

ЧУПОО «Техникум информатики, экономики и управления»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА  
КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ  
ТОВАРОВ**

Специальности **38.02.04** Коммерция (по отраслям)

Базовая подготовка

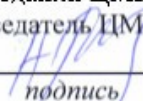
г. Ульяновск

2015

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 38.02.04 Коммерция (по отраслям) (базовая подготовка) (приказ Минобрнауки России № 539 от 5 мая 2014г.).

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании ЦМК экономики и коммерции  
Председатель ЦМК

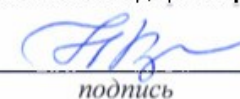
  
подпись

Н.Г.Трифорова

Протокол №1  
от «30» августа 2015г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе

  
подпись

Н.П.Крючкова

«31» августа 2015г.

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК - ЧУПО «Техникум информатики, экономики и управления»

РАЗРАБОТЧИКИ:

Пронина Наталья Михайловна - преподаватель экономических дисциплин.

*Протокол №1 от 30.08.2016*  
*П.Т.Трифорова Н.Г.*

*Протокол №1 от 30.08.2017*  
*П.Т.Трифорова Н.Г.*

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. <u>РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u>	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
<u>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u>	26
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	29

### 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03. УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ

#### 1.1 Область применения программы

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

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки специалистов, а также при профессиональной подготовке рабочего в рамках специальности СПО **38.02.04 Коммерция (по отраслям)** при наличии основного общего или среднего (полного) общего 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.

## 1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

**всего – 299 часов**, в том числе:

- **максимальной учебной нагрузки обучающегося – 227 часов**, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 147 часов; самостоятельной работы обучающегося – 80 часов;
- учебной практики - 36 часов
- производственной практики – 36 часов.

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **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 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 личного 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 действующие законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требований стандартов и технических условий.

### 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная часов	Производственная (по профилю специальности),	
			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 – 3.8	Раздел ПМ 1. Участие в формировании ассортимента, проверка качества товаров.	74	48	18	-	26	-	-	-	-

ПК 3.1 – 3.8	Раздел ПМ 2. Товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров.	153	99	50	-	54	-	-	-	
	Производственная практика (по профилю специальности)	72							36	36
	<b>Всего:</b>	<b>299</b>	<b>147</b>	68	-	<b>80</b>	-	<b>36</b>	<b>36</b>	

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
<b>Раздел ПМ. 1. Участие в формировании ассортимента, проверка качества товаров.</b>		<b>74</b> 30т+18п+26с	
<b>МДК.03.01</b> Теоретические основы товароведения		<b>48</b> 30т+18п	
	<p><b>Обучающийся должен: иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определения показателей ассортимента;</li> <li>- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;</li> <li>- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;</li> <li>- установления градаций качества;</li> <li>- расшифровки маркировки;</li> <li>- контроля режима и сроков хранения товаров;</li> <li>- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p>		



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять методы товароведения;</li> <li>- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;</li> <li>- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;</li> <li>- рассчитывать товарные потери и списывать их;</li> <li>- идентифицировать товары;</li> <li>- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;</li> <li>- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания.</li> </ul>								
	<b>1.1</b>	<b>Цели, задачи, предмет и структура междисциплинарного курса.</b>					2	2	
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные понятия в области товароведения: товар, товароведение, потребительная стоимость (ценность), полезность.</li> <li>2. Цели, задачи, предмет товароведения.</li> <li>3. Межпредметные связи товароведения с другими учебными дисциплинами.</li> <li>4. Принципы товароведения: безопасность, эффективность, совместимость, взаимозаменяемость, систематизация и соответствия.</li> <li>5. Объекты и предмет товароведения.</li> </ol>							
	<b>1.2</b>	<b>Методы товароведения.</b>					2	2	
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы товароведения: понятие, классификация. Теоретические, эмпирические методы, их характеристика. 2. Классификация товаров как метод товароведения: основные понятия, назначение, разновидности метода: иерархический и фасетный, их характеристика, преимущества и недостатки, правила классификации.</li> <li>3. Кодирование товаров: основные понятия, назначение, структура кода; разновидности метода, их характеристика, преимущества и недостатки.</li> <li>4. Классификаторы: основные понятия, виды классификаторов, применяемые в профессиональной деятельности (коммерческой, товароведной, маркетинговой, рекламной, логистической): (ОКП), (ТНВЭД).</li> </ol>							
<b>ПЗ 1</b>	Изучение	методов	классификации	товаров	и	услуг.	Определение	<b>2</b>	

	товароведной классификации конкретных групп товаров Анализ классификации товаров для выявления иерархического или фасетного метода.		
<b>1.3</b>	<b>Товароведная классификация товаров.</b> 1.Классификационные группировки товаров и их признаки. 2.Роды товаров: товары производственно – технического назначения, потребительские товары, товары для сферы обслуживания, товары для административно – управленческой деятельности, товары для государственных нужд.	2	2
<b>1.4</b>	<b>Ассортимент товаров.</b> 1. Ассортимент: понятие, классификация по разным признакам. 2.Свойства и показатели ассортимента, их характеристика. 3.Управление ассортиментом: понятие, основные этапы (определение ассортиментной политики, формирование ассортимента). 4. Основные направления формирования ассортимента. 5.Факторы формирования ассортимента. 6.Нормативно – техническая база ассортимента (стандарты, прайс-листы, каталоги и др).	4	2
<b>ПЗ 2</b>	Формирование ассортимента товаров в торговой сети (анализ практических ситуаций). Расчет показателей ассортимента. Расчет структуры ассортимента.	2	
<b>1.5</b>	<b>Качество товаров.</b> 1.Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества, технический уровень качества. 2. Показатели качества потребительских товаров: номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора. 3. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров. 4.Факторы, влияющие на формирование качества товаров.	4	2
<b>ПЗ 3</b>	Установление показателей качества товаров однородных групп. Анализ номенклатуры показателей качества товаров.	2	
<b>1.6</b>	<b>Оценка качества товаров</b> 1. Оценка качества товаров: понятие, виды, этапы оценки. 2. Оценка уровня качества товаров: понятие, виды, методы. 3.Органолептические методы оценки качества.	4	2

	<p>4. Градации качества товаров: понятие, классификация градаций качества по разным признакам: соответствию установленным требованиям (стандартный, нестандартный товар, брак, отход), по назначению (пригодные, условно пригодные для использования по назначению, опасные). Градация качества стандартных товаров (товарные и природные сорта, классы и группы качества, группы сложности, номера, марки и т.п.). Принципы деления товаров на сорта.</p> <p>5. Несоответствие и дефекты товаров: понятие, классификация дефектов, причины возникновения, предупреждающие и корректирующие действия, снижение градации качества, разрешение на отступление, разрешение на отклонение, утилизация несоответствующей продукции.</p>		
	<p><b>ПЗ 4</b> Применение методов оценки уровня качества товаров. Определение товарного сорта товаров и принципов их установления. Определение категории качества товаров (стандартные, нестандартные, отход, брак). Установление градации качества стандартных товаров.</p>	2	
	<p><b>1.7</b> <b>Количественные характеристики товара.</b></p> <p>1. Количественные характеристики: основные понятия и градации (единичный экземпляр, упаковочная единица, товарная партия), общность и различия их характеристик, в том числе размерных.</p> <p>2. Контроль качества и количества товарных партий: выборочный и сплошной. Требования к отбору проб. Правила отбора проб. Приемочные и браковочные числа, приемочный уровень дефектности, их характеристика.</p>	2	2
	<p><b>ПЗ 5</b> Применение правил отбора проб или образцов (решение ситуационных задач). Определение приёмочного и браковочного числа (решение ситуационных задач)</p>	2	
	<p><b>1.8.</b> <b>Факторы, обеспечивающие товароведные характеристики товаров.</b></p> <p>1. Факторы, обеспечивающие формирование и сохранение основополагающих характеристик товара, их взаимосвязь со стадиями технологического цикла товародвижения.</p> <p>2. Факторы, обеспечивающие сохраняемость товаров: упаковка, условия и сроки хранения, транспортирования, эксплуатации.</p> <p>3. Упаковка: понятие, назначение, составные элементы (тара, упаковочные, перевязочные, укупорочные и иные материалы),</p>	3	2

	<p>требования к качеству упаковки.</p> <p>4. Условия хранения: понятие, климатический и санитарно – гигиенический режимы, их показатели; размещение товаров в складах (принципы, правила и способы). Сроки сохраняемости и службы: понятия, виды, классификация товаров по срокам хранения и годности.</p>		
<b>ПЗ 6</b>	Изучение нормативных документов, регламентирующих условия и сроки хранения товаров (решение ситуационных задач)	<b>2</b>	
<b>1.9</b>	<p><b>Товарные потери</b></p> <p>1. Товарные потери: понятие, виды и подвиды, причины возникновения, порядок списания, меры по предотвращению и сокращению.</p>	2	2
<b>ПЗ 7</b>	<p>1. Определение фактических и нормируемых потерь.</p> <p>2. Расчёт естественной убыли и определение порядка ее списания (решение ситуационных задач)</p>	<b>2</b>	
<b>1.10</b>	<p><b>Товарная информация:</b></p> <p>1. Маркировка: понятие, назначение, виды, носители, структура.</p> <p>2. Информационные знаки: понятие, назначение, классификация, характеристика отдельных групп, подгрупп и видов.</p>	2	2
<b>ПЗ 8</b>	Определение видов товарной информации, расшифровка маркировки и информационных знаков. Анализ достоверности и достаточности информации в соответствии с требованиями ГОСТ. Работа с эксплуатационными документами.	<b>2</b>	
<b>1.11</b>	<p><b>Идентификация и прослеживаемость товаров</b></p> <p>1. Идентификация: понятие, назначение, виды и подвиды, их характеристика. Представление о показателях и методах идентификации. Фальсификация: понятие, виды, способы обнаружения.</p> <p>2. Прослеживаемость товаров: понятие, назначение, связь с партионной идентификацией, средства и способы</p> <p>3. Штриховое кодирование</p>	2	2
<b>ПЗ 9</b>	Идентификация товаров и обнаружение их фальсификации. Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности. Выявление идентификационных признаков.	2	
	<b>Контрольная работа 1 по разделу 1 ПМ.</b>	<b>1</b>	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1</b>		<b>26</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к</li> </ul>			

<p>параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите;</li> <li>• конспектирование первоисточников и другой учебной литературы;</li> <li>• проработка учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературе) и подготовка докладов на семинарах и практических занятиях, к участию в тематических дискуссиях и деловых играх;</li> <li>• работа с нормативными документами и законодательной базой;</li> <li>• поиск и обзор научных публикаций и электронных источников информации, подготовка заключения по обзору;</li> <li>• выполнение контрольных работ, творческих (проектных) заданий;</li> <li>• решение задач, упражнений;</li> <li>• написание докладов;</li> <li>• работа с тестами и вопросами для самопроверки;</li> <li>• обработка статистических данных, нормативных материалов;</li> <li>• анализ статистических и фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа и т.д.</li> <li>• самостоятельное изучение в периодической печати, работа в библиотеке;</li> <li>• поиск материала в периодической печати, книгах и сети Internet. Результаты конспектируются в лекционную тетрадь.</li> </ul> <p><b>По теме «Теория товароведения»</b></p> <p>-Подготовить сообщение «Товароведная классификация товаров»</p> <p>-Подготовить сообщения по темам: «Принципы товароведения, кодирование товаров, объекты и субъекты товароведной деятельности».</p> <p>Подготовка докладов по теме:  Основные направления в области формирования и совершенствования ассортимента.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Особенности построения торговой классификации различных групп товаров.</li> <li>- Общероссийские классификаторы: виды, назначение, структура.</li> <li>- История возникновения и развития экспертизы в России и за рубежом.</li> <li>- Особенности идентификации некоторых видов товаров.</li> </ul>		
<p><b>Раздел 2 Товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров.</b></p>	<p><b>153</b> (49т+50п+54с)</p>	
<p><b>МДК. 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b></p>	<p><b>99</b> (49т+50п)</p>	

	<p><b>Обучающийся должен: иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;</li> <li>- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;</li> <li>- установления градаций качества;</li> <li>- расшифровки маркировки;</li> <li>- контроля режима и сроков хранения товаров;</li> <li>- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять методы товароведения;</li> <li>- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;</li> <li>- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;</li> <li>- идентифицировать товары;</li> <li>- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <p>основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;</p>		
	<p><b>Товароведные характеристики продовольственных товаров</b></p>		
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		
<p><b>2.1</b></p>	<p>1. Товароведение в условиях рыночной экономики</p> <p>2. Предмет и задачи товароведения продтоваров в условиях рыночной экономики.</p> <p>3. Потребительские свойства продтоваров.</p> <p>4. Факторы, влияющие на формирование качества и сохраняемости продтоваров.</p> <p>5. Общая классификация продовольственных товаров: признаки классификации, подклассы и группы однородных товаров, их краткая характеристика.</p> <p>6. Основы хранения и консервирования продтоваров.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
<p><b>2.2</b></p>	<p><b>Зерномучные товары.</b></p> <p>1. Зерно. Классификация и особенности строения, состава.</p> <p>2. Значение отдельных частей зерна для формирования качества продуктов его переработки.</p> <p>3. Крупа. Классификация и ассортимент. Потребительские свойства, сорта. Дефекты.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>

	4.Мука. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Сорта и виды. Процессы, происходящие при хранении. Дефекты. 5.Хлеб и булочные изделия. Потребительские свойства. Факторы, формирующие качество. Дефекты и причины их возникновения. 6. Макаaronные изделия. Классификация и ассортимент.		
<b>ПЗ 1</b>	<b>Практические занятия:</b> Анализ показателей качества разных подгрупп и видов зерномучных товаров по стандартам (работа с НД). Выявление показателей технологических свойств и безопасности. Установление принципов и отличительных признаков деления на товарные сорта муки, крупы и чая (работа со стандартами).	2	
<b>2.3</b>	<b>Плодоовощная продукция и грибы.</b> 1. Особенности строения и состава плодов, овощей и грибов, влияющих на их пищевую ценность и сохраняемость. 2. Свежие овощи. Классификация. Пищевая ценность, сорта. Болезни и пороки. Категории качества. Режим и способы хранения, транспортирования. 3. Грибы. Классификация. Пищевая ценность. Режим и способы обработки, хранения и транспортирования. 4. Продукты переработки овощей и плодов. Переработанные плоды и овощи. Классификация и ассортимент. Особенности состава и пищевой ценности. Дефекты. Условия и сроки хранения.	2	
<b>ПЗ 2</b>	<b>Практические занятия:</b> Анализ показателей качества продуктов переработки плодов и овощей по стандарту.	2	
<b>2.4</b>	<b>Вкусовые товары</b> 1.Чай кофе. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Хранение. Дефекты. 2. Алкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество. Причины возникновения дефектов и болезней. Условия хранения и транспортирования. 3. Безалкогольные напитки. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Условия хранения и транспортирования. Дефекты. 4. Пряности и приправы.	2	2
<b>ПЗ 3</b>	<b>Практические занятия:</b>	2	

	Анализ показателей качества вин, пива и безалкогольных напитков со стандартами. Выявление общих и специфических показателей (работа с НД).		
<b>2.5</b>	<b>Сахар, крахмал, мед, кондитерские товары.</b> 1. Сахар, мед, крахмал. Классификация. Пищевая ценность и факторы, формирующие качество. Причины возникновения дефектов. Условия хранения и транспортирования. 2. Кондитерские изделия. Особенности состава и факторы, формирующие качество. Дефекты. Условия и сроки хранения.	2	2
<b>ПЗ 4</b>	<b>Практические занятия:</b> Изучение ассортимента кондитерских товаров Анализ показателей качества кондитерских товаров по стандартам	2	
<b>2.6</b>	<b>Молочные товары:</b> 1. Молоко коровье. Потребительские свойства. Ассортимент. Дефекты и причины их возникновения. Хранение и транспортирование. 2. Кисломолочные продукты. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность и диетические свойства. Факторы, формирующие качество. Хранение. Дефекты. 3. Масло коровье. Особенности состава и пищевой ценности. Виды и сорта. Хранение. Дефекты. 4. Сыры. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность и факторы, формирующие качество. Сорта. Условия хранения и транспортирования. Дефекты.	2	2
<b>ПЗ 5</b>	<b>Практические занятия:</b> Изучение ассортимента молока, кисломолочных продуктов, мороженого, сыров в торговле.	4	
<b>2.7</b>	<b>Пищевые жиры:</b> 1. Растительные масла. Классификация. Факторы, формирующие качество. Виды и сорта. Условия хранения и транспортирования. Дефекты. 2. Животные жиры. Классификация. Факторы, формирующие качество. Виды и сорта. Хранение. Дефекты. 3. Маргариновая продукция. Классификация. Особенности состава и пищевой ценности. Факторы, формирующие качество. Виды и сорта. Хранение. Дефекты.	2	2
<b>ПЗ 6</b>	<b>Практические занятия:</b>	2	



	Изучение ассортимента растительных масел, животных жиров и маргарина в торговле.		
<b>2.8</b>	<b>Яйцо, яичные товары.</b>	2	2
	1. Потребительские свойства. Пищевая ценность.		
	2. Факторы, формирующие качество. Хранение и транспортирование.		
<b>ПЗ 7</b>	<b>Практические занятия:</b>	2	
	Установление наличия и соответствия маркировки яиц требованиям ГОСТ. Изучение условий и сроком хранения яиц и продуктов их переработки.		
<b>2.9.</b>	<b>Мясо и мясные товары.</b>	2	2
	1. Потребительские свойства мяса и мясных товаров. Процессы, происходящие при хранении. Условия хранения и транспортирования.		
	2. Колбасные изделия. Потребительские свойства. Виды и сорта. Условия хранения. Дефекты.		
	3. Мясные консервы. Классификация. Пищевая ценность и факторы, формирующие качество. Маркировка. Хранение. Дефекты.		
<b>ПЗ 8</b>	<b>Практические занятия:</b>	2	
	Ознакомление с принципами сортовой разделки мясных туш. Зарисовка схем сортовой разделки. Изучение ассортимента мясных товаров в торговле.		
<b>2.10</b>	<b>Рыба и рыбные товары.</b>	2	2
	1. Потребительские свойства рыбы. Классификация. Факторы, определяющие пищевую ценность и сохраняемость.		
	2. Охлажденная и мороженая рыба. Влияние условий обработки на качество рыбы. Дефекты.		
	3. Соленые и копченые рыбные товары. Изменение состава и свойств, происходящих при посоле, копчении и влияние их на качество. Сорта. Хранение. Дефекты.		
	4. Рыбные консервы и пресервы. Классификация. Особенности приготовления и состава, пищевая ценность. Виды. Факторы, влияющие на качество. Хранение. Дефекты.		
<b>ПЗ 9</b>	<b>Практические занятия:</b>	2	
	Изучение отличительных признаков промысловых рыб разных семейств. (Распознавание отдельных видов рыб и семейства, к которым они принадлежат).		

		<b>Товароведные характеристики непродовольственных товаров</b>				
<b>2.11</b>	<b>Общая классификация непродовольственных товаров:</b> признаки классификации, подклассы и группы однородных товаров, их краткая характеристика.				2	2
<b>2.12</b>	<b>Текстильные и швейные, трикотажные товары.</b> 1.Классификация, ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, градация качества. 2.Правила маркировки, упаковки и хранения.				2	2
<b>ПЗ 10</b>	<b>Практические занятия:</b> Изучение образцов текстильной галантереи, определение дефектов производства в изделиях. Анализ показателей качества (по стандартам).				2	
<b>2.13</b>	<b>Кожевно-обувные товары.</b> 1. Виды кожаной обуви. Детали кожаной обуви. 2. Классификация и характеристика ассортимент кожаной обуви. 3. Контроль качества кожаной обуви. 4. Маркировки, упаковка и хранения кожаной обуви. Гарантийные сроки носки.				2	2
<b>ПЗ 11</b>	<b>Практические занятия:</b> Изучение ассортимента обуви по стандартам показателей качества (по стандартам).		и образцам.	Анализ	2	
<b>2.14</b>	<b>Пушно-меховые товары.</b> 1.Классификация и характеристика ассортимента пушно-меховых товаров. 2.Верхняя меховая одежда. 3. Нормативные документы, регламентирующие качество пушно-мехового полуфабриката и изделий. 4. Требования к качеству. 5. Маркировка, упаковка и хранение меховых изделий.				2	2
<b>ПЗ 12</b>	<b>Практические занятия:</b> Изучение ассортимента пушно-меховых и овчинно - шубных товаров по стандартам. Анализ показателей качества (по стандартам).				2	
<b>2.15</b>	<b>Парфюмерно-косметические товары</b> 1. Общая характеристика группы. Парфюмерные товары. 2. Состав парфюмерных жидкостей.				2	2

	3. Характеристика ассортимента парфюмерных жидкостей.		
	4. Требования к качеству, маркировка упаковка и хранения парфюмерных жидкостей.		
	5. Гигиеническая косметика.		
<b>ПЗ</b>	<b>Практические занятия:</b>	2	
<b>13</b>	Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров по стандартам и образцам. Анализ показателей качества (по стандартам).		
<b>2.16</b>	<b>Посудо-хозяйственные товары</b>	4	2
	1. Классификация и ассортимент градация качества. Маркировка упаковка и хранение.		
	2. Стекланные бытовые товары. Требования к качеству, маркировка упаковка и хранение.		
	3. Керамические товары. Требования к качеству, маркировка упаковка и хранение.		
	4. Металло-хозяйственные товары. Требования к качеству, маркировка упаковка и хранение.		
	5. Товары из пластмасс и бытовой химии. Требования к качеству, маркировка упаковка и хранение.		
<b>ПЗ</b>	<b>Практические занятия:</b>	4	
<b>14</b>	Изучение ассортимента посудо-хозяйственных товаров по стандартам и образцам. Анализ показателей качества (по стандартам).		
<b>2.17</b>	<b>Строительные товары.</b>	2	2
	1. Ассортимент и классификация.		
	2. Требования к качеству, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.		
<b>ПЗ</b>	<b>Практические занятия:</b>	2	
<b>15</b>	Изучение ассортимента строительных товаров по стандартам и образцам. Анализ показателей качества (по стандартам).		
<b>2.18</b>	<b>Бытовые химические товары.</b>	2	2
	<u>1. Лакокрасочные материалы.</u> Классификация и характеристика ассортимента лаков.		
	2. Краски и эмали. Требования к качеству, маркировка упаковка и хранение.		
	3. Клеи и герметики, чистящие, полирующие средства, пестициды, удобрения. Требования к качеству, маркировка упаковка и хранение.		

	<b>ПЗ 16</b>	<b>Практические занятия:</b> Изучение ассортимента бытовых химических товаров по стандартам и образцам. Анализ показателей качества (по стандартам).	2	
	<b>2.19</b>	<b>Электро-бытовые товары.</b> 1. Классификация и характеристика ассортимента. 2. Требования к качеству, правила упаковки маркировки и хранения.	2	2
	<b>ПЗ 17</b>	<b>Практические занятия:</b> Изучение ассортимента электро-бытовых товаров по стандартам и образцам. Анализ показателей качества (по стандартам).	2	
	<b>2.20</b>	<b>Культтовары.</b> 1. Ассортимент, требования к качеству, правила упаковки, маркировки, хранения. 2. Школьно-письменные и канцелярские товары, требования к качеству, правила упаковки, маркировки, хранения. 3. Игрушки, требования к качеству, правила упаковки, маркировки, хранения. 4. Спортивные товары, требования к качеству, правила упаковки, маркировки, хранения. 5. Радиоэлектронные товары, требования к качеству, правила упаковки, маркировки, хранения. 6. Фотокинотовары, требования к качеству, правила упаковки, маркировки, хранения.	4	2
	<b>ПЗ 18</b>	<b>Практические занятия:</b> Изучение ассортимента культтоваров по стандартам и образцам. Анализ показателей качества (по стандартам).	4	
	<b>2.21</b>	<b>Мебельные товары</b> 1. Ассортимент и классификация. 2. Требования к качеству, правила маркировки, упаковки, хранения.	2	2
	<b>ПЗ 19</b>	<b>Практические занятия:</b> Изучение ассортимента мебельных товаров по стандартам и образцам. Анализ показателей качества (по стандартам).	4	
	<b>2.22</b>	<b>Ювелирные изделия и бытовые часы.</b> 1. Классификация и ассортимент. 2. Требования к качеству, правила упаковки, маркировки и хранения.	2	2
	<b>ПЗ</b>	<b>Практические занятия:</b>	2	

	20	Изучение ассортимента ювелирных изделий, бытовых часов по стандартам и образцам. Анализ показателей качества (по стандартам).		
<b>Контрольная работа №2 по разделу ПМ 2 .</b>			1	
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);</li> <li>• подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите;</li> <li>• конспектирование первоисточников и другой учебной литературы;</li> <li>• проработка учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературе) и подготовка докладов на семинарах и практических занятиях, к участию в тематических дискуссиях и деловых играх;</li> <li>• работа с нормативными документами и законодательной базой;</li> <li>• поиск и обзор научных публикаций и электронных источников информации, подготовка заключения по обзору;</li> <li>• выполнение контрольных работ, творческих (проектных) заданий;</li> <li>• решение задач, упражнений;</li> <li>• написание докладов;</li> <li>• работа с тестами и вопросами для самопроверки;</li> <li>• обработка статистических данных, нормативных материалов;</li> <li>• анализ статистических и фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа и т.д.</li> <li>• самостоятельное изучение в периодической печати, работа в библиотеке;</li> <li>• поиск материала в периодической печати, книгах и сети Internet. Результаты конспектируются в лекционную тетрадь.</li> </ul> <p><b>Вопросы и задания для самостоятельной работы</b></p> <p><b>1. По теме: Рыба и рыбные товары.</b> Изучение ассортимента рыбных товаров в торговле (предварительное задание на дом с обсуждением результатов на занятии).</p> <p><b>2. По теме: Вкусовые товары:</b> Изучение ассортимента алкогольных, безалкогольных и слабо-алкогольных напитков в розничной торговой сети (предварительное домашнее задание).</p> <p><b>3. По теме: Кондитерские товары.</b> Изучение ассортимента кондитерских товаров разных подгрупп и видов в торговле (предварительное домашнее задание).</p> <p><b>Рефераты или доклады по темам:</b></p>			<b>54</b>	

**1. По теме «Текстильные и швейные, трикотажные товары»**

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Разработка тестов по однородным группам товаров.</li> <li>- Определения градации качество по тканям и готовой одежды.</li> <li>- Подготовить реферат тема: «Современная женская мода»</li> </ul> <p><b>2.По теме «Обувные товары»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Составить кроссворд по группам товаров.</li> <li>- Подготовить опорный конспект по теме «Потребительские свойства обуви».</li> <li>- Подготовить реферат «Современная обувь для женщин»</li> </ul> <p><b>3.По теме «Пушно-меховые и овчинно – шубные товары»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Анализ реализации меховых изделий в магазинах города».</li> </ul> <p><b>4.По теме «Парфюмерно- косметические и галантерейные товары»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров фирм AVON в магазинах города</li> </ul> <p><b>5.По теме «Посудо-хозяйственные товары»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовить опорный конспект по теме: «Украшение керамических товаров»</li> <li>- Подготовить сообщение на тему: «Дефекты стеклянной и керамической посуды»</li> <li>- Подготовить сообщение на тему: «Инструменты»</li> <li>- Составить тесты по теме: «Ножевые изделия, столовые приборы и принадлежности»</li> </ul> <p><b>6.По теме «Строительные товары»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовить сообщения «Новые строительные материалы».</li> <li>- Составить кроссворд.</li> </ul> <p><b>7.По теме «Электробытовые товары»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовить сообщение по теме «Роль электротоваров в жизни человека».</li> <li>- Составить тесты по теме «Бытовые электрические машины».</li> <li>- Классификация и ассортимент электро-бытовых товаров</li> </ul> <p><b>8.По теме «Культтовары»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовить сообщение по теме «Современные виды телевизоров».</li> <li>- Составить тесты по теме «Игрушки».</li> <li>-Классификация и ассортимент культтоваров</li> </ul> <p><b>9.По теме «Мебельные товары»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Изучение новых видов торговой мебели по материалам дополнительной литературы и Интернет-ресурсов.</li> <li>- Подготовить сообщение на тему: «Материалы для изготовления мебели»</li> </ul> <p><b>10.По теме «Ювелирные изделия и бытовые часы»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовить сообщение на тему: «Способы ухода за ювелирными украшениями».</li> <li>- Составить тесты по теме: «Бытовые часы»</li> </ul>		
<p><b>Примерная тематика внеаудиторной работы.</b> Составление и зарисовка схем, изучение вопросов дисциплины путем подбора дополнительной литературы и использование Интернет-ресурсов.</p>		

Составление таблиц классификаций, конспектирование вопросов, недостающих в содержании курса. Выполнение практических заданий, работа с нормативными документами. Подготовка к контролю знаний.		
<b>ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ по ПМ 03.: дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
<b>Учебная практика Виды работ:</b> - Определения показателей ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров. - Распознавания (продовольственных и непродовольственных) товаров по ассортиментной принадлежности. - Оценка качества товаров (продовольственных и непродовольственных ) в соответствии с установленными требованиями. - Установление градаций качества товаров. - Расшифровка маркировки (продовольственных и непродовольственных товаров). - Контроль режима и сроков хранения ( продовольственных и непродовольственных) товаров. - Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.	<b>36</b>	
<b>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ:</b> -База практики: Ознакомление с предприятием торговли. - Проверка качества, комплектности, количественных характеристик продовольственных и непродовольственных товаров на предприятии торговли. - Осуществление подготовки, размещения товаров в торговом зале и выкладки на торгово-технологическом оборудовании. - Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. - Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. - Осуществление контроля режима и сроков хранения ( продовольственных и непродовольственных) товаров на предприятии торговли. - Товарные потери, причины их возникновения и порядок их списания на предприятии торговли. - Идентификация товаров по штриховому коду на предприятии торговли. - Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей на предприятии торговли. - Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения на предприятии торговли. - Отчет по практике.	<b>36</b>	
<b>Всего</b>	<b>299</b>	



## 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров, а также наличие лаборатории «Товароведение».

**Оборудование рабочего кабинета «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»:**

- столы, стулья, доска;
- комплект учебно – методической документации;
- наглядные пособия (планшеты по товароведению, таблицы, схемы, образцы товаров).

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Товароведение»:**

- **Информационных технологий в профессиональной деятельности:** проектор для просмотра презентаций, представляющих подготовленные студентами доклады, демонстрации слайд-лекций и работы с электронным учебником, компьютер, принтер, сканер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно – методической документации.
- образцы продовольственных и непродовольственных товаров, компьютеры, принтер, сканер, комплект учебно – методической документации для реализации образовательного процесса специальности Коммерция.
- **Для проведения практических занятий и самостоятельной подготовки научных докладов используется:**
- программное обеспечение WORD – для подготовки студентами докладов по представленной тематике, оформления самостоятельных работ;
- программный продукт Excel – для проведения практических занятий, подготовки студентами докладов по представленной тематике, решения домашних заданий.

Реализация программы модуля предполагает производственную практику, которую рекомендуется реализовывать концентрированно, после изучения профессионального модуля **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.**

### 4.2 Информационное обеспечение обучения

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

**а) основная литература: учебные издания**

- 1 Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров. ОИЦ "Академия", 2010
- 2 Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Положникова М.А., Касторных М.С., Кузьмина В.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров – М: МЦФЭР, 2010
- 3 Елисеева М.Н., Позняковский В.М., Товароведение и экспертиза вкусовых товаров – М.: Академия, 2008
- 4 Иванова Т.Н., Позняковский В.М., Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок – М.: Академия, 2009.
- 5 Кондрашова Е.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие.- [Инфра-М](#), 2011 г., - 416с.
- 6 [Кондрашова Е.А.](#) Товароведение непродовольственных товаров: Учебник: изд. Феникс, 2010 г

7. Куликова Н.Р., Новопавловская В.П., Носова Н.С. Основы товароведения.ООО «Издательский Дом «Альфа-М», 2012.
8. Матюхина З.П., Королькова Э.П., Товароведение пищевых продуктов – М.: Академия, 2011 г.
9. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения [Текст]: учебник для вузов / М.А.Николаева. - М.: Норма, 2008. – 448 с.
10. Паеткина Е.Ю. Теория товароведения, Академия, 2010 г

**б) Нормативно-правовые документы**

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями от 2 июня 1993 г, 9 января 1996 г, 17 декабря 1999 г, 30 декабря 2001 г, 22 августа, 2 ноября, 21 декабря 2004 г, 27 июля 2006 г, 25 ноября 2006 г, 25 октября 2007 г, 23 июля 2008 г, 3 июня 2009 г, 23 ноября 2009 г, 18 июля 2011 г.).
2. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г.) (с изменениями от 27 марта 2007 г.).
3. Закон РФ «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров».
4. Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изменениями от 30 декабря 2001 г, 10 января, 30 июня 2003 г, 22 августа 2004 г, 9 мая, 5, 31 декабря 2005 г, 31 марта, 30 декабря 2006 г, 12 июня, 23 июля, 27 октября, 22, 30 декабря 2008 г.)
5. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г.) (с изменениями от 27 марта 2007 г.).
6. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г.
7. ГОСТ Р 51121-97 Товары непродовольственные. Информация для потребителя. Общие требования Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 30 декабря 1997 г., № 439-ст.

**в) дополнительная литература: учебные издания**

1. Справочник товароведов непродовольственных товаров. 3 тома.
2. Муравина И.В. Основы товароведения, М.: Академия, 2007 г.
3. Рубцова Л.И., Тимофеева В.А., Моисеенко Н.С. Продавец, Ростов-на-Дону: Феникс, 2009 г
4. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – М.: Издателско-торговая корпорация «Дашков и Ко». -2007. – 400с.
5. Конкин Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие/ – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2009.
6. Косолапова Н.В. Товароведение текстильных, обувных, меховых и голантерейных товаров, Академия, 2010 г.
7. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. Ростов-на-Дону: Феникс, 2009 г.
- 8 Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник/ – Изд. 8-е, доп. и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2008.

9. Паеткиова Е.Ю. Теория товароведения, Академия, 2010 г.
10. Савина Г.С. Практические работы по товароведению непродовольственных товаров, М.: Академия, 2009 г.
11. Федько В.П. Маркировка и сертификация товаров и услуг, Ростов-на-Дону: Феникс, 2006 г.
12. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров [Текст]: Учебник / И.П.Чепурной. – М.: «Дашков и К», 2008. – 460 с.

**Интернет-ресурсы:**

[www.Grandars.ru](http://www.Grandars.ru) – Энциклопедия экономиста.

[www, gsen.ru](http://www.gsen.ru) - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

[www.torgrus.com](http://www.torgrus.com) - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;

[www.sovtorg.panor.ru](http://www.sovtorg.panor.ru) - сайт «Современная торговля»; [www.garant.ru](http://www.garant.ru)

- справочно - правовая система Гарант;

[www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)- справочно - правовая система Консультант Плюс;

[www, retailer, ru](http://www.retailer.ru) - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;

[www, reteilerclub. ru](http://www.reteilerclub.ru) - учебно-информационный проект Супер-розница.

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

Рабочая программа профессионального модуля **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров** разработана с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках установленных федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Освоение студентами профессионального модуля **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров** направлено на формирование общих и профессиональных компетенций, получаемых студентами при изучении общепрофессиональных дисциплин: основ бухгалтерского учета, экономики организации, статистики, менеджмента, документационного обеспечения управления, логистики, правового обеспечения профессиональной деятельности, стандартизации, метрологии и подтверждение соответствия.

В целях реализации компетентного подхода при реализации программы профессионального модуля **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров** в образовательном процессе используются активные и интерактивные форм проведения занятий (решение задач, разбор производственных ситуаций, групповые дискуссии, деловые игры по товароведению, информационные технологии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций студента.

Объем обязательной аудиторной нагрузки студентов не превышает -36 часов в неделю при максимальной нагрузке -54 часа в неделю.

Время и форм проведения консультаций (групповые, индивидуальные и т.п.) определяются преподавателем и согласуются с ПЦК и заместителем директора по учебной работе.

Реализация программы модуля предполагает производственную практику, которую рекомендуется проводить в торговых организациях города концентрированно, после изучения профессионального модуля **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение**

**сохраняемости товаров.** В период прохождения производственной практики (по профилю специальности) студент осваивает профессию. Реализация программы профессионального модуля предполагает учебную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно, после изучения профессионального модуля. Занятия по учебной практике проводятся в лаборатории «Товароведение».

Рабочая программа профессионального модуля **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров** обеспечивается учебно-методической документацией по междисциплинарным курсам Теоретические основы товароведения и Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.

В процессе освоения профессионального модуля **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров** каждому студенту обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда и сети Интернет.

Выполнение студентами практических работ в рамках профессионального модуля **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров** осуществляется с использованием персональных компьютеров.

Зачеты и контрольные работы проводятся за счет времени, отведенного на изучение профессионального модуля **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров**.

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

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров**.

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

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

### 5.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
ПК 3.1 Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	- Планировать, осуществлять и обосновывать ассортиментную политику предприятия	<i>Устный экзамен</i>
ПК 3.2 Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	Обосновывать основные методы предотвращения товарных потерь.	<i>Экспертная оценка на практическом занятии</i>
ПК 3.3 Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	Демонстрировать умения расшифровывать маркировку товаров	<i>Экспертная оценка на практическом занятии</i>
ПК 3.4 Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	Демонстрировать умения оценивать качество товаров	<i>Устный экзамен</i>
ПК 3.5 Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	Демонстрировать применение основных правил оформления сопроводительных документов и умений организации сохранности товаров	<i>Экспертная оценка на практическом занятии</i>
ПК 3.6 Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	Обосновывать необходимость использования и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке	<i>Письменный экзамен</i>

ПК 3.7 Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	Демонстрировать умения переводить внесистемные единицы измерения в системные	<i>Экспертная оценка на практическом занятии</i>	
ПК 3.8 Работать с документами по подтверждению соответствия,	Демонстрировать умения работы с документами	<i>Экспертная оценка</i>	<i>на</i>
принимать участие в мероприятиях по контролю.		<i>практическом занятии</i>	

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	<i>Устный экзамен</i>  <i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов,	- демонстрация использования нормативных документов	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при</i>



технических условий		<i>выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
---------------------	--	--