

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«МОСКОВСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМ. Г.Н. АЛЬТШУЛЯ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И
ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ**

**для специальности
38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

Москва

2021

ОДОБРЕНА

Цикловой комиссией

Коммерции и технологии
потребительских товаров

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного
стандарта по специальности среднего
профессионального образования

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Протокол № 1

от «30» августа 2024 г.

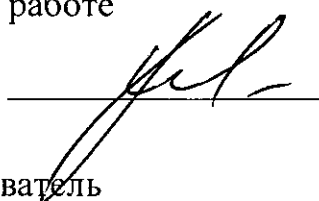
Председатель цикловой комиссии

 / Кожанова О.П.

Составители: Егорова В.А. преподаватель

Шульга А.М., преподаватель

Заместитель директора по учебной
работе

 К.М. Кондратьев

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 Коммерция в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

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

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

3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

Программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ профессиональной подготовки и переподготовки менеджеров по продажам на базе среднего (полного) общего образования, среднего или высшего профессионального образования.

Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- теоретические основы товароведения;
- основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;

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

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

- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – часов,

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 267 часов, включая:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 178 часов,

в том числе:

Практические занятия	- 78 часов.
Самостоятельная работа обучающегося	– 89 часов;
Учебная практика	– 72 часа;
Производственная практика	– 36 часа.

2. Результаты освоения профессионального модуля

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации. Определять номенклатуру

	показателей качества товаров.
ПК 3.2.	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
ПК 3.3.	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5.	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.7.	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
ПК 3.8.	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителям
ОК 7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий

3. Структура и примерное содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия	в т.ч. курсовая работа (проект) часов	Всего часов	в т.ч. курсовая работа (проект) часов		
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.4. ПК 3.6. ПК 3.7.	Раздел 1. Теоретические основы товароведения	60	40	16		20			
ПК 3.1.- 3.8.	Раздел 2. Товароведение	134	64	30		34	36		

	продовольственных товаров								
ПК 3.1.- 3.8.	Раздел 3. Товароведение непродовольственны х товаров	145	74	32		35		36	
ПК 3.1.- 3.8.	Производственная практика (по профилю специальности)	36							36
	Всего:	375	178	78	-	89	-	72	36

.2. Тематический план и содержание МДК03.01 ПМ 03

Раздел 1. Теоретические основы товароведения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел ПМ 1. Теоретические основы товароведения		60	
Тема 1.1. Введение	Источники насыщения рынка, их состояние. Товар как объект товароведной деятельности. Товароведная характеристика товара: ассортиментная, качественная и количественная. Субъекты товароведной деятельности: группы, их характеристика. Требования к профессиональной компетентности, документы, их регламентирующие.	2	2
Тема 1.2. Методы товароведения. Классификация товаров	Методы товароведения: понятие, классификация. Методы научного познания и практические. Преимущества и недостатки. Основополагающие методы систематизации: классификация и		

	кодирование. Применяемость и товароведение. Классификация товаров. Общая и частная классификация. Общегосударственные классификаторы.	2	1,2
	<i>Практические занятия:</i> 1. Распознавание разновидности метода классификации. Составление классификации товаров иерархическим и фасетным методом.	2	
Тема 1.3. Санитарно-эпидемиологические требования к товарам	Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценка качества процессов в соответствии с установленными требованиями.	2	3
	<i>Практические занятия:</i> 1. Анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, качества процессов в соответствии с установленными требованиями.	2	
Тема 1.4. Измерение товаров	Измерение товаров и других объектов, перевод внесистемных единиц измерений в системные.	2	2
	<i>Практические занятия:</i> 1. Измерение товаров и других объектов, перевод внесистемных единиц измерений в системные.	2	

Тема 1.5. Потребительский рынок.	Особенности государственного регулирования потребительского рынка. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России.	4	1
Тема 1.6. Ассортимент товаров	Ассортимент, номенклатура товаров, отличительные признаки. Классификационные группировки товаров. Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, характеру потребностей. Свойства и показатели ассортимента.	4	2
	<i>Практические занятия:</i> 1. Анализ товарного ассортимента розничных торговых предприятий.	4	
Тема 1.7. Управление ассортиментом	Управление ассортиментом: понятие, назначение. Новые технологии управления ассортиментом товаров. Виды нормативных документов, регламентирующих ассортимент товаров. Ассортиментная политика: понятие, цели, задачи.	4	1,3
	<i>Практические занятия:</i> 1. Формирование банка данных ассортимента магазинов различных типов.	2	

Тема 1.8. Качество товаров	Качество товаров. Оценка качества товаров.	2	3
	<p><i>Практические занятия:</i></p> <p>1. Определение номенклатуры показателей качества товаров согласно стандартам.</p>	2	
Тема 1.9. Технологический цикл товародвижения	<p>Технологический цикл товародвижения.</p> <p>Формирование и сохранение качества и количества товаров.</p> <p>Товарные потери. Мероприятия по их предупреждению или списанию.</p>	2	1,3
	<p><i>Практические занятия:</i></p> <p>1. Анализ правильности отбора проб в соответствии с нормативно-технической документацией.</p> <p>2. Решение торговых ситуаций по расчёту товарных потерь и реализации мероприятий по их предупреждению или списанию.</p>	2	
	<p><i>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Работа с образцами, каталогами по характеристике потребительских свойств товаров. - Изучение нормативно-технической документации на товары. - Подбор кодов на различные группы товаров. Расшифровка, кодирование товаров. 		

	<ul style="list-style-type: none"> - Составление таблицы по номенклатуре свойств и показателей ассортимента товаров. - Решение торговых ситуаций по расчеты количественных потерь. - Изучение взаимосвязей классификационных ассортиментных группировок и свойств ассортимента товаров. - Составление схемы номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров. - Составление схемы «Требование к безопасности разных видов товаров». - Составление схемы «Взаимосвязь оценки с градациями качества и классами товаров по назначению». <p><i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Изучить источники насыщения рынка товарами, их состояние. 2.Составить таблицы по основополагающим характеристикам товаров. 3.Изучит многофункциональность товаров. Составить схему функций товаров. 4.Изучить классификацию продовольственных и непродовольственных товаров. 5.Составить таблицу классификации ассортимента товаров. 6.Подготовить схему «Взаимосвязь классификационных группировок и свойств ассортимента товаров». 	20	
--	---	----	--

	7.Решение задач по расчету товарных потерь. 8. Определение мероприятий по предупреждению и списанию товарных потерь.		
ВСЕГО		60	

3.2. Тематический план и содержание МДК ПМ 03.02

Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел ПМ 2. Товароведение продовольственных товаров		64	
Тема 2.1. Введение	Потребительная стоимость как совокупность потребительских свойств товаров. Понятие о химическом составе пищевых продуктов.		

	Нормативно-техническая документация (НТД). Стандарты и технические условия, категории, виды, построение, обозначение.	2	1,2
	<p><i>Практические занятия:</i></p> <p>1. Разработка номенклатуры потребительских свойств пищевых продуктов. Определение калорийности продуктов.</p> <p>2. Решение ситуаций по анализу показателей качества товаров. Работа с документами по подтверждению соответствия</p>	4	
Тема 2.2. Плодовоовощная продукция и грибы	<p>Овощи. Классификация, характеристика основных видов, отличительные признаки, особенности химического состава, пищевая ценность. Особенности хранения и транспортировки.</p> <p>Плоды. Их значение, классификация, краткая характеристика групп, особенности химического состава, пищевая ценность, отличительные признаки. Особенности хранения и транспортировки.</p> <p>Переработанные овощи и плоды. Показатели качества, требования к упаковке, маркировке баночных консервов. Классификация ассортимента, характеристика отдельных видов. Особенности хранения и транспортировки.</p> <p>Грибы. Особенности химического состава, пищевая ценность. Виды грибов для переработки. Классификация, основные виды, их отличительные особенности. Особенности хранения и транспортировки.</p>	4	2

	<p><i>Практические занятия:</i></p> <p>2. Оценка качества свежих плодов, овощей и грибов, диагностирование дефектов. Определение градации качества.</p> <p>3. Расшифровка маркировки. Решение ситуаций по осуществлению контроля условий и сроков хранения, транспортирования товаров.</p>	4	
Тема 2.3. Зерно и зернопродукты. Пищевые концентраты	<p>Основные виды зерновых и бобовых культур. Химический состав и пищевая ценность. Особенности хранения и транспортировки.</p> <p>Зернопродукты. Пищевые концентраты. Их ассортимент, признаки доброкачественности. Особенности хранения и транспортировки.</p>	4	1,2
	<p><i>Практические занятия:</i></p> <p>1. Оценка качества видов зерна и зернопродуктов, диагностирование дефектов. Определение градации качества.</p> <p>2. Расшифровка маркировки. Решение ситуаций по осуществлению контроля условий и сроков хранения, транспортирования товаров.</p>	8	
Тема 2.4. Сахар, мед, крахмал, кондитерские изделия	<p>Сахар, мед, крахмал. Значение, пищевая ценность, производство, основные виды, признаки доброкачественности, дефекты. Требования к упаковке, маркировке. Особенности хранения и транспортировки.</p> <p>Кондитерские изделия. Значение, пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия хранения, транспортировка.</p>	4	2
	<p><i>Практические занятия:</i></p> <p>1. Распознавание ассортимента, оценка качества сахара, меда, крахмала,</p>		

	<p>диагностирование дефектов. Определение градации качества.</p> <p>2. Распознавание ассортимента, оценка качества кондитерских изделий, диагностирование дефектов. Определение градации качества.</p>	4	
Тема 2.5. Вкусовые товары	<p>Классификация вкусовых товаров. Чай, кофе и кофейные напитки: ассортимент, товарные сорта, упаковка, маркировка, хранение, транспортировка. Пряности и приправы: ассортимент, упаковка, маркировка, хранение, транспортировка.</p> <p>Табак и табачные изделия. Алкогольные напитки. Влияние на организм человека. Безалкогольные напитки. Классификация, групповая характеристика ассортимента, упаковка, маркировка. Особенности хранения и транспортировки.</p>	4	2
	<p><i>Практические занятия:</i></p> <p>1. Распознавание видов и оценка качества вкусовых товаров. Определение нормированных потерь от боя стеклянной тары с продуктами при перевозке и хранении. Расшифровка маркировки.</p>	2	
Тема 2.6. Молоко, молочные и яичные товары. Пищевые жиры	<p>Молоко, сливки, кисломолочные консервы. Виды, ассортимент, маркировка, упаковка, хранение, транспортировка. Масло коровье. Виды и товарные сорта.</p> <p>Сыры. Классификация, групповая характеристика ассортимента, маркировка, упаковка. Особенности хранения и транспортировки.</p> <p>Яйца и яичные товары. Классификация, групповая характеристика</p>		

	<p>ассортимента, маркировка, упаковка. Особенности хранения и транспортировки.</p> <p>Пищевые жиры. Классификация растительных масел, животных жиров и маргариновой продукции. Групповая характеристика ассортимента, маркировка, упаковка. Особенности хранения и транспортировки.</p>	4	2
	<p><i>Практические занятия:</i></p> <p>1. Распознавание ассортимента, оценка качества молочных товаров, диагностирование молочных дефектов. Определение градации качества. Расшифровка маркировки.</p> <p>2. Распознавание ассортимента, оценка качества яиц, диагностирование молочных дефектов. Определение градации качества. Расшифровка маркировки.</p>	2	
Тема 2.7. Мясо и мясные товары	<p>Мясо. Основные виды мяса. Категории упитанности, клеймение, выход по товарным сортам. Субпродукты. Виды и категории. Мясо домашней птицы. Особенности хранения транспортировки.</p> <p>Колбасные изделия и копчености. Ассортимент, особенности рецептуры. Условия и сроки хранения колбасных изделий и копченостей. Мясные консервы. Особенности хранения и транспортировки.</p>	4	2
	<p><i>Практические занятия:</i></p> <p>1. Анализ маркировки мясных туш. Определение свежести мяса, расчет</p>		

		<p>норм естественной убыли при продаже.</p> <p>2. Распознавание ассортимента, оценка качества колбасных изделий и копченостей, диагностирование дефектов. Определение градации качества.</p>	2	
Тема 2.8. Рыба и рыбные товары		<p>Основные промысловые семейства рыб. Нерыбное водное сырье. Ассортимент рыбных товаров: живая, охлажденная, мороженая, соленая, копченая, вяленая рыба. Особенности хранения и транспортировки.</p> <p>Балычные изделия. Икра. Рыбные консервы и пресервы: классификация, ассортимент, упаковка, маркировка. Особенности хранения и транспортировки.</p>	2	2
		<p><i>Практические занятия:</i></p> <p>1. Определение видов и семейства образцов рыб.</p> <p>2. Расшифровка маркировки и перечет в тубы рыбных консервов и пресервов. Определение нормы естественной убыли на рыбные товары.</p>	4	
Тема 2.9. Информационное обеспечение коммерческой деятельности		<p>Информационное обеспечение в управлении коммерческой деятельностью.</p> <p>Информационные процессы и ресурсы. Основы правового регулирования информационных ресурсов.</p> <p>Товарные знаки и знаки обслуживания.</p> <p>Защита коммерческой информации и прав субъектов коммерческой</p>	4	1,2

	<p>деятельности.</p> <p>Интеллектуальная собственность: понятие, сфера применения, объекты, передача, нормативная база.</p> <p>Государственная и коммерческая тайна: понятие, объекты, отличия, защиты. Патентная защита.</p>		
	<p><i>Самостоятельная работа при изучении раздела</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Подбор статей из СМИ по ассортименту отдельных видов продовольственных товаров. - Подготовка докладов, рефератов (по индивидуальному заданию). - Составление опорных конспектов? - Решение производственных ситуаций по оценке качества отдельных видов продовольственных товаров. - Работа с ГОСТами. - Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по вопросам, составленным преподавателем). - Составление кроссвордов и тестов по отдельным темам (по заданию преподавателя). - Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. 	34	

	<p style="text-align: center;"><i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Расчет калорийности пищевых продуктов. 2. Ознакомление с нормами естественной убыли. 3. Использование генно-инженерно-модифицированных продуктов (ГМО) 4. Изучение видов, сортов плодов, овощей, грибов. Подготовка сообщений о переработанных плодах, овощах. 5. Подготовка сообщений по ассортименту хлеба и хлебобулочных изделий. 6. Составление коллекций круп и макаронных изделий. 7. Подготовка сообщений: «Лечебные, диетические и витаминизированные кондитерские изделия», «Ассортимент изделий кондитерских фабрик», «Дары моря», «Пищевые концентраты» и др. 8. Подготовка рефератов на тему «О вреде курения», «Алкоголизм – тяжелая хроническая болезнь» и др. 9. Изучение видов, классов, типов сыров по каталогам. 10. Составление опорного конспекта «Яйца пищевые» по ГОСТу. 11. Ознакомление с ассортиментом, изучение условий и сроков хранения колбасных изделий по ГОСТам, каталогам производителей. 		
	<p><i>Учебная практика:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение показателей ассортимента продовольственных товаров. 2. Распознавание продовольственных товаров по ассортиментной принадлежности. 3. Расшифровка маркировки продовольственных товаров. 4. Изучение источников формирования ассортимента 		

	<p>продовольственных товаров, особенностей регионального рынка продовольственных товаров.</p> <p>5. Составление торговой характеристики продовольственных товаров по группам.</p> <p>6. Оценка потребительских свойств продовольственных товаров.</p> <p>7. Оценка качества продовольственных товаров в соответствии с установленными требованиями, установление градаций качества.</p> <p>8. Тренинг по проведению приемки продовольственных товаров по количеству и качеству.</p> <p>9. Проверка соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов.</p> <p>10. Работа с документами по подтверждению соответствия.</p> <p>11. Организация контроля режима и сроков хранения продовольственных товаров.</p> <p>12. Оценка санитарно-эпидемиологических требований к продовольственным товарам.</p> <p>13. Расчет различных видов товарных потерь, проведение списания потерь.</p> <p>14. Решение ситуаций по осуществлению контроля условий и сроков</p>	36	
--	--	----	--

	хранения, транспортирования товаров.		
ВСЕГО		134	

3.2. Тематический план и содержание МДК ПМ 03.02.

Раздел 3. Товароведение непродовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел ПМ 3. Товароведение непродовольственных товаров		145	
Тема 3.1. Хозяйственные товары	Характеристика ассортимента посуды и других хозяйственных товаров из современных пластмасс.		

	<p>Товары бытовой химии: понятие, назначение, классификация. Новое в ассортименте товаров бытовой химии.</p> <p>Потребительские свойства столовой и хозяйственной посуды. Группировка и характеристика ассортимента. Требования к качеству, дефекты. Особенности хранения, нормы боя стеклянных бытовых товаров. Уход за изделиями из стекла.</p> <p>Потребительские свойства керамических бытовых товаров. Группировка и характеристика ассортимента изделий из керамики. Требования к качеству, дефекты. Уход за изделиями из керамики.</p> <p>Металлические бытовые товары: современный ассортимент, требования к качеству. Уход за металло-хозяйственными товарами при хранении и в процессе эксплуатации.</p> <p>Электрические бытовые товары: современный ассортимент, потребительские свойства, группировка. Качество и его сохранение.</p> <p>Современные строительные товары: потребительские свойства, группировка ассортимента. Качество строительных товаров и его сохранение.</p> <p>Мебельные товары: потребительские свойства, классификация и характеристика современного ассортимента мебели. Качество и его сохранение.</p>	16	1,2,3
--	---	----	-------

	<p><i>Практические занятия:</i></p> <p>1. Распознавание ассортимента, оценка качества хозяйственных товаров из пластических масс, диагностирование дефектов. Определение градации качества. Расшифровка маркировки.</p> <p>2. Распознавание ассортимента, оценка качества стеклянных бытовых товаров, диагностирование дефектов. Определение градации качества. Расшифровка маркировки.</p> <p>3. Распознавание ассортимента; оценка качества керамических бытовых товаров, диагностирование дефектов. Определение градации качества. Расшифровка маркировки.</p> <p>4. Распознавание ассортимента, оценка качества металлохозяйственных изделий, диагностирование дефектов. Определение градации качества. Расшифровка маркировки.</p> <p>5. Распознавание ассортимента, оценка качества электробытовых товаров, диагностирование дефектов. Определение градации качества. Расшифровка маркировки.</p>	10	
Тема 3.2. Одежда, обувь	<p>Факторы потребительских свойств тканей. Группировка и характеристика ассортимента тканей. Качество ткани. Нетканые полотна. Качество нетканых полотнищ его сохранение. Ковровые товары. Факторы формирования потребительских свойств, характеристика ассортимента. Качество товаров и его сохранение.</p> <p>Швейные товары. Факторы, формирующие потребительские свойства швейных изделий. Верхняя одежда, белье, головные уборы: группировка и характеристика ассортимента. Качество и его сохранение.</p>		

	<p>Трикотажные товары. Потребительские свойства, группировка, характеристика видов, типов и фасонов. Требования к качеству, дефекты, сохранение качества.</p> <p>Обувные товары. Группировка, характеристика основных видов натуральных и искусственных кож. Факторы формирования потребительских свойств обуви. Классификация и характеристика ассортимента кожаной, резиновой, валяной обуви. Качество, дефекты, приемы осмотра кожаной обуви.</p> <p>Пушно-меховые и овчинно-шубные товары. Характеристика основных видов пушномеховых полуфабрикатов. Качество и его сохранение. Группировка и характеристика ассортимента меховых частей одежды, верхней меховой одежды, головных уборов, овчинно-шубных товаров.</p>	10	1,2
	<p><i>Практические занятия:</i></p> <p>4. Распознавание ассортимента, оценка качества тканей, диагностирование дефектов. Определение градации качества. Расшифровка маркировки.</p> <p>5. Распознавание ассортимента, оценка качества одежды, диагностирование дефектов. Определение градации качества. Расшифровка маркировки.</p> <p>6. Распознавание ассортимента, оценка качества обуви, диагностирование дефектов. Определение градации качества. Расшифровка маркировки.</p> <p>7. Распознавание ассортимента, оценка качества пушно-меховых</p>	8	

	полуфабрикатов, диагностирование дефектов. Определение градации качества. Расшифровка маркировки.		
Тема 3.3. Галантерейные, ювелирные и парфюмерно-косметические товары	<p>Галантерейные товары. Группировка ассортимента, основные виды, типы, фасоны изделий. Зеркала и щеточные товары.</p> <p>Ювелирные изделия и часы. Характеристика ассортимента. Клеймение ювелирных товаров. Потребительские свойства и классификация часов. Маркировка часов, проверка качества, хранение.</p> <p>Парфюмерные товары: ассортимент духов, одеколонов, туалетных вод по признакам группировки. Качество и его сохранение.</p> <p>Косметические товары: врачебно-гигиенические требования, основные виды сырья для производства, группировка ассортимента. Туалетное мыло: характеристика ассортимента по признакам группировки.</p>	8	2
	<p><i>Практические занятия:</i></p> <p>1. Распознавание ассортимента, оценка качества галантерейных товаров, диагностирование дефектов. Определение градации качества. Расшифровка маркировки.</p> <p>2. Распознавание ассортимента, оценка качества ювелирных изделий, диагностирование дефектов. Определение градации качества. Расшифровка маркировки.</p> <p>3. Распознавание ассортимента, оценка качества парфюмерно-косметических товаров, диагностирование дефектов. Определение градации качества. Расшифровка маркировки.</p>	6	

<p>Тема 3.4. Товары культурно-бытового назначения</p>	<p>Музыкальные товары. Группировка и характеристика потребительских свойств музыкальных инструментов. Группировка и характеристика струнных, язычковых, духовных и ударных инструментов. Электромузыкальные инструменты. Качество. Сохранение качества.</p> <p>Радиоэлектронные товары. Группировка радиоэлектронных товаров, потребительские свойства, ассортимент. Проверка качества бытовых радиоэлектронных товаров в условиях торговли. Правила эксплуатации.</p> <p>Фото-кинотовары. Сущность фотографии: Типология фотолюбителей. Группировка фото-кинотоваров. Особенности проверки качества.</p> <p>Спортивные и рыболовные товары. Вело- и мототовары. Потребительские свойства. Группировка и характеристика ассортимента. Требования к качеству. Сохранение качества.</p> <p>Школьно-письменные и канцелярские товары. Потребительские свойства, характеристика ассортимента по признакам группировки, требования к качеству, особенности хранения.</p> <p>Игрушки. Роль игрушек в воспитании детей. Потребительские свойства игрушек. Требования к качеству. Сохранение качества.</p>	8	2
	<p><i>Практические занятия:</i></p>		

	<p>1. Распознавание ассортимента, оценка качества музыкальных инструментов, диагностирование дефектов. Определение градации качества. Расшифровка маркировки.</p> <p>2. Распознавание ассортимента, оценка качества радиоэлектронной аппаратуры диагностирование дефектов. Определение градации качества. Расшифровка маркировки.</p> <p>3. Распознавание ассортимента, оценка качества фото-кинотоваров, диагностирование дефектов. Определение градации качества. Расшифровка маркировки.</p> <p>4. Распознавание ассортимента, оценка качества школьно-письменных и канцелярских товаров, диагностирование дефектов. Определение градации качества. Расшифровка маркировки.</p> <p>5. Распознавание ассортимента, оценка качества игрушек, диагностирование дефектов. Определение градации качества. Расшифровка маркировки</p>	8	
	<p><i>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовка докладов, рефератов (по индивидуальному заданию). - Составление опорных конспектов по темам МДК. - Решение производственных ситуаций по оценке качества отдельных видов непродовольственных товаров - Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по вопросам, составленным преподавателем). - Составление кроссвордов и тестов по отдельным темам (по заданию преподавателя). - Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, 		

	<p>оформление практических работ.</p> <p>- Изучение отличительных признаков отдельных видов товаров и оформление таблиц (по заданию преподавателя).</p> <p style="text-align: center;"><i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i></p> <p>8. Составление таблиц по темам: «Классификация хозяйственных товаров из пластмасс», «Основные детали кожаной обуви», «Дефекты изделий из меха».</p> <p>9. Составление схем: «Ассортимент стеклянных изделий», «Формирование потребительских свойств кожаной обуви», «Классификация и ассортимент телевизоров» и др.</p> <p>10. Оценка качества отдельных групп товаров, оформление опорных конспектов (по заданию преподавателя).</p> <p>11. Работа с тестами по темам: «Металлохозяйственных товары», «Электробытовые товары», «Парфюмерные товары», «Швейные товары», «Школьно-письменные и канцелярские товары», «Игрушки».</p> <p>12. Работа с ГОСТами на отдельные виды непродовольственных товаров.</p> <p>13. Подготовка сообщений по теме: «Автомобильные аудио видеотехника».</p> <p>14. Оформление графического изображения рисунков переплетения тканей.</p>	35	
	<i>Учебная практика:</i>		

	<p><i>Виды работ:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление торговой характеристики непродовольственных товаров по группам. 2. Анализ ассортимента непродовольственных товаров по группам, конкурентоспособности. 3. Оценка потребительских свойств непродовольственных товаров. 4. Оценка качества непродовольственных товаров в соответствии с установление градаций качества. 5. Отработка навыков по сортировке непродовольственных товаров. 6. Тренинг по проведению приемки непродовольственных товаров по количеству и качеству. 7. Проверка соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов. 8. Работа с документами по подтверждению соответствия. 9. Решение торговых ситуаций по идентификации непродовольственных товаров. 10. Тренинг по характеристике потребительских свойств непродовольственных товаров. 11. Расшифровка маркировки непродовольственных товаров. 12. Тренинг по расшифровке штриховых кодов товаров. 13. Расчет различных видов товарных потерь, проведение списания потерь. 14. Решение ситуаций по осуществлению контроля условий и сроков хранения, транспортирования. 	36	
--	---	----	--

	<p><i>Вопросы для зачета:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Товары из пластмасс 2. Товары бытовой химии 3. Силикатные товары 4. Металлические бытовые товары 5. Строительные товары, мебельные товары 6. Электрические бытовые товары 7. Текстильные товары 8. Швейные и трикотажные товары 9. Обувные товары 10. Пушно-меховые и овчинно-шубные товары 11. Парфюмерно-косметические товары 12. Галантерейные товары 		
	<p><i>Производственная практика по ПМ:</i></p> <p><i>Виды работ:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Участие в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определение номенклатуры показателей качества товаров 2. Анализ ассортиментной политики предприятия, определение мер по ее совершенствованию 3. Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности, расшифровка маркировки 4. Оценка качества товаров. Установление соответствия фактических значений показателей качества установленным требованиям (стандартов, ТУ) 5. Расчет минимально допустимых размеров проб и образцов 6. Определение градации качества товаров, ознакомление с 		

	<p>порядком оценки при изменении градации качества</p> <p>7. Определение приемочных и браковочных чисел при приемке отдельных групп товаров. Отражение фактического применения этих показателей в практике работы организации</p> <p>8. Диагностирование (распознавание) дефектов товаров, установление причин их возникновения. Разработка мер по предотвращению реализации дефектных товаров</p> <p>9. Анализ обеспечения безопасности потребительских товаров в организации</p> <p>10. Анализ правильности заполнения документов, подтверждающих качество товара.</p>	36	
ВСЕГО		375	

4. Условия реализации учебной дисциплины

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

1. Учебного кабинета «Товароведение»;
2. Лаборатории технического оснащения торговых организаций и охраны труда.

Учебный кабинет междисциплинарных курсов:

- комплект ученической мебели
- комплект учебно-методической документации
- наглядные пособия
- образцы товаров

Лаборатория товароведения:

- комплект мебели для компьютерных классов, классная доска
- комплект учебно-методической документации
- наглядные пособия
- образцы товаров

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на практике: торгово-технологическое оборудование, товары, персональные компьютеры, принтеры, сканеры доступ к сети Интернет, калькуляторы.

Информационное обеспечение обучения

Источники

1. Конституция РФ
2. Гражданский кодекс РФ (ч. 1, 2, 3, 4)
3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
4. Закон РФ от 7 февраля 2012 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»
5. Федеральный закон от 2 января 2019г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
6. Федеральный закон от 8 августа 2018г. № 134-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»
7. Федеральный закон от 27 декабря 2019г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
8. Постановление правительства РФ от 19 ноября 2017г. № 696 «О знаке обращения на рынке»
9. Постановление правительства РФ от 30 июня 2019г. № 322 «Об утверждении Положения о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека»
10. ГОСТы на различные продовольственные и непродовольственные товары.

Основная литература

1. Драмшева С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Учебник для средне специальных учебных заведений. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2018. – 188с.
2. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о» - 2017 – 400с.
3. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: Учебник для вузов – М.: Норма, 2017 – 448с.

4. Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие. – М.: Альфа – М. ИНФРА – М, 2019. – 336с.

5. Козюлина Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие для студентов экономических колледжей и средних специальных учебных заведений. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о» 2017. – 368с.

6. Неверов А.Н., Чалых Т.П. и др. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами Учебник для НПО и учебное пособие для СПО. - М.: ПрофОбрИздат, 2017

Дополнительная литература

1. Кондрашов Е.А., Коник Н.В., Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2019

2. Магомедов Ш.Ш. Товароведение и экспертиза обуви: Учебник – М. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о» 2017

3. Туров А.С., Печенежская И.А., Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза текстильных товаров: Учебное пособие. – Москва: икц «МарТ», Ростов-на-Дону: Издательский центр «МарТ», 2017 – 304с. (серия товароведение и экспертиза).

4. Шепелев А.Ф., Галаджян В.А., Туров А.С. Товароведение и экспертиза силикатных и строительных товаров: Учебное пособие. – Ростов-на-Дону: Издательский центр «МарТ», 2017

5. Байбеков Ш.С. и др. Товароведение культтоваров - М.: Экономика, 2017

6. Орловский Э.И. Товароведение ювелирных товаров и часов. - М.: Экономика, 2018

7. Алексеев Н.С. Товароведение хозяйственных товаров. Т. 1 (Строительные, мебельные, посудохозяйственные и силикатные товары) - М.: Экономика, 2019

8. Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров. - М.: Деловая литература, 2018

9. Ганцов Ш.К. Товароведение меховых товаров. - М.: Экономика, 2016

10. Гусейнова Т.С. Товароведение швейных и трикотажных товаров. - М.: Экономика, 2017

11. Иванов М.Н. и др. Товароведение обувных товаров. - М.: Экономика, 2019

12. Кутянин Г.И. Пластические массы и бытовые химические товары. - М.: Экономика, 2018

13. Находкин Н.Н. Введение в товароведение непродовольственных товаров. - М.: Высшая школа, 2019 14-Уманцев Я.з. Хозяйственные товары и бытовая химия.- М.: Экономика, 2019

14. Справочник товарововеда непродовольственных товаров. - М.: Экономика, 2018-2019. - Т.-1 - 2018. - Т. 2- 2019. Т.-3-2020

15. Федоров М.В. и др. О дизайне. - М.: Экономика, 2019

16. Дронова Н.Д. Новое в диагностике ювелирных материалов. - М.: ОЦПКРТ, 2018

17. Дронова Н.Д. Методика оценки ювелирных изделий с драгоценными, полудрагоценными и поделочными камнями. - М.: ОЦПКРТ, 2019

18. Игнатенко В.Б. Дефекты обуви. Учебная лекция. - М.: ОЦПКРТ, 2018
Интернет-ресурсы

1. www.consultant.ru – СПС «Консультант+»
2. www.torgrus.com – сайт «Новости и технологии торгового бизнеса».
3. www.sovtorg.panor.ru – сайт «Современная торговля».
4. www.1000ideas.ru – сайт «Бизнес журнал»
5. www.business-magazine.ru – сайт журнала «Свой бизнес»
6. www.cibersecurity.ru – сайт «Мировые новости высоких технологий»
7. www.znaytovar.ru – сайт «Знайтовар.ru»
8. www.comodity.ru – сайт «Пищевое производство и товароведение продовольственных товаров»

а. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по изучению междисциплинарных курсов профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» проводятся в образовательном учреждении, в аудиториях, оснащенных необходимым оборудованием, с применением учебно-методической документации.

При изучении данного модуля необходимо постоянно обращать внимание на то, как практические навыки и изученный теоретический материал могут быть использованы в будущей практической деятельности. При выборе методов обучения предпочтение следует отдавать тем, которые способствуют лучшему установлению контакта с обучающимися и усвоению ими материала.

Для проведения занятий целесообразно использовать лекционно-семинарские занятия, организационно-деятельностные и деловые игры, проводить тренинги, разбор практических ситуаций, работать с методическими и справочными материалами, применять технические

средства обучения и вычислительную технику, организовывать экскурсии в организации.

Задачами учебной практики являются: подготовка студентов к осознанному и углубленному изучению вида профессиональной деятельности в рамках профессионального модуля, привитие им практических профессиональных умений по специальности.

Учебную практику целесообразно проводить в лаборатории товароведения образовательного учреждения, оснащенной необходимым оборудованием и техническими средствами обучения под руководством преподавателя данного модуля. Отдельные занятия могут проводиться в организациях (встречи и беседы со специалистами, экскурсии и др.)

Учебная практика проводится рассредоточено путем чередования ее с занятиями в рамках профессионального модуля. Формы отчетности по результатам учебной практики определяются образовательным учреждением (дневник-отчет, отчет и др.).

Основными задачами производственной практики по профилю специальности является:

- овладение студентами профессиональной деятельностью по специальности в рамках профессионального модуля;

- развитие профессионального мышления;

- обработка практических умений и навыков, полученных при изучении профессионального модуля, определяющих профиль специальности;

- проверка профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности.

Производственная практика по профилю специальности должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Руководство практикой по профилю специальности осуществляют руководители практики от техникума (преподаватели техникума) и руководители практики от организации.

Формы отчетности по результатам практики по профилю специальности определяются образовательным учреждением (дневник-отчет, отчет и др.)

Аттестация по итогам производственной практики по профилю специальности проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Студенты имеют право по всем вопросам, возникшим в процессе изучения междисциплинарного курса профессионального модуля, прохождения учебной или производственной практики, обращаться к администрации техникума, преподавателям, руководителям практики, вносить предложения по совершенствованию образовательного процесса и организации учебной и производственной практики. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

Освоению данного профессионального модуля должно предшествовать изучение учебных дисциплин «Статистика», «Документационное обеспечение управления», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:

Реализация программы профессионального модуля в рамках междисциплинарных курсов должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю данного модуля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходить стажировку в торговых организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой в рамках модуля, должны иметь высшее образование, соответствующее профилю данного модуля, опыт деятельности в организациях соответствующего профиля, должны проходить стажировку в торговых организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, тестирования, индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	- правильность составления ассортиментных перечней товаров магазинов в соответствии с ассортиментной политикой организации; -точность определения номенклатуры показателей качества товаров в соответствии с ГОСТ и ТУ.	- Защита выполненных практических работ -Защита выполненных практических заданий по учебной практике
Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	- правильность и точность расчета товарных потерь в соответствии с нормами естественной убыли; - правильность решения ситуаций по предупреждению товарных потерь; - соответствие оформленных документов по списанию товарных потерь предъявляемым	- Защита выполненных практических работ -Защита выполненных практических заданий по учебной практике

		требованиям	
Оценивать и расшифровывать маркировку соответствии установленными требованиями	и в с	- правильность расшифровки маркировки товаров в соответствии с нормативно-технической документацией	- Защита выполненных практических работ -Защита выполненных практических заданий по учебной практике
Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества		- правильность классификации и идентификации товаров, оценки качества, диагностирования дефектов, определения градации качества в соответствии с нормативно-технической документацией	- Защита выполненных практических работ -Защита выполненных практических заданий по учебной практике
Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов		- обоснованность выбора условий хранения товаров, выбора транспортных средств для перевозки; - правильность оформления сопроводительной документации в соответствии с нормативно- технической документацией	- Защита выполненных практических работ -Защита выполненных практических заданий по учебной практике

<p>Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями</p>	<p>- точность анализа ситуаций по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке в соответствии с нормами СанПиН;</p> <p>- точность и скорость оценки качества процессов в соответствии с установленными требованиями</p>	<p>- Защита выполненных практических работ</p> <p>-Защита выполненных практических заданий по учебной практике</p>
<p>Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные</p>	<p>- правильность расчетов по переводу внесистемных единиц в СИ (системные) в соответствии с техническим регламентом;</p> <p>- правильность измерения товаров в соответствии с нормативно-технической документацией</p>	<p>- Защита выполненных практических работ</p>
<p>Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю</p>	<p>- правильность оформления документов по подтверждению соответствия в соответствии с нормативно-технической документацией;</p> <p>- соответствие оформленных документов по результатам контроля предъявляемым требованиям</p>	<p>- Защита выполненных практических работ</p> <p>-Защита выполненных практических заданий по учебной практике</p>
<p>Итоговый контроль</p>		<p>Экзамен</p> <p>квалификационный</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - точность представления о сущности и значимости будущей профессии; - адекватность самооценки при освоении профессии 	интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области учета	наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях	наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе

		практики
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития	- адекватность отбора и использования информации профессиональной задачи	наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	-корректность и однозначность в ходе общения с коллегами, руководством и потребителями	интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-организовывать самостоятельную работу при изучении профессионального модуля	интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также	- соответствие совершаемых действий требованиям	экспертная оценка на практических занятиях, при

требования стандартов, технических условий	действующего законодательства	решении ситуационных задач и в процессе практики
---	----------------------------------	---