

Министерство образования и науки Калужской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Калужской области «Людиновский индустриальный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 03 Управление ассортиментом, оценка качества  
и обеспечение сохраняемости товаров**

программы подготовки специалистов среднего звена  
специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

2017 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования и примерной программы, рекомендованной Экспертным советом по среднему образованию при министерстве образования Калужской области протокол № 3 от 08.06.2012 г. по специальности среднего профессионального образования 38.02.04 Коммерция (по отраслям), укрупненной группы специальностей 38.00.00 Экономика и управление

СОГЛАСОВАНО

Заведующая по учебной работе

\_\_\_\_\_ О.Е.Селиверстова

31.08.2017г

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по УПР

\_\_\_\_\_ Т.П. Киселева

Рекомендована цикловой комиссией профессиональных дисциплин сферы обслуживания

Протокол №  1  от «  31  »  08   2017  г.

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ Л.В.Хмельницкая

Разработчик:

Чеботарева Л.Ю., преподаватель спецдисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУ- ЛЯ</b>	7
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНО- ГО МОДУЛЯ</b>	17
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИ- ОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬ- НОСТИ)</b>	21

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ. 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям), укрупненной группы специальностей 38.00.00 Экономика и управление в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Управление ассортиментом, оценка качества продукции и обеспечение сохраняемости товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество продукции и процессов в соответствии с установленными требованиями.
7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

Рабочая программа может быть использована в профессиональной подготовке по специальностям экономического профиля.

### 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, качества, установления градаций качества;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценки качество товаров в соответствии с установленными требованиями;
- расшифровки маркировки;
- контроля режима и сроков хранения;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.

**уметь:**

- применять важнейшие методы товароведения;
- определять показатели ассортимента и качества;
- осуществлять выбор номенклатуры потребительских свойств и показателей;
- оценивать качество продукции и устанавливать градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;
- определять действительное значение показателей качества и проверять их соответствие установленным требованиям;
- определять градации качества, соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования.

**знать:**

- теоретические основы товароведения;
- цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- основные понятия, классификацию ассортимента, основополагающие товароведные характеристики, оценку 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 – 618 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 546 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 364 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 182 часов;

учебной и производственной практики – 72 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости 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 продукции и 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, потребителями.
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 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.4	МДК.03.01 Теоретические основы товароведения	78	48	20		24		6	
ПК 3.5-3.8	МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	504	316	102		158		30	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	36							36
	<b>Всего:</b>	<b>618</b>	<b>364</b>	<b>122</b>		<b>182</b>		<b>36</b>	<b>36</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. ПМ 03. Теоретические основы товароведения</b>		<b>72</b>	
<b>МДК 03.01</b> Теоретические основы товароведения		48	
<b>Тема 1.1.</b> Объекты и субъекты товароведения (товар, товароведческая деятельность)	<b>Содержание</b>		
	1   Предмет и задачи товароведения.	2	2
<b>Тема 1.2.</b> Классификация товаров по различным признакам	<b>Содержание</b>		
	1   Теория товароведения.	2	2
<b>Тема 1.3</b> Методы классификации	<b>Содержание</b>		
	1   Классификация товаров.	2	2
<b>Тема 1.4</b> Общегосударственная классификация	<b>Содержание</b>		
	1   Общегосударственные классификаторы, назначение.	2	2
<b>Тема 1.5</b> Виды классификации и штриховое кодирование товаров	<b>Содержание</b>		
	1   Виды классификации.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	1   Произвести классификацию швейных изделий с использованием иерархического метода	4	
	2   Расчет контрольного числа штрихового кода		
<b>Тема 1.6</b> Основные характеристики ассортимента товара	<b>Содержание</b>		
	1   Виды ассортимента - промышленный и торговый ассортимент.	4	2
<b>Тема 1.7 .</b> Факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров.	<b>Содержание</b>		
	1   Факторы, формирующие ассортимент товара.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	1   Работа по определению факторов, влияющих на формирование ассортимента.	2	
<b>Тема 1.8 .</b> Принципы управления ас-	<b>Содержание</b>	2	2



сортиментом	1	Ассортиментный перечень; правила торговли.		
	<b>Практические занятия</b>			
	1	Составить обязательный ассортиментный перечень.	4	
<b>Тема 1.9</b> Общие требования к информации о товарах, правовая база.	<b>Содержание</b>		2	2
	1	Информационные знаки; знак соответствия.		
	<b>Практические занятия</b>			
	1	Работа по идентификации информации на упаковке товаров и определить подлинность штрих - кода.	2	
<b>Тема 1.10.</b> Информация о продовольственных и непродовольственных товарах	<b>Содержание</b>		2	2
	1	Информационные знаки и штрих-код.		
	<b>Практические занятия</b>			
	1	Работа по идентификации видов информационных знаков на упаковке товаров и дать им характеристику.	2	
<b>Тема 1.11.</b> Понятие, цели и задачи стандартизации	<b>Содержание</b>		2	2
	1	Стандарты: основополагающие; на продукцию и услуги; на процессы; на методы испытаний		
	<b>Практические занятия</b>			
	1	Работа с нормативными документами, регламентирующими требования к товарам на основе стандартов на продукцию	2	
<b>Тема 1.12</b> Классификация показателей качества товаров	<b>Содержание</b>		2	2
	1	Эвристические методы: органолептический, экспертный, социологический.		
	<b>Практические занятия</b>			
	1	Работа по определению качества образца товара органолептическим методом	2	
<b>Тема 1.13</b> Изучение норм показателей качества.	<b>Содержание</b>		2	2
	1	Определение уровня качества		
	<b>Практические занятия</b>			
	1	Работа по определению уровня качества образца товара	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 03.01</b>			<b>24</b>	
Тематика домашних заданий 1. Составление классификации товаров (составление таблицы) 2. Анализ показателей качества, оценка качества товаров (составление таблицы) 3. Работа с НТД (Изучение структуры НТД) 4. Изучение различных единиц измерения (составление конспектов) 5. Изучение НТД, регламентирующей порядок списания (разработка ситуационных задач) 6. Изучение информации на товаре и штрих-коде (разработка ситуационных задач) 7. Составление структуры и содержания заключения эксперта (составление таблицы) 8. Изучение норм показателей качества.			24	

<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> обеспечивать надлежащее качество и сохранность товара; оформить журнал производственного контроля.		<b>6</b>	
<b>Раздел 2. ПМ 03.</b> <b>Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>		<b>474</b>	
<b>МДК 03.02.</b> Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		316	
<b>Тема 2.1</b> Предмет и задачи товароведения	<b>Содержание</b>		
	1 Состояние и перспективы развития предмета «Товароведения продовольственных товаров» и продовольственного рынка.	2	2
<b>Тема 2.2</b> Классификация продовольственных товаров	<b>Содержание</b>		
	1 Методы классификации продовольственных товаров	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
1 Распознавание товара по ассортиментной принадлежности	2		
<b>Тема 2.3</b> Химический состав продовольственных товаров	<b>Содержание</b>		
	1 Характеристика важнейших веществ химического состава.	6	2
<b>Тема 2.4</b> Пищевая ценность продовольственных товаров	<b>Содержание</b>		
	1 Пищевая ценность как свойство, характеризующее качество продовольственных товаров; потребительские свойства, их взаимосвязь с химическими свойствами.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
1 Произвести идентификацию и расшифровку маркировки. 2 Решение задач по расчёту пищевой ценности продовольственных товаров.	4		
<b>Тема 2.5</b> Условия и сроки хранения и транспортирования продовольственных товаров.	<b>Содержание</b>		
	1 Процессы, происходящие при хранении. Факторы, влияющие на замедление или ускорение процессов в товарах при хранении.	4	2
	<b>Практические занятия</b>		
1 Работа по определению качества образца товара органолептическим методом	2		

<b>Тема 2.6</b> Определение номенклатуры показателей качества	<b>Содержание</b>			
	1	Определение градации качества продовольственных товаров. Методы оценки качества продовольственных товаров. Определение дефектов продовольственных товаров по НТД	4	2
<b>Тема 2.7</b> Способы консервирования продовольственных товаров	<b>Содержание</b>			
	1	Методы консервирования – физические, физико-химические, химические и биохимические.	4	2
	<b>Практические занятия</b>			
	1	Работа по определению методов консервирования продовольственных товаров	2	
<b>Тема 2.8</b> Мясо и мясные товары	<b>Содержание</b>			
	1	Товароведная характеристика разных подгрупп мясных товаров по ассортименту, составу, сырью, процессам производства.	8	2
	<b>Практические занятия</b>			
	1	Работа с документацией по изучению химического состава мяса различных видов убойных животных	6	
2	Работа со справочной литературой по изучению классификации мяса по различным признакам			
3	Работа по изучению ассортимента копченых колбас			
<b>Тема 2.9</b> Молочные товары	<b>Содержание</b>			
	1	Классификация молока и продуктов его переработки. Состав и пищевая ценность отдельных подгрупп, их отличительные признаки. Итоговое занятие	10	2
	<b>Практические занятия</b>			
	1	Работа по изучению ассортимента молока	6	
2	Работа по изучению ассортимента кисломолочных напитков.			
3	Работа по изучению ассортимента твердых сычужных сыров.			
<b>Тема 2.10</b> Яйца и продукты их переработки	<b>Содержание</b>			
	1	Классификация и требования к качеству яиц.	2	2
<b>Тема 2.11</b> Рыба и рыбные товары	<b>Содержание</b>			
	1	Живая, охлажденная, мороженая рыба, соленая, вяленая, сушеная, копченая рыба; балычные изделия.	10	2
	2	Рыбные консервы и пресервы, икра рыбы; нерыбные продукты моря.		
	<b>Практические занятия</b>			
1	Работа по изучению ассортимента мороженой рыбы и способов разделки.	6		
2	Работа по изучению ассортимента рыбных консервов.			
3	Оценку качества рыбных консервов по органолептическим показателям			
<b>Тема 2.12</b> Пищевые жиры	<b>Содержание</b>			
	1	Виды пищевых жиров, их состав и пищевую ценность, товароведную оценку качества.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		4	

	1	Работа по изучению ассортимента маргарина		
	2	Работа по изучению ассортимента растительного масла		
<b>Тема 2.13</b> Зерномучные товары	<b>Содержание</b>		10	2
	1	Строение зерна, крупы, виды круп.		
	2	Мука, ее производство и виды.		
	3	Хлеб и хлебобулочные изделия, макаронные изделия.		
<b>Практические занятия</b>		4		
1	Работа по изучению ассортимента круп			
	2	Работа по изучению видов макаронных изделий		
<b>Тема 2.14</b> Плодоовощные товары	<b>Содержание</b>		8	2
	1	Свежие плоды.		
	2	Свежие овощи.		
	3	Продукты переработки плодов и овощей.		
<b>Практические занятия</b>		4		
1	Работа со справочной литературой по изучению классификации овощей по различным признакам			
	2	Работа по изучению ассортимента орехоплодных		
<b>Тема 2.15</b> Крахмал, сахар, мёд.	<b>Содержание</b>		2	2
	1	Крахмал, сахар сырьё и технология производства, виды		
<b>Тема 2.16</b> Кондитерские изделия	<b>Содержание</b>		10	2
	1	Кондитерские изделия, сырьё, производство.		
	2	Виды кондитерских изделий.		
	<b>Практические занятия</b>		6	
1	Работа по изучению ассортимента конфет, глазированных шоколадом			
2	Оценка качества карамели по образцу органолептическим методом			
	3	Работа по изучению отличительных признаков варенья, джема, конфитюра		
<b>Тема 2.17</b> Вкусовые товары	<b>Содержание</b>		8	2
	1	Чай и кофе, химический состав, виды чая и кофе.		
	2	Пряности и приправы.		
	3	Пиво, квас, алкогольные и безалкогольные напитки		
<b>Практические занятия</b>		4		
1	Работа по изучению ассортимента пряностей			
	2	Работа по изучению ассортимента ликеро-водочных изделий		
<b>Тема 2.18</b> Цели, задачи предмета товароведение непродовольственных товаров	<b>Содержание</b>		2	2
	1	Межпредметные связи с общепрофессиональными и специальными дисциплинами. Место и значение товароведения в подготовке коммерсантов.		
<b>Тема 2.19</b> Ассортиментная принадлежность, диагностика дефектов, определение качества в соответствии с НТД, требования, предъявляемые при транспортировании, упаковыва-	<b>Содержание</b>		2	2
	1	Общая и частная классификация товаров: понятие, назначение, классификационные признаки.		

нии, хранения и реализации групп товаров				
<b>Тема 2.20</b> Текстильные товары (ткани)	<b>Содержание</b>		10	2
	1	Текстильные товары: понятие, назначение, классификация.		
	2	Сравнительная характеристика натуральных, искусственных и синтетических волокон, нитей и пряжи.		
	3	Влияние вида волокон, пряжи, нитей на качество тканей.		
<b>Практические занятия</b>		4		
1	Работа по изучению видов переплетений тканей			
2	Работа по изучению ассортимента хлопчатобумажных тканей			
<b>Тема 2.21</b> Швейные и трикотажные товары	<b>Содержание</b>		8	2
	1	Общие сведения о швейных и трикотажных товарах.		
	<b>Практические занятия</b>		6	
	1	Работа по изучению потребительских свойств швейных изделий		
2	Работа по изучению ассортимента швейных изделий			
3	Работа по изучению ассортимента трикотажных изделий			
<b>Тема 2.22</b> Обувные товары	<b>Содержание</b>		8	2
	1	Факторы, формирующие качество обуви: материалы, моделирование, конструирование, процессы производства.		
	2	Кожаная обувь: общие свойства и показатели качества. Размеры и полноты обуви. Методы оценки качества обуви. Дефекты кожаной обуви.		
	<b>Практические занятия</b>		4	
1	Работа по изучению ассортимента кожаной обуви			
2	Работа с нормативной документацией по изучению правил продажи и обмена обуви			
<b>Тема 2.23</b> Пушно-меховые изделия	<b>Содержание</b>		6	2
	1	Характеристики пушно-мехового сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.		
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Работа по выявлению отличительных признаков товарных сортов пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.		
2	Работа по расшифровке маркировки на пушно-меховых и овчинно-шубных товарах			
<b>Тема 2.24</b> Парфюмерно-косметические товары	<b>Содержание</b>		6	2
	1	Классификация и групповая характеристика ассортимента парфюмерно-косметических товаров.		
	2	Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров. Требования, предъявляемые к упаковке, условиям и срокам хранения.		
	<b>Практические занятия</b>		4	
1	Работа по изучению ассортимента крема			
2	Работа по изучению ассортимента декоративной косметики			
<b>Тема 2.25</b> Товары из пластмасс	<b>Содержание</b>		4	1,2
	1	Пластические массы и товары из пластмасс: понятие. Основное сырье		

		для производства пластических масс.		
		<b>Практические занятия</b>		
	1	Работа по изучению ассортимента изделий из пластических масс	2	
<b>Тема 2.26</b> Товары бытовой химии		<b>Содержание</b>		
	1	Товары бытовой химии: понятие, их значение в народном хозяйстве.	8	1,2
	2	Классификация товаров бытовой химии.		
		<b>Практические занятия</b>		
1	Работа по изучению ассортимента средств для стирки и мытья	4		
2	Работа по изучению ассортимента лакокрасочных товаров			
<b>Тема 2.27</b> Силикатные товары		<b>Содержание</b>		
	1	Декорирование стеклянных изделий при формировании механическими и химическими методами.	8	1,2
	2	Влияние состава стекла, способов выработки и декорирования на потребительские свойства стеклянной и хрустальной посуды.		
		<b>Практические занятия</b>		
1	Оценка качества стеклянных товаров по органолептическим показателям	4		
2	Работа по изучению ассортимента керамических товаров			
<b>Тема 2.28</b> Металлохозяйственные товары		<b>Содержание</b>		
	1	Классификация ассортимента металлохозяйственных товаров.	12	1,2
	2	Показатели качества посуды, металлоинструментов, изделий ремонтно-строительного назначения, садово-огородного инвентаря и оборудования.		
	3	Методы оценки качества металлохозяйственных товаров, их дефекты.		
	<b>Практические занятия</b>			
1	Работа по изучению ассортимента ножевых изделий и столовых приборов	4		
2	Работа по изучению ассортимента металлоинструментов			
<b>Тема 2.29</b> Спортивные товары		<b>Содержание</b>		
	1	Анализ ассортимента группы спортивных товаров. Диагностика дефектов.	4	2,3
<b>Тема 2.30</b> Электробытовые товары		<b>Содержание</b>		
	1	Группировка электробытовых товаров.	12	1,2
	2	Требования к качеству электробытовых товаров.		
	3	Светильники: осветительная арматура и лампы, оценка качества, дефекты, маркировка, ассортимент.		
	<b>Практические занятия</b>			
1	Работа по изучению ассортимента бытовой электронной аппаратуры.	4		
2	Работа по изучению ассортимента электробытовых товаров			
<b>Тема 2.31</b> Мебельные товары		<b>Содержание</b>		
	1	Материалы и полуфабрикаты для производства мебели. Классификация ассортимента мебели.	6	2
	2	Показатели качества мебели и методы их оценки.		
		<b>Практические занятия</b>		
1	Работа по изучению дефектов мебельных товаров.	4		

	2	Работа по изучению ассортимента мебели		
<b>Тема 2.32</b> Ювелирные товары и часы	<b>Содержание</b>		6	2
	1	Материалы для изготовления и особенности производства ювелирных товаров.		
	2	Классификация, групповая характеристика ассортимента ювелирных товаров и бытовых часов.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Работа по изучению ассортимента ювелирных товаров		
<b>Тема 2.33</b> Изделия народных промыслов	<b>Содержание</b>		4	2
	1	Классификация, групповая характеристика товаров народных художественных промыслов и сувениров. Оценка качества.		
<b>Тема 2.34</b> Игрушки	<b>Содержание</b>		2	2
	1	Дефекты игрушек. Оценка и подтверждение соответствия качества игрушек.		
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Работа по изучению ассортимента детских игрушек		
<b>Тема 2.35</b> Строительные товары	<b>Содержание</b>		12	2
	1	Ассортимент и оценка качества строительных товаров.		
	2	Изучение норм НТД строительных товаров. Итоговое занятие.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Работа по изучению ассортимента отделочных материалов		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 03.02</b>			<b>158</b>	
Тематика домашних заданий			158	
1. Классификация продовольственных товаров				
2. Белки				
3. Углеводы				
4. Жиры. Свойства жиров				
5. Определение энергетической ценности продовольственных товаров				
6. Органолептическая оценка количества (индивидуальные задания)				
7. Методы консервирования продовольственных товаров (индивидуальные задания)				
8. Характеристика тканей мяса убитых животных				
9. Классификация субпродуктов (учебник)				
10. Характеристика тушек битой домашней птицы (учебник, стандарт)				
11. Требования к качеству молочных консервов				
12. Дефекты сыров (учебник, стандарт)				
13. Правила приемки рыбы по качеству (стандарт)				
14. Ассортимент рыбы в региональной торговле. (10-15 видов)				
15. Виды муки.				
16. Показатели качества муки и использование				
17. Ассортимент хлебобулочных изделий				
18. Макароны изделия				
19. Свежие овощи				
20. Свежие плоды				

<p>21. Орехоплодные и грибы</p> <p>22. Виды крахмала (стандарт)</p> <p>23. Виды сахара (основные стадии производства)</p> <p>24. Виды начинок карамели и виды корпусов конфетных изделий</p> <p>25. Классификация кофе (стандарт)</p> <p>26. Пушно-меховое сырье, полуфабрикаты (доклад)</p> <p>27. Характеристика пластических масс (доклады)</p> <p>28. Процесс производства силикатных товаров (доклады)</p> <p>29. Ассортимент электробытовых товаров (учебник)</p> <p>30. Ассортимент игрушек (учебник)</p> <p>31. Состояние рынка текстильных товаров (доклады)</p> <p>32. Характеристика ассортимента швейных товаров (учебник)</p> <p>33. Ассортимент трикотажных изделий (учебник)</p> <p>34. Процесс производства кожаной обуви (учебник)</p> <p>35. Хранение продовольственных товаров (индивидуальные задания)</p>		
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>оформлять документы на получаемые и отправляемые грузы;</p> <p>использовать различные средства внутрифирменной рекламы;</p> <p>устанавливать наличия предприятия знака обслуживания и информационных указателей в торговом зале.</p>	<b>30</b>	
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>документально оформлять торговые договора; определить основных конкурентов;</p> <p>заказывать контейнеры и другую тару, а также транспортные средства для их доставки; отправить товарно-материальные ценности в адрес предприятия;</p> <p>подготовить анкету для проведения опроса потребителей; использовать полученную информацию по изучению спроса в работе магазина, в том числе при оформлении ассортимента.</p>	<b>36</b>	
<b>Всего</b>	<b>618</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета междисциплинарных курсов и лаборатории товароведения.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета междисциплинарных курсов:**

- технические средства обучения: мультимедийное оборудование,
- наглядные пособия – образцы, плакаты, мультимедийные средства;
- учебно-методическая литература;
- комплект нормативно-правовой документации.

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

- технические средства обучения: мультимедийное оборудование,
- комплект плакатов,
- комплект учебно-методической документации,
- альбомы плакатов,
- комплекты образцов по различным группам товаров.

Реализация программы модуля Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров предполагает обязательную производственную практику.

#### **Оборудование и техническое оснащение рабочих мест:**

- технические средства обучения: мультимедийное оборудование,
- комплект плакатов,
- комплект учебно-методической документации,
- альбомы плакатов,
- комплекты образцов по различным группам товаров,
- комплект нормативно-правовой документации.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Е.Ю.Райкова,Ю.В.Додонкин Теория товароведения, учебное пособие для СПО, М.Академия,2009.
2. М.А.Николаева, Теоретические основы товароведения, М.Норма, 2006 г.
3. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения: учебник-М.: Издательский центр «Академия», 2015.-224 с.
4. А.Н.Беседин, С.А. Каспарьянц, В.Б.Игнатенко, Товароведение и экспертиза меховых товаров, М.Академия, 2009 г.

5. Л.М.Коснырева, В.И.Криштафович, В.М.Поняковский, Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров, 2009 г.
6. Неверов А.Н., Чалых Т.И. и др. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами.- М. : ИРПО; Изд.центр «Академия», 2007.
7. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3 т. Т. 1\С.В. Золотова, Е.Л. Пехтешева, Е.Ю. Райкова.-М.: Издательский центр «Академия», 2010.-448 с.
8. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3 т. Т. 2\В.И. Самарин, Т.И. Чалых, Е.Л. Пехтешева.-М.: Издательский центр «Академия», 2010.-336 с.
9. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3 т. Т. 3\С.В. Золотова, Т.А. Мягих, Д.А. Сорокин.-М.: Издательский центр «Академия», 2010.-224 с.
- 10.Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т. Т. 1\ Н.С. Никифорова, А.М. Новикова, С.А. Прокофьева.-М.: Издательский центр «Академия», 2008-384 с.
- 11.Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т. Т. 2\Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова.-М.: Издательский центр «Академия», 2008-336 с.
- 12.Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник-М.: Издательский центр «Академия». 2012.-336 с.
- 13.Ильина М.Г. Товароведение продовольственных товаров: практикум-М.: Издательский центр «Академия». 2014.-192 с.

Дополнительные источники:

1. ФЗ-212 «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 17.12.1999 г. (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 21.12.2004 N 171-ФЗ, от 25.10.2007 N 234-ФЗ)
2. Журналы «Спрос», «Коммерсант».
3. Журналы «Спрос», «Торговля», «Коммерсант»;
4. Стандарты;Сертификаты;
5. «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов», А.Н. Николаева, «Экономика», 1996

Интернет-ресурсы:

1. Информационный портал Знайтовар.ru. Форма доступа <http://www.znaytovar.ru/>
2. Сайт «Всё о галантерейных товарах». Форма доступа: <http://www.maust.ru/>
3. Сайт Reteil.ru. Рабочий инструмент ритейлера и поставщика. Форма доступа <http://www.retail.ru/>
4. Учебный сайт доцента Левкина. Кафедра экономики, транспорта, логистики и управления качеством. Омский Государственный Университет путей сообщения. Форма доступа: [http://www.tovarovedenie.org/infusions/site\\_map/site\\_map.php](http://www.tovarovedenie.org/infusions/site_map/site_map.php)
5. Электронная энциклопедия. ГОСТ. Всё от А до Я. Главный общественный сайт о товарах. Форма доступа: <http://tovaroved.clan.su/>

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

При освоении программы профессионального модуля Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров занятия МДК и производственной практики (по профилю специальности) проводятся концентрировано.

В целях организации учебного процесса образовательное учреждение с предприятием заключает договор о производственной практике обучающихся на данном предприятии, в котором указывается численность обучающихся по специальности направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения производственной практики, соблюдением правил охраны труда.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика (преддипломная) должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

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

В процессе преподавания МДК и проведения производственной практики преподаватели и мастера производственного обучения должны развивать у обучающихся технологическое и экономическое мышление, формировать навыки высокопроизводительного труда, планирования и самоконтроля. Особое внимание следует обратить на обучение обучающихся наиболее эффективным приемам организации работы, детальное рассмотрение путей повышения производительности труда в данной профессии и меры по строжайшей экономии трудовых, сырьевых и энергетических ресурсов.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

**Руководители практики:** представители администрации образовательного учреждения, представитель педагогического коллектива образовательного учреждения, обеспечивающий обучение по междисциплинарному курсу (курсам) про-

фессионального модуля Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью.

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели дисциплин: «Организация коммерческой деятельностью», «Техническое оснащение торговых организаций и охраны труда».

Инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

**Мастера:** наличие 4–5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	определения показателей ассортимента, качества, установления градаций качества; применять важнейшие методы товароведения; теоретические основы товароведения;	выполнение практических заданий, устный опрос, тестирование, контрольная работа, комплексный экзамен по модулю
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; определять показатели ассортимента и качества, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;	выполнение практических заданий, устный опрос, тестирование, контрольная работа, комплексный экзамен по модулю
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	оценки качество товаров в соответствии с установленными требованиями; осуществлять выбор номенклатуры потребительских свойств и показателей; виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;	выполнение практических заданий, устный опрос, тестирование, контрольная работа, комплексный экзамен по модулю
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	расшифровки маркировки; оценивать качество продукции и устанавливать градации качества; основные понятия, классификацию ассортимента, основополагающие товароведные характеристики, оценку качества, маркировку;	выполнение практических заданий, устный опрос, тестирование, контрольная работа, комплексный экзамен по модулю
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	контроля режима и сроков хранения; рассчитывать товарные потери и списывать их; идентифицировать товары; условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним.	выполнение практических заданий, устный опрос, тестирование, контрольная работа, комплексный экзамен по модулю
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оце-	соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения уметь: особенности товароведения про-	выполнение практических заданий, устный опрос, тестирование, контрольная работа,

<p>нивать качество продукции и процессов в соответствии с установленными требованиями.</p>	<p>довольственных и недовольственных товаров</p>	<p>комплексный экзамен по модулю</p>
<p>ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.</p>	<p>определять действительное значение показателей качества и проверять их соответствие установленным требованиям;</p>	<p>выполнение практических заданий, устный опрос, тестирование, контрольная работа, комплексный экзамен по модулю</p>
<p>ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.</p>	<p>определять градации качества, соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования;</p>	<p>выполнение практических заданий, устный опрос, тестирование, контрольная работа, комплексный экзамен по модулю</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.

<p><b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b></p>	<p><b>Основные показатели оценки результата</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки</b></p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>- демонстрация интереса к будущей профессии</p>	<p>наблюдение и оценка на практических и теоретических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>– выбор и применение методов и способов решения профессиональных ситуационных задач; – оценка эффективности и качества выполнения;</p>	<p>экзамен</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач;</p>	<p>анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, поиск информации по различным группам товаров;</p>	<p>– эффективный поиск необходимой информации по различным группам товаров; – использование различных источни-</p>	<p>анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе</p>

ональных задач, профессионального и личностного развития	ков, включая электронные.	освоения образовательной программы
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	наблюдение и оценка на практических и теоретических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	– планирование профессионального и личностного развития обучающегося в ходе обучения	наблюдение и оценка на практических и теоретических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	– организация обслуживания клиентов, покупателей на основе действующего законодательства в торговой отрасли	наблюдение и оценка на практических и теоретических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике