

Приложение 2

Ведомость соотнесения требований профессионального стандарта к рабочей программе профессионального модуля основной части ФГОС СПО

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

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 38.02.04. Коммерция (по отраслям)

Обобщенная трудовая функция (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ)	Вид профессиональной деятельности (ФГОС СПО)
Формулировка ОТФ: Торговля/Продавец продовольственных товаров	Формулировка ВПД: Менеджер по продажам
<p>Трудовые функции:</p> <p>Трудовые действия: Подготовка товаров к инвентаризации. Составление акта на товары, пришедшие в полную или частичную негодность. Выписывание инвентаризационных ярлыков. Участие в составлении инвентаризационной описи. Составление актов инвентаризации, ознакомление с предварительными результатами инвентаризации, таксировка инвентаризационных ведомостей.</p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.</p> <p>ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участия в мероприятиях по контролю.</p>
<p>Необходимые умения: Ознакомление с порядком и техникой инвентаризации материалов. Подготовить товары к инвентаризации. Составить акта на товары, пришедшие в полную или частичную негодность. Выписать инвентаризационные описи. Составить акт результатов инвентаризации, таксировка инвентаризационных ведомостей.</p>	<p>ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.</p> <p>ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.</p>
<p>Необходимые знания: знать правила инвентаризации и соблюдать все требования при проведении инвентаризации. Нормативно-техническая документация. Подготовка товаров к инвентаризации. Составление акта на товары, пришедшие в полную или частичную негодность. Выписывание</p>	<p>ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.</p> <p>ПК 3.8 Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участия в мероприятиях по контролю.</p>

инвентаризационных ярлыков. Участие в составлении инвентаризационной описи. Составление актов инвентаризации, ознакомление с предварительными результатами инвентаризации, таксировка инвентаризационных ведомостей.	
--	--

Результаты, заявленные в профессиональном стандарте	Техническое требование РЧ/НЧ/ДЭ	Образовательные результаты ФГОС СПО по ПМ			
		Практический опыт	Задания на практику (Виды работ на практику)	Самостоятельная работа	Место организации обучения ПОО/предприятие
Название ТФ Продажа хлеба из пшеничной и ржаной муки.		ПК 3.1. -3.8. ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.			
Трудовые действия		Практический опыт	Задания на практику (Виды работ на практику)	Самостоятельная работа	Место организации обучения ПОО/предприятие

<p>Подготовка рабочего места продавца, приемка товаров по количеству и качеству; подготовка товаров к продаже; заполнение и прикрепление ярлыков цен; обслуживание покупателей; подготовка товаров к инвентаризации.</p>	<p>Определения показателей ассортимента; распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; оценки качества товаров 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.</p>	<p>Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности. Приемка товаров по количеству и качеству. Определение номенклатуры показателей качества товаров. Оценка качества товаров на рабочем месте продавца или в торговом зале.</p>	<p>Провести анализ объема товарооборота за период прохождения практики, отобразив динамику дневного товарооборота в табличной форме и на графике. В ходе анализа выявить основные тенденции в изменениях товарооборота, наиболее значимые ассортиментные группы в структуре товарооборота.</p>	<p>Магазин «Подсолнух» ИП Пыжов С.П.</p>
--	---	--	--	--

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;	
БЫЛО	СТАЛО
Основание:	
Подпись лица внесшего изменения	

Министерство образования и науки Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Усольский сельскохозяйственный техникум»

Утверждено
Директор
ГБПОУ СО «Усольский
сельскохозяйственный
техникум»
Приказ от 16.06.2022 №61-К

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА
КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ**

Программа подготовки специалистов среднего звена
специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Усолье 2022 г.

СОГЛАСОВАНО:

Работодатель
ИП магазина «Подсолнух»
Пыжов С.П. _____
« ____ » _____ 20 ____ г.

РАСМОТРЕНО НА ЗАСЕДАНИИ

Предметно-цикловой комиссии
Общепрофессиональных дисциплин и
Профессиональных модулей
по специальности 38.02.04.
Коммерция (по отраслям)
Председатель _____ Сидорова Н.И.
Протокол №7 от 21.06.2022г

Организатор-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области « Усольский сельскохозяйственный техникум»

Разработчик: Ермолаева О.И.- преподаватель ГБПОУ СО « Усольский сельскохозяйственный техникум»

Внутренняя экспертиза: Скиба Е.Г. главный бухгалтер ГБПОУ СО « Усольский сельскохозяйственный техникум»

Техническая экспертиза: Гусарова Н.И.- заведующий методическим кабинетом ГБПОУ СО « Усольский сельскохозяйственный техникум»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04. Коммерция (по отраслям) утвержденной приказом Минобрнауки России от 15.05.2014г. № 539 (зарегистрировано Минюста России 25.06.2014г. №32855) с изменениями и дополнениями от 13 июля 2021г и 01.09.2022г.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов утвержденным И.М. Реморенко директором Департамента государственной политики и нормативно - правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки РФ от 27.08.2009г.

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) в соответствии с требованиями ФГОС СПО

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

ПРИЛОЖЕНИЯ:

1. ИНТЕРАКТИВНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ ПРИ ИЗУЧЕНИИ ДИСЦИПЛИН МДК 03.01. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ Т МДК 03.02. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.

2. ВЕДОМОСТЬ СООТНЕСЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ОСНОВНОЙ ЧАСТИ ФГОС СПО ПМ. 03. УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ.

3. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ.

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 – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с:

- утвержденным Приказом Минобрнауки России от 15.05.2014 № 539 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04. Коммерция (по отраслям)»

(Зарегистрировано в Минюсте России 25.06.2014 № 32855)

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации и проведения коммерческой деятельности в производственных, торговых и сервисных организациях при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

Целью овладения ПМ является усвоение теоретических знаний в области управления ассортиментом, оценки качества и обеспечения сохраняемости товаров, приобретения умений применять эти знания в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, и формирование компетенций.

Задачи профессионального модуля:

- усвоение основных понятий, основополагающих товароведных характеристик;
- изучение классификаций ассортимента, свойств и показателей, управление ассортиментом;
- рассмотрение номенклатуры потребительских свойств, этапов оценки качества, градаций качества и дефектов;
- изучение факторов, формирующих и сохраняющих качество, условия и сроки хранения, товарных потерь, их видов, разновидностей и порядка списания;
- изучение классификации ассортимента, товароведных характеристик продовольственных и непродовольственных товаров;
- приобретение умений применять методы товароведения, формировать ассортимент, оценивать качество товаров, идентифицировать их, рассчитывать и списывать товарные потери.

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

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, санитарноэпидемиологические требования к ним.

знать:

- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания ;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп , оценку их качества , маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка – 462 часов, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося - 130 часа.;

Всего – 260ч, из них ПЗ -90ч;

учебная практика – 36 часов;

производственная практика

(по профилю специальности) – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения 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:**

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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 8 Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.

ОК 9 Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.

ОК 10 Логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную

речь.

ОК 11 Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.

ОК 12 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в соответствии с требованиями профессиональных стандартов	ЛР13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР14
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с членами команды. Осознанно выполняющий профессиональные требования. Ответственный, дисциплинированный, нацеленный на достижение поставленных целей.	ЛР16
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивно реагирующий на критику	ЛР 17
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР18
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	ЛР19

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

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

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),
			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	Раздел 1. М Д К 0 3 . 0 1 Теоретические основы товароведения	114	76	26	-	38	-		
ПК 3.5-3.8	Раздел 2. МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	276	184	64	-	92	-	36	
ПК 3.1-3.8	Учебная и производственная практика	36/36							36
	Всего:	462	260	90		130		36	36

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
1	2	3	4
Раздел ПМ 03. Основы товароведения		114	
МДК 03.01. Теоретические основы товароведения		76	
Тема 1.1 Цели, задачи, объекты, субъекты, методы товароведения	Содержание	6	
	1 Предмет, цели и задачи и основные принципы товароведения	2	1
	2 Основные разделы товароведения, их назначение	2	1
	3 Методы товароведения	2	1
	Практические занятия	2	
	1 Исследование состояния и перспектив развития потребительского рынка России	2	2
Тема 1.2. Основополагающие характеристики товаров	Содержание	4	
	1 Основополагающие характеристики как важные критерии конкурентоспособности товара	2	1
	2 Системный подход к конкурентоспособности товара. Управление конкурентоспособностью.	2	1
	Практические занятия	4	
	2 Анализ конкурентоспособности товара	2	2
	3 Изучение потребностей потенциальных покупателей	2	2

Тема 1.3. Ассортимент товаров: виды, свойства, показатели, управление ассортиментом	Содержание		8	
	1	Основные понятия: ассортимент, структура ассортимента. Отличительные признаки	2	1
	2	Классификация ассортимента	2	1
	3	Управление ассортиментом. Формирование ассортимента. Особенности формирования ассортимента отдельных групп товаров	2	1
	4	Ассортиментная политика	2	2
	Практические занятия		4	
	4	Расчет показателей ассортимента	2	2
	5	Расчет структуры ассортимента. Анализ рациональности ассортимента	2	2
Тема 1.4 Качество: свойства, показатели, оценка и градации качества	Содержание		8	
	1	Роль и значение качества в условиях рыночной экономики	2	1
	2	Свойства и показатели качества, критерии их выбора при оценке качества	2	1
	3	Номенклатура потребительских свойств и показателей	2	1
	4	Градация качества. Дефекты товаров	2	1
	Практические занятия		2	
	6	Установление показателей качества товаров однородных групп	2	2
Тема 1.5 Количественные характеристики товаров	Содержание		10	
	1	Физические и физико-механические свойства товаров	2	1
	2	Краткая характеристика отдельных свойств	2	1
	3	Теплофизические и электрофизические свойства товаров	2	1
	4	Физико-химические свойства товаров	2	1
	5	Масса брутто. Масса нетто. Номинальное количество товара	2	1
	Практические занятия		4	
	7	Изучение химического состава продовольственных товаров	2	2
	8	Работа с информацией на упаковке продовольственных товаров	2	2
Тема 1.6 Факторы,	Содержание	6		

формирующие и сохраняющие качество, их характеристика	1	Факторы вызывающие изменение потребительских свойств товаров. Классификация сохраняющих факторов	2	1
	2	Упаковка. Классификация и виды упаковки. Требования к упаковке	2	1
	3	Транспортирование и хранение товаров	2	1
	Практические занятия		4	
	9	Изучение сроков годности и сроков эксплуатации товаров	2	2
	10	Работа с нормативными документами	2	2
Тема 1.7 Потери: виды, причины возникновения и пути сокращения	Содержание		4	
	1.	Потери: сущность и классификация	2	1
	2.	Характеристика и классификация количественных и качественных потерь	2	1
	Практические работы		2	
	11	Порядок списания качественных и количественных точных потерь	2	2
Тема 1.8 Товары	Содержание		4	
	1	Понятие о товарной информации. Требования к товарной информации	2	1
	2	Виды и формы информации о товаре. Средства товарной информации.	2	1
	Практические работы		4	
	12	Анализ соответствия маркировки товаров требованиям федерального законодательства	2	2
	13	Анализ видов товарной информации	2	2

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 03		38	
1. Примерные темы для презентаций: «Ассортимент товаров: виды, свойства, показатели, управление ассортиментом» «Товары» «Основополагающие характеристики товаров» «Качество: свойства, показатели, оценка и градации качества» «Функции: объекты и субъекты товароведения» «Кодирование товаров» «Распознавание разновидностей метода классификации и составление классификации товаров иерархическим и фасетным методом»			
2. Примерные темы для рефератов: «Потери: виды, причины возникновения и пути сокращения» «Количественные характеристики товаров» «Факторы, формирующие и сохраняющие качество, их характеристика» «Сортамент: природный и товарный, принципы» «Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь»			
Раздел ПМ 03. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров в торговле		276	
МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		184	
Тема 2.1. Теоретические основы товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	Содержание	6	
	1. Предмет и задачи товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.	2	1
	Товароведная классификация	2	
		2	
	Практические работы	2	
1. Распределение различных групп товаров согласно товароведной классификации	2	2	
Тема 2.2. Общие сведения	Содержание	6	

о пищевых продуктах	1.	Химический состав пищевых продуктов. Качество пищевых продуктов. Основы хранения и консервирования	2 2 2	1
	Практические работы		2	
	2	Ознакомление с требованиями к качеству пищевых продуктов	2	2
Тема 2.3. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	Содержание		8	
	1.	Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и Плодов. Товароведная характеристика свежих плодов и овощей и продуктов их переработки. Хранение, транспортирование, маркировка.	2 2 2 2	1
	Практические работы		2	
	3	Изучение классификации, ассортимента и оценка качества свежих плодов и овощей	2	2
Тема 2.4. Рыба и рыбные продукты	Содержание		6	
	1.	Химический состав и пищевая ценность рыбы. Основные виды рыб. Ассортимент рыбных консервов и пресервов. Маркировка.	2 2 2	1
	Практические работы		2	
	4	Изучение классификации, ассортимента и оценка качества рыбных продуктов	2	2
Тема 2.5. Мясо и мясные продукты	Содержание		8	
	1.	Химический состав и пищевая ценность мяса. Классификация мяса. Экспертиза качества мяса. Ознакомление с сортовой разделкой мясных туш по стандарту.	2 2 2 2	1
	Практические работы		2	
	5	Изучение классификации, ассортимента и оценка качества мяса и мясных продуктов	2	2
Тема 2.6. Молоко и молочные продукты	Содержание		6	
	1.	Химический состав и пищевая ценность молока, сливок. Сухие молоко и сливки. Сгущенные молоко и сливки	2 2 2	1

	Практические работы		2	
	6	Изучение классификации, ассортимента и оценка качества молока и молочных продуктов	2	2
Тема 2.7. Яйца и яйцепродукты. Пищевые жиры	Содержание		6	
	1.	Растительные масла. Животные жиры. Требования к качеству, упаковке, маркировке и транспортировке яиц, яйцепродуктов, пищевых жиров.	2 2 2	1
	Практические работы		2	
	7	Изучение классификации, ассортимента и оценка качества яиц, животных жиров	2	2
Тема 2.8. Зерно и продукты его переработки	Содержание		4	
	1.	Хлеб и хлебобулочные изделия. Требования, предъявляемые к качеству продуктов переработки зерна.	2 2	1
	Практические работы		4	
	8	Изучение классификации, ассортимента и оценка качества хлебобулочных изделий	2	2
	9	Изучение классификации, ассортимента и оценка качества кондитерских изделий	2	2
Тема 2.10. Вкусовые продукты	Содержание		4	
	1.	Чай, кофе и кофейные напитки. Пряности. Приправы	2 2	1
	Практические работы		2	
	10	Изучение классификации, ассортимента и оценка качества вкусовых продуктов	2	2
Тема 2.11. Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители	Содержание		4	
	1.	Хлебопекарные дрожжи. Химические разрыхлители. Желирующие вещества	2 2	1
	Практические работы		2	
	11	Изучение классификации, ассортимента и оценка качества желирующих веществ	2	2
Тема 2.12. Текстильные	Содержание		2	

товары	1.	Общие сведения о текстильных волокнах и их классификация	2	1
	Практические работы		4	
	12	Определение химического состава волокон	2	2
	13	Изучение классификации, ассортимента и оценка качества швейных изделий	2	2
Тема 2.14. Трикотажные товары	Содержание		2	
	1.	Ассортимент и классификация трикотажных изделий.	2	1
	Практические работы		2	
	14	Изучение классификации, ассортимента и оценка качества трикотажных изделий	2	2
Тема 2.15. Обувные товары	Содержание		4	
	1.	Классификация обувных товаров. Характеристики и производство обувных товаров	2 2	1
	Практические работы		2	
	15	Изучение классификации, ассортимента и оценка качества обувных товаров	2	2
Тема 2.16. Пушно-меховые товары	Содержание		4	
	1.	Пушно-меховое сырье: показатели качества и процесс производства. Овчинно-шубные товары.	2 2	1
	Практические работы		2	
	16	Изучение классификации, ассортимента и оценка качества пушно-меховых изделий	2	2
Тема 2.17. Галантерейные товары	Содержание		4	
	1.	Текстильная галантерея.	2	1
	2.	Металлическая галантерея	2	
	Практические работы		2	
	17	Ознакомление с маркировкой парфюмерно-косметических товаров	2	2
Тема 2.18. Парфюмерно-косметические товары	Содержание		6	
	1.	Сырье и материалы для производства парфюмерно-косметических товаров. Парфюмерные товары. Косметические товары.	2 2 2	1
	Практические работы		2	

	18	Ознакомление с маркировкой парфюмерно-косметических товаров	2	2
Тема 2.19. Посудохозяйственные товары	Содержание		4	
	1.	Назначение и классификация посуды . Стекланные товары.	2 2	1
	Практические работы		2	
	19	Изучение классификации, ассортимента и оценка качества посудохозяйственных товаров	2	2
Тема 2.20. Школьно-письменные и канцелярские товары	Содержание		6	
	1.	Бумага и картон. Школьно-письменные и канцелярские товары. Требования к качеству. Маркировка, Хранение школьно-письменных и канцелярских товаров	2 2 2	1
	Практические работы		2	
	20	Ознакомление с маркировкой школьно-письменных и канцелярских товаров	2	2
Тема 2.21. Игрушки	Содержание		4	
	1.	Классификация игрушек по педагогическому назначению. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение	2 2	1
	Практические работы		4	
	21	Ознакомление с маркировкой игрушек	2	2
	22	Ознакомление с маркировкой спорттоваров	2	2
Тема 2.23. Бытовая радиоэлектронная аппаратура	Содержание		6	
	1.	Электроакустические приборы. Радиоприемные устройства. Аппаратура для записи и воспроизведения звука	2 2 2	1
	Практические работы		2	
	23	Ознакомление с маркировкой, требованиями к качеству радиоэлектронных товаров	2	2
Тема 2.24. Фототовары	Содержание		4	
	1.	Светочувствительные материалы. Фотохимикаты. Фотографические аппараты	2 2	1
	Практические работы		8	

	24	Ознакомление с маркировкой, упаковкой, требованиями к качеству фотоаппаратуры	2	2
	25	Решение задач по заданной ситуации	2	2
	26	Ознакомление с требованиями к качеству электробытовых товаров	2	2
	27	Ознакомление с маркировкой, упаковкой электробытовых товаров	2	2
Тема 2.26. Строительные товары	Содержание		6	
	1.	Минеральные вяжущие вещества. Древесные материалы и изделия. Материалы для стен и перегородок. Кровельные материалы	2 2 2	1
	Практические работы		2	
	28	Ознакомление с маркировкой, упаковкой, требованиями к качеству строительных товаров	2	2
Тема 2.27. Мебельные товары	Содержание		2	
	1.	Классификация ассортимента мебельных товаров	2	1
	Практические работы		2	
	29	Ознакомление с требованиями к качеству мебельных товаров	2	2
Тема 2.28. Ювелирные изделия	Содержание		4	
	1.	Изготовление ювелирных изделий. Классификация ювелирных изделий	2 2	1
	Практические работы		2	
	30	Ознакомление с маркировкой, упаковкой ювелирных изделий	2	2
Тема 2.29. Бытовые часы	Содержание		4	
	1.	Конструкция бытовых часов. Классификация и ассортимент бытовых часов	2 2	1
	Практические работы		4	
	31	Ознакомление с маркировкой, упаковкой бытовых часов	2	2
	32	Ознакомление с маркировкой, упаковкой, требованиями к качеству художественных изделий и сувениров	2	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 01.			92	3
1. Примерные темы для презентации: «Бытовая радиоэлектронная аппаратура» «Ювелирные изделия»				

<p>«Мебельные товары» «Общие сведения о пищевых продуктах» «Рыба и рыбные продукты» «Мясо и мясные продукты» «Яйца и яйцепродукты. Пищевые жиры» «Товары бытовой химии» «Силикатные товары» «Товары детского питания» «Товары из пластмасс»</p> <p>2. Примерные темы для реферата: «Строительные товары» «Парфюмерно-косметические товары» «Зерно и продукты его переработки» «Теоретические основы товароведения продовольственных и непродовольственных товаров» «Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки» «Зерно и продукты его переработки» «Молоко и молочные продукты»</p>		
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <p>1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности;</p>	36	
<p>2. Оценка качества товаров на рабочем месте продавца или в торговом зале; 3. Подготовка товара к продаже в подсобном помещении; 4. Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров; 5. Изучение состояния государственного, производственного и внутрифирменного контроля.</p> <p>Изучение работы по формированию торгового ассортимента на предприятии. Оценка полноты и стабильности ассортимента.</p>		

<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>6. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности;</p> <p>7. Оценка качества товаров на рабочем месте продавца или в торговом зале;</p> <p>8. Подготовка товара к продаже в подсобном помещении;</p> <p>9. Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров;</p> <p>10. Изучение состояния государственного, производственного и внутрифирменного контроля.</p> <p>11. Изучение работы по формированию торгового ассортимента на предприятии. Оценка полноты и стабильности ассортимента.</p>	36	
ВСЕГО	462	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебной лаборатории «Товароведение», а также лаборатории: «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

1. лаборатории «Товароведения»

- комплект бланков технологической документации: унифицированные формы организационно-распорядительных, товаросопроводительных и иных необходимых документов;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия: по организации торговли и товароведению;
- комплекты плакатов: плакаты по организации торговли; плакаты по обучению товароведению;
- компьютер преподавателя;
- мультипроектор и экран.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: «Информационных технологий в профессиональной деятельности»:

компьютеры, принтер, сканер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

1. Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Положникова М.А., Касторных М.С., Кузьмина В.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров – М: МЦФЭР, 2015 г.

2. Елисеева М.Н., Позняковский В.М., Товароведение и экспертиза вкусовых товаров – М.: Академия, 2015 г.
3. Иванова Т.Н., Позняковский В.М., Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок – М.: Академия, 2016 г.
4. Матюхина З.П., Королькова Э.П., Товароведение пищевых продуктов – М.: Академия, 2016 г.

Законодательные документы:

5. Федеральный закон «О защите прав потребителей».
6. Федеральный закон «О техническом регулировании».
7. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
9. Правила продажи отдельных видов товаров.
10. Действующие стандарты.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия

1. Драмшева С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Учебн. – М: Экономика, 2016 г.
2. Казанцева Н.С. Товароведение непродовольственных товаров.-М.: 2015 г.
3. Мауринг Т. Теоретические основы товароведения. – М.: Экономика, 2015 г.
4. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров Теоретические основы: Учебник для ВУЗов. М: НОРМА, 2015 г.
5. Николаева М.А., Карташова Л.В. Пищевая ценность продовольственных товаров: Учебная лекция. М: ОЦПКРТ, 2015 г.
6. Справочник товароведа продовольственных товаров. – М.: Экономика, 2015, т.1.
7. Справочник товароведа продовольственных товаров. – М.: Экономика, 2015, т.2.
8. Фатрелл Ч. Основы торговли / Пер. с англ. – Тольятти: Изд. дом «Довгань», 2016 г.

Отечественные журналы:

«Информационные технологии»

«Финансовая аналитика: проблемы и решения»

Офисные программы: MS WORD, MS EXCEL.

Интернет-ресурсы:

1. Электронные справочно-поисковые системы «КонсультантПлюс», «РИСОТ», «Гарант+», «Кодекс».
2. <http://wv.buk.irk.ru/library/periodika> – сайт посвящен периодическим изданиям, т.е. журналам об экономике
3. www.kapr.ru
4. www.vopreco.ru
5. www.top-personal.ru
6. www.fmpress.ru
7. www.ctvi.rssi.ru/jsae
8. www.dis.ru
9. WWW.STUDENTWAY.RU/TRAININGS/
10. WWW.FIN-IZDAT.RU/
11. WWW.ELOPRESS.RU/TAX_FINANCE
12. WWW.ESP-IZDAT.RU
13. WWW.VGNA.RU
14. WWW.MARKETING-MAGAZINE.RU/
15. WWW.MAVRIZ.RU/ABOUT/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Перед началом освоения профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» обязательным является изучение дисциплин: «Экономика организации», «Логистика», «Статистика», «Менеджмент», «Бухгалтерский учет» и профессионального модуля «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью» т. к. освоение ПК 3.1 - 3.8 данного модуля необходимо строить на основании знаний полученных при изучении данных дисциплин.

Производственная практика проводится концентрированно после изучения всех разделов ПМ «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля

«Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» и специальности «Коммерция» (в торговле).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Экономика организации», «Менеджмент», «Бухгалтерский учет», «Статистика», «Логистика», «Товароведение». Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы или стажировка в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года 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
Участвовать в формировании ассортимента соответствия ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	В В С	– классифицирование товаров по свойствам и показателям на примерах различных групп в розничной торговой сети: продовольственных, бытовых приборов, одежды, обуви, косметики и т.д.; – использование методов группировки и относительного показателя структуры для расчёта структуры укрупненного ассортимента; – определение развернутого ассортимента с использованием индексного анализа	Текущий контроль в форме: - защиты практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - защита индивидуальных творческих проектов по разделам профессионального модуля; Дифференцированный зачет по МДК 03.01

	<p>влияния структурных изменений; – использование метода средней величины - арифметической взвешенной при определении</p>	
--	---	--

	ассортиментного профиля магазина.	Экзамен по МДК 03.02
Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	<ul style="list-style-type: none"> – использование методики MRP-1 (планирование потребности в материалах) для определения потребности в товарах на розничных торговых предприятиях; – использование методов закупок в зависимости от сложности товара, состава комплектующих изделий и материалов. 	<p>Дифференцированный зачет по производственной практике профессионального модуля.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю</p>
Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	<ul style="list-style-type: none"> - Идентифицировать штриховые коды различных товаров. - Проверка правильности штрихового кодирования. 	
Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определяют градации качества	<ul style="list-style-type: none"> - Составление систематизирующей таблицы продовольственных товаров; - Оценка качества по органолептическим показателям продовольственных товаров. - Установление градации качества продовольственных товаров. 	

<p>Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Осуществлять контроль за условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов. - Оформление документации по приёмке товаров и проверка сопроводительных документов на товары (накладная, товарно-транспортная накладная, качественное удостоверение). - Оформление акта о ненадлежащем качестве товаров и акта о приемке товаров по качеству на
---	--

	<p>основании правил, установленных в инструкциях «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству» и «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству».</p>	
<p>Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии установленными требованиями</p>	<p>- Составление схемы размещения торгово-технологического оборудования с учетом санитарно-гигиенических требований с учётом цехового деления. - Использовать СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, для организации торговли.</p>	
<p>Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные</p>	<p>- Демонстрация навыков измерения товаров и других объектов; - Производить расчеты перевода внесистемных единиц измерений в системные.</p>	

<p>Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю</p>	<p>- Своевременное и точное оформления документации подтверждению соответствия; – Оформление заявки на проведение добровольной сертификации услуг на основании ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности»; – Применение Закона РФ «О</p>
---	--

	<p>защите прав потребителей»; – Применение ГОСТ Р 1.11-99 «Метрологическая экспертиза проектов государственных стандартов» для метрологической экспертизы проектов государственных стандартов; применение ГОСТ Р 1.9-95 «Порядок маркирования продукции и услуг знаком соответствия государственным стандартам» для организации добровольной сертификации услуг. – Проводить сверку массы, числа мест, единиц товаров по показателям счёт-фактур, товарно-транспортных накладных, на основании правил, установленных в инструкциях «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству» и «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству»;</p>	
--	--	--

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

Результаты (освоенные общие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы
--	--	---------------------------

компетенции)		контроля и оценки
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация интереса к будущей профессии; - участие в профессиональных олимпиадах, конкурсах, научно-практических конференциях; - положительная динамика успеваемости; - минимизация пропусков занятий без уважительной причины; – организация рабочего места в соответствии с установленными требованиями; – выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации и технологии товароведения; – оценка эффективности и качества выполнения, в соответствии со сроками и временем выполнения задания; – своевременность сдачи аттестации и письменных работ. – оценка показателя качества выполнения задания, в соответствии со стандартами оценки (бальная система, без брака, соответствие документов стандартам и правилам заполнения). 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p> <p>Анализ успеваемости и посещаемости обучающегося</p> <p>Мониторинг участия обучающегося в профессиональных олимпиадах, конкурсах научно-практических конференциях</p> <p>Анализ использования обучающимся</p>

<p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных</p>	<p>– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации товароведения; – обеспечение эффективной деятельности в стандартных и</p>	<p>библиотечного фонда колледжа. Мониторинг участия обучающегося в</p>
---	---	--

<p>задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>нестандартных ситуациях, используя нормативные и законодательные документы, правила и нормы в организации торговой деятельности.</p>	<p>самоуправления колледжа. Мониторинг участия обучающегося в деятельности</p>
<p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>– эффективный поиск необходимой информации для выполнения профессиональных задач, используя статистические, бухгалтерские, аналитические и оперативные отчеты; – использование различных источников, включая электронные и сети Internet для эффективного поиска информации.</p>	<p>колледжа. Сформированность портфолио по результатам обучения и внеучебной деятельности в</p>

<p>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения, практики и внеучебной деятельности; – сотрудничество с руководителем практики от организации; – активная работа в команде при проведении занятий в форме деловых игр «Брей-ринг», «Что? Где? Когда?» и др.; – применение принципов делового общения с обучающимися, коллегами, руководителем и потребителями, в процессе обучения и прохождения практики. – организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; – участие в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства, конференциях; – посещение культурных мероприятий, тренингов 	<p>соответствии с Положением колледжа.</p> <p>Результаты деловых командных игр.</p>
---	--	---

	личностного развития.	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> – взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения, практики и внеучебной деятельности; – сотрудничество с руководителем практики от организации; – активная работа в команде при проведении занятий в форме деловых игр «Брей-ринг», «Что? Где? Когда?» и др.; – применение принципов делового общения с обучающимися, коллегами, руководителем и потребителями, в процессе обучения и прохождения практики. 	
Самостоятельно определять задачи и профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> – организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; – участие в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства, конференциях; – посещение культурных мероприятий, тренингов личностного развития. 	
Логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь	<ul style="list-style-type: none"> – участие в семинарах, диспутах, конференциях, конкурсах; – написание рефератов, докладов, курсовой работы, отчета по производственной практике. 	

Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также	– использование Гражданского кодекса РФ, Закона РФ «О защите прав потребителей», Постановления Госкомстата России «Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету	
--	--	--

требования стандартов, технических условий.	торговых операций (общие)» и других требований ГОСТ и нормативных документов при осуществлении практической деятельности.	
---	---	--

Приложение 1

Интерактивная форма обучения студентов при изучении дисциплин МДК 03.01. Теоретические основы товароведения и МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
МДК 03.01.		
1.4. Качество товаров	2	1.Денловая игра
1.5.Физико-химические свойства товаров	2	2.Презентационный проект
МДК 03.02.		
2.17.Швейные товары	2	3.Презентационный проект