом товаров, в том числе с использованием искусственного интеллекта и сквозных цифровых технологий.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь	• идентификации товаров однородных групп определённого класса;
-------	--

практический опыт в	<ul style="list-style-type: none"> <li>• оценки качества товаров;</li> <li>• диагностирования дефектов;</li> <li>• участия в экспертизе товаров;</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>• расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;</li> <li>• выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;</li> <li>• определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;</li> <li>• отбирать пробы и выборки из товарных партий;</li> <li>• проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально);</li> <li>• определять градации качества;</li> <li>• оценивать качество тары и упаковки;</li> <li>• диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;</li> <li>• определять причины возникновения дефектов;</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>• виды, формы и средства информации о товарах;</li> <li>• правила маркировки товаров;</li> <li>• правила отбора проб и выборок из товарных партий;</li> <li>• факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;</li> <li>• требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определённого класса;</li> <li>• органолептические и инструментальные методы оценки качества;</li> <li>• градации качества;</li> <li>• требования к таре и упаковке;</li> <li>• виды дефектов: причины их возникновения</li> </ul>

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 396 часа

Из них на освоение МДК.02.01 - 206 часов

на самостоятельную работу – 26 часа

на практики - 144 часа, в том числе учебную 72 часа и производственную 72 часов

Экзамен по МДК – 10 часов

Экзамен по модулю – 10 часов

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ *ПМ.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ КАЧЕСТВА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ***

**2.1. Тематический план профессионального модуля**

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа	
			Обучение по МДК			Практики				
			Всего	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Учебная	Производственная (по профилю специальности)	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	
ПК 2.1.- ПК 2.3 ОК 01. – ОК 09.	Раздел 1. Показатели качества и методы определения показателей качества потребительских товаров и основы экспертизы	<b>146</b>	<b>100</b>	90			<b>36</b>			<b>10</b>
ПК 2.3.- ПК 2.5. ОК 01. – ОК 09.	Раздел 2. Экспертиза качества потребительских товаров	<b>168</b>	<b>106</b>	90			<b>36</b>		<b>10</b>	<b>16</b>
ПК 2.1.- ПК 2.5 ОК 01.- ОК 09.	Производственная практика (по профилю специальности), часов	<b>72</b>					<b>72</b>			
	Экзамен по модулю	<b>10</b>							<b>10</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>396</b>	<b>206</b>	<b>180</b>			<b>72</b>	<b>72</b>	<b>20</b>	<b>26</b>

## 2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел1 Показатели качества и методы определения показателей качества потребительских товаров и основы экспертизы</b>		<b>146</b>
<b>МДК.02.01 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров</b>		<b>100</b>
Тема 1.1. Показатели качества товаров	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Понятие качества. Показатель качества. Классификация показателей качества. Показатели эстетических свойств товаров. Показатели стандартизации и унификации. Патентно-правовые показатели качества товаров. Экономические показатели.</p> <p><b>Из них практические занятия в форме практической подготовки</b></p> <p>Составление схемы сложных свойств товаров непродовольственной группы</p>	<b>10</b>
Тема.1.2.Оценочная деятельность в товароведении	<p><b>Содержание</b></p> <p>Виды товароведной оценочной деятельности. Контроль качества. Количественные характеристики продукции Виды испытаний. Правила отбора проб Основные принципы отбора проб. Методы отбора проб. Виды контроля качества: входной, операционный, приёмочный, инспекционный Оценка уровня качества</p> <p><b>Из них практические занятия в форме практической подготовки</b></p> <p>Выполнение тестовых заданий по теме: Методы определения значений показателей качества Основные этапы проведения экспертизы Изучение правил отбора проб и определение сырьевого состава тканей при проведении экспертизы. Оформление акта отбора проб.</p>	<b>30</b>
Тема 1.3. Методы	<b>Содержание</b>	<b>20</b>

определения показателей качества	Классификация методов определения показателей качества. Объективные методы определения показателей качества: Измерительный метод, Регистрационный, Расчётный, Метод опытной носки, Статистические методы контроля качества, Эвристические методы определения показателей качества: органолептический, экспертный, социологический	
	<b>Из них практические занятия в форме практической подготовки</b>	18
	Изучение органолептических и измерительных методов испытания. Изучение преимуществ и недостатков экспертных методов. Расчет коэффициента весомости.	
Тема 1.4. Информация для потребителей	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	Общие требования для потребителей. Общие требования к информации для потребителей. Информация о непродовольственных товарах. Информация о продовольственных товарах Маркировка товара	
	<b>Из них практические занятия в форме практической подготовки</b>	8
	Изучение структуры маркировки. Расшифровка символов, изображаемых на этикетках и упаковке.	
Тема 2.5. Фальсификация и идентификация товаров.	<b>Содержание</b>	<b>20</b>
	Виды фальсификации. Основной методический принцип установления фальсификации. Использование новых эффективных способов определения фальсификации и идентификации	
	<b>Из них практические занятия в форме практической подготовки</b>	18
	Порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации текстильных товаров. Порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации керамической посуды. Порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации стеклянной посуды. Порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации парфюмерно-косметических товаров. Порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации синтетических моющих средств.	
Тема 2.6. Ответственность изготовителя (продавца) за качество и безопасность продукции	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	Ответственность продавца за качество продукции Конкурентоспособность товаров. Оценка конкурентоспособности товара. Управление конкурентоспособностью, имидж и индивидуальность своего продукта, своя торговая марка,	



	<p>связанная с российскими традициями Информационные сведения о товаропроизводителях и товарах Важные информационные источники в деятельности предпринимателей Важные задачи рекламы Товарный знак и знаки сопровождения</p>	
	<p><b>Из них практические занятия в форме практической подготовки</b></p>	<p>10</p>
	<p>Расшифровка товарных знаков, знаков соответствия, предупредительных знаков, транспортной маркировки</p>	
<p><b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчётов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение правил выполнения схем и технологической документации по ГОСТ. <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> <b>Подготовка рефератов, докладов, выступлений, презентаций:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовить сообщение на тему «Виды фальсификации».</li> <li>2. Составить схемы классификации средств и способов обнаружения фальсификации.</li> <li>3. Составить схемы «Порядок идентификации товаров».</li> <li>4. Составить кроссворд по теме «Идентификация и фальсификация товаров».</li> <li>1. Подготовить сообщение на тему: «Принципы товарной экспертизы»</li> <li>2. Составить схему классификации товарной экспертизы.</li> <li>3. Составить классификацию объектов товарной экспертизы.</li> <li>4. Составить схему классификации средств товарной экспертизы.</li> <li>5. Составить схему классификации методов товарной экспертизы.</li> <li>6. Составить таблицу взаимосвязи органолептических методов и показателей качества.</li> <li>7. Составить схему классификации измерительных методов испытания.</li> <li>8. Составить алгоритм проведения экспертизы количества товаров.</li> <li>9. Составить схему экспертизы качества новых товаров.</li> <li>10. Составить алгоритм проведения экспертизы качества товаров.</li> <li>11. Подготовить сообщение на тему: «Экспертиза продукции».</li> <li>12. Составить и оформить акт отбора проб.</li> <li>13. Оформить заявку на проведение экспертизы.</li> </ol> <p>Подготовить сообщение на тему: «Санитарно - эпидемиологическая экспертиза».</p>	<p><b>10</b></p>	

<b>Учебная практика в форме практической подготовки</b>		<b>36</b>
<b>Виды работ:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение строения и свойств текстильных волокон</li> <li>2. Изучение строения и свойств тканей</li> <li>3. Определение показателей потребительских свойств тканей</li> <li>4. Определение устойчивости окраски ткани</li> <li>5. Экспертиза качества швейных изделий</li> <li>6. Изучение ассортимента, потребительских свойств и сортировки кожаной обуви</li> <li>7. Определение белизны и просвечиваемости фарфоровых изделий</li> <li>8. Определение термической устойчивости керамических изделий</li> <li>9. Товароведная оценка бытовых керамических изделий</li> <li>10. Определение качества стеклянных изделий по внешним признакам</li> <li>11. Изучение ассортимента и качества металлической посуды</li> <li>12. Ассортимент древесных материалов и полуфабрикатов, их влияние на качество мебели</li> <li>13. Ассортимент и качество упаковочных средств парфюмерных жидкостей</li> <li>14. Маркирование парфюмерно-косметических товаров</li> <li>15. Экспертиза качества парфюмерных жидкостей</li> <li>16. Распознавание природы пластмасс по внешнему виду</li> <li>17. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности;</li> <li>18. оценка качества товаров. Проведение экспертизы;</li> </ol>		
<b>Раздел 2. Экспертиза качества потребительских товаров</b>		<b>168</b>
<b>МДК.02.01. Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров</b>		<b>106</b>
<b>Тема 3.1. Контроль и экспертиза качества потребительских товаров.</b>	<b>Содержание</b>	<b>106</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общие сведения. Отличительные особенности экспертизы. Классификация экспертиза. Виды экспертизы. Участники экспертизы. Порядок проведения экспертизы. Требования к составлению акта экспертизы. Мировое соглашение.</li> </ol>	
	<b>Из них практические занятия в форме практической подготовки</b>	<b>90</b>
	Документальное оформление экспертизы. Структура и содержание заключения эксперта (акта экспертизы). Организация проведения экспертизы обувных товаров. Оформление акта экспертизы. Организация проведения экспертизы швейных изделий Оформление акта экспертизы.	

	<p>Определение уровня снижения качества швейных изделий в процентах.          Организация проведения экспертизы качества швейных изделий, возвращенных покупателями. Оформление акта экспертизы.          Организация проведения экспертизы изделий из стекла и хрусталя. Оформление акта экспертизы.          Организация проведения экспертизы мебели. Оформление акта экспертизы.          Организация проведения экспертизы парфюмерно-косметической группы товаров. Оформление акта экспертизы.          Организация проведения экспертизы кожевенного сырья, кожи и изделий из кожи. Оформление акта экспертизы.          Организация проведения экспертизы детских игрушек. Оформление акта экспертизы.          Организация проведения экспертизы ювелирных изделий. Оформление акта экспертизы.          Организация проведения экспертизы швейных изделий из кожи. Оформление акта экспертизы.          Организация проведения экспертизы трикотажных изделий. Оформление акта экспертизы.          Организация проведения экспертизы керамических изделий бытового назначения. Оформление акта экспертизы.          Организация проведения экспертизы пищевых продуктов: хлебобулочных, молочных, рыбных и т. д.</p>	
<b>Экзамен по МДК.02.01</b>		<b>10</b>
<p><b>Самостоятельная работа</b>          Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).          Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.          Самостоятельное изучение деятельности предприятий пищевой промышленности, торговли.  <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b>  <b>Подготовка рефератов, докладов, выступлений, презентаций:</b>          Современное состояние технологии производства важнейших видов продовольственных товаров          Перспективы развития различных отраслей пищевой промышленности          Сведения о товароведении и сертификации продовольственных товаров.          Пищевая ценность продуктов питания. Классификация и кодирование товаров</p>		<b>16</b>
<p>Сертификация продовольственных товаров. Безопасность пищевых продуктов:          - Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов          - Специфические показатели безопасности          - Потребительская тара и упаковочные материалы          - Пищевые добавки</p>		

<p>Изучение ассортимента продовольственных товаров</p> <p><b>Изучение нормативной и технической документации:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. СанПин 2.3.2.1078-01</li> <li>2. «Гигиенические требования безопасности и пищевой безопасности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы».</li> <li>3. СанПин 42-123-4117-86 2Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»</li> <li>4. Общероссийский классификатор продукции ОК 005-93</li> </ol> <p><b>Общие методы испытаний</b></p> <p>Государственные стандарты на группы товаров</p>	
<p><b>Учебная практика в форме практической подготовки</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль качества зерна и продуктов его переработки</li> <li>2. Контроль качества плодов, овощей и продуктов их переработки</li> </ol> <p>Контроль качества кондитерских изделий и продуктов сахарной промышленности</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль качества молока безалкогольных напитков, вин, коньяков, этилового спирта и ликероводочной продукции</li> <li>2. Контроль качества пищевых концентратов и пищевкусовых товаров</li> <li>3. Контроль качества мяса, мясной продукции, яиц и продуктов их переработки</li> <li>4. Контроль качества рыбы, нерыбных объектов водного промысла и продуктов</li> <li>5. Контроль качества молока и молочных продуктов</li> </ol> <p>Контроль качества масложировых продуктов и растительного масла</p>	<b>36</b>
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности) в форме практической подготовки</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение показателей потребительских свойств тканей</li> <li>2. Определение устойчивости окраски ткани</li> <li>3. Экспертиза качества швейных изделий</li> <li>4. Контроль кожаной обуви</li> <li>5. Определение белизны и просвечиваемости фарфоровых изделий</li> <li>6. Определение термической устойчивости керамических изделий</li> <li>7. Контроль качества керамических изделий</li> <li>8. Определение качества стеклянных изделий по внешним признакам</li> <li>9. Определение качества металлической посуды</li> <li>10. Определение качества древесных материалов и полуфабрикатов, их влияние на качество мебели</li> <li>11. Качество упаковочных средств парфюмерных жидкостей</li> <li>12. Маркирование парфюмерно-косметических товаров</li> </ol>	<b>72</b>

13. Экспертиза качества парфюмерных жидкостей 14. Распознавание природы пластмасс по внешнему виду 15. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности; 16. Оценка качества товаров; Проведение экспертизы; 17. Контроль качества зерна и продуктов его переработки 18. Контроль качества плодов, овощей и продуктов их переработки 19. Контроль качества кондитерских изделий и продуктов сахарной промышленности 20. Контроль качества молока безалкогольных напитков, вин, коньяков, этилового спирта и ликероводочной продукции 21. Контроль качества пищевых концентратов и пищевкусовых товаров 22. Контроль качества мяса, мясной продукции, яиц и продуктов их переработки 23. Контроль качества рыбы, нерыбных объектов водного промысла и продуктов 24. Контроль качества молока и молочных продуктов 25. Контроль качества масложировых продуктов и растительного масла	
<b>Экзамен по модулю</b>	<b>10</b>
<b>Всего</b>	<b>396</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Торговое дело, лаборатории по оценке качества пищевых продуктов, торгово-технологического оборудования, охраны труда, мастерской учебного магазина, информационных технологий, спортивного комплекса спортивный зал, залы: библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет, актового зала, цифровая образовательная среда.

##### **Кабинет Торгового дела**

Оснащение:

Рабочее место преподавателя: компьютер -1 шт., видеопроектор-1шт., интерактивная доска-1 шт.; доска меловая -1 шт., шкафы для хранения пособий – 2 шт.; экран проекционный – 1 шт.; комплект учебно-наглядных пособий 14 шт., комплекты дидактических материалов по всем темам курса 20 шт., презентационные – 28 шт., видеоматериалы – 10 единиц, учебники 25 шт.,

##### **Оборудование лаборатории по оценке качества потребительских товаров:**

микроскопы, термометры, лабораторная посуда, сушильные шкафы, тестомесилка, фотоэлектрколориметры, рефрактометр, приборы «Элекс», «Блик», «Клевер», титровальные установки, магнитные мешалки, мельницы, муфельная печь, печь для пробных выпечек, термостат, химические реактивы, фиксаналы, ареометры, лактоденсиметры, РН –метры, весы лабораторные, весы аналитические, водяная баня, дозаторы, измеритель клейковины, амилотест, тетраторы полуавтоматические, компьютер, проектор, копи-устройство.

Комплект учебно-методической документации, контрольные задания по всем разделам модуля, раздаточный материал, инструкционные карты, каталоги, альбомы, наглядные пособия, учебная литература, СанПиНы, ГОСТы на все виды продуктов.

Технические средства обучения: интерактивное оборудование; компьютер, видеопроектор.

**Учебный магазин:** оснащение: холодильное оборудование – 5 шт., витрины -2 шт., кассовый терминал – 1 шт., прилавки – 1 шт., стеллажи – 1 шт., шкафы для витрин – 2 шт., муляжи продовольственных и непродовольственных товаров

##### **Информационных технологий в профессиональной деятельности**

Оснащение: комплект мебели для преподавателя – 1 шт.; столы компьютерные -15 шт.; кресла компьютерные – 15 шт.; компьютеры -15 шт.; сканер – 2 шт.; принтер- 2 шт.; интерактивная доска – 1 шт., меловая доска – 1 шт.; мультимедийный проектор – 1 шт.; МФУ Epson 1 шт., сетевой концентратор 1 шт., сервер кабинета – 1 шт. локальная сеть 1 шт., короткофокусный проектор 1 шт., учебно-программное обеспечение: операционная система Linux Ubuntu Mate 16.04, LibreOffice 5, LibreCad 2.0, Gimp 2.8, Scratch, MyTestPro, видеоматериалы, презентационные материалы

##### **Кабинет торгово-технологического оборудования, охраны труда**

Рабочее место преподавателя: компьютер -1 шт., видеопроектор-1шт., интерактивная доска-1 шт.; доска меловая -1 шт., шкафы для хранения пособий – 2 шт.; экран проекционный – 1 шт.; комплект учебно-наглядных пособий 16 шт., комплекты дидактических материалов по всем темам курса 10 шт., презентационные и видеоматериалы – 8 комплектов, учебники 25 шт., инструкции по охране труда – 24 шт.

**3.2** Образовательная организация предусматривает в целях реализации компетентностного подхода и в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и

профессиональных компетенций обучающихся использование в образовательном процессе **активных и интерактивных форм проведения занятий:**

- творческие задания;
- работа в малых группах;
- дискуссия;
- обучающие игры (ролевые игры, имитации, деловые игры и образовательные игры);
- изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция-пресс-конференция, мини-лекция);
- эвристическая беседа;
- разработка проекта (метод проектов);
- метод кейсов.

**3.3. При реализации образовательной программы** может применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии

### **3.4. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники:**

1. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения: учебник/ Райкова Е.Ю.- М.: Академия,2023
1. Теоретические основы товароведения: учебник / И.М. Лифиц. — М.: КноРус, 2023.
2. Моисеенко, Н. С., Основы товароведения: учебник / Н. С. Моисеенко. — Москва: КноРус, 2023
3. Основы управления ассортиментом товаров: учебное пособие / С. В. Келейникова, С. М. Солдаткина, Е. В. Копылова [и др.]. — Москва: КноРус, 2023.
4. Рыжиков, С. Н., Продвижение товаров и услуг+ Приложение: учебник / С. Н. Рыжиков. — Москва: КноРус, 2023.
5. Рыжиков, С. Н., Управление ассортиментом товаров: учебник / С. Н. Рыжиков, Ю. М. Демидова. — Москва: КноРус, 2023
6. Рыжиков С.Н. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие/ С.Н. Рыжиков. - Ростов н/Д: Феникс, 2020
7. Рыжиков С.Н., Демидова Ю.М., Организация торговли: учебное пособие/ С.Н. Рыжиков. - Ростов н/Д: Феникс, 2022
8. Криштафович, В. И., Теоретические основы товароведения + еПриложение: Тесты: учебник / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович. — Москва: КноРус, 2023.

#### **Интернет- ресурсы:**

1. Базовая коллекция ЭБС ВООК.ru

### **3.5. Общие требования к организации образовательного процесса**

Профессиональный модуль ежегодно обновляется в части содержания рабочей программы, содержание методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных федеральным государственным образовательным стандартом.

Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные и практические работы и реализуется в пределах времени, отведенного на изучение.

Для приобретения практического опыта при изучении профессионального модуля планируется учебная и производственная практика (по профилю специальности), которые реализуются концентрированно в несколько периодов.

Учебная практика предполагает выполнение видов работ и направлена на:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений;
- приобретение первоначального практического опыта, для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;

Учебную практику проводят в лаборатории по оценке качества потребительских товаров, Учебная практика проводится преподавателями профессионального модуля и дисциплин профессионального цикла. Производственная практика (по специальности) проводится в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Каждого обучающегося необходимо обеспечить:

- доступом к базам данных и библиотечным фондам печатных и электронных изданий основной и дополнительной учебной литературы по темам профессионального модуля;
- доступом к сети Интернет во время самостоятельной работы;
- доступом к справочно-библиографическим и периодическим изданиям;
- доступом для оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями и организациями;
- доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет;

Для реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых игр, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для всестороннего развития и социализации личности способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса (развитие самоуправления, участие в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов).

Обучающиеся должны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные программой подготовки специалистов среднего звена.

По результатам профессионального модуля проводится экзамен по модулю.

### **3.5. Требования к оснащению баз практик**

Практика является обязательным разделом программы подготовки по специальности 38.02.08 Торговое дело.

Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации программы подготовки по специальности предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Базы практик обеспечиваются прохождением практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом и программами практик.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика реализуется в лаборатории по оценке качества потребительских товаров и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудования и инструментов (или их аналогов), используемых при проведении чемпионатов олимпиад и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенциям.



Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Места производственной практики (по профилю специальности) обеспечивают выполнение видов профессиональной деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования под руководством высококвалифицированных специалистов-наставников. Оборудование и техническое оснащение рабочих мест производственной практики (по профилю специальности) на предприятиях должно соответствовать содержанию деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются Колледжем в соответствии с положением о практике, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования по каждому виду практики.

Аттестация по итогам учебной практики и производственной практики (по профилю специальности) проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций в форме дифференцированного зачета.

### **3.6. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует одной из областей профессиональной деятельности, (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует одной из областей профессиональной деятельности, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника;

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

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 2.1. Осуществлять	Осуществлять кодирование	Экспертная оценка результатов

кодирование товаров, в том числе с применением цифровых технологий.	товаров, в том числе с применением цифровых технологий.	деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:
ПК 2.2. Идентифицировать ассортиментную принадлежность потребительских товаров.	Идентифицировать ассортиментную принадлежность потребительских товаров.	-на практических занятиях защита работы; - устного опроса; - тестирования - контрольных работ по темам МДК;
ПК 2.3. Создавать условия для сохранности количественных и качественных характеристик товара в соответствии с требованиями действующих санитарных правил на разных этапах товародвижения.	Создавать условия для сохранности количественных и качественных характеристик товара в соответствии с требованиями действующих санитарных правил на разных этапах товародвижения.	- экзамена по МДК.02.01 -при проведении: дифференцированного зачёта по учебной и производственной практики (по профилю специальности), - по модулю
ПК 2.4. Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров.	Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -на практических занятиях защита работы;
ПК 2.5. Осуществлять управление ассортиментом товаров, в том числе с использованием искусственного интеллекта и сквозных цифровых технологий.	Осуществлять управление ассортиментом товаров, в том числе с использованием искусственного интеллекта и сквозных цифровых технологий.	- устного опроса; - тестирования - контрольных работ по темам МДК; - экзамена по МДК.02.01 -при проведении: дифференцированного зачёта по учебной и производственной практики (по профилю специальности), - по модулю

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	- участие в профессионально значимых мероприятиях (конкурсах профмастерства, конференциях, проектах, публикации и т.д.)	Анализ портфолио обучающихся
ОК 02. Использовать	- рациональность планирования и	Экспертная оценка

современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	организации деятельности по исследованию продуктов питания; - своевременность сдачи заданий, отчетов, практических и лабораторных работ; - обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов проведения обработки и оформления результатов анализов	результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -на практических занятиях; - при проведении: дифференцированного зачета учебной и производственной практикам, экзамена по модулю
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	- Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -на практических занятиях; - при проведении: дифференцированного зачета учебной и производственной практикам, экзамена по модулю
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Интерпретация результатов наблюдений за практической деятельностью обучающегося.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об	- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	Мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося.

изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	действовать в чрезвычайных ситуациях;	Портфолио.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности на практических занятиях при выполнении работ и на производственной практике Контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося. Открытые защиты творческих и проектных работ.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	