

ПРИЛОЖЕНИЕ к
ОПОП по специальности
38.02.04 Коммерция (предприятия торговли)

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

38.02.04 Коммерция (предприятия торговли)

Разработчики:

Аралбаева Наталья Петровна, преподаватель СПб ГБПОУ СПО «Петровский колледж»
Строценъ Александра Владимировна, преподаватель СПб ГБПОУ СПО «Петровский колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|---|------|
| 1. АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 3 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 5 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 19 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 22 |

1. АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), **38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»** среднего профессионального образования (базовой подготовки) в части освоения основного вида деятельности (ВД): **Организация деятельности подразделения организации 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке «Торговое дело», «Коммерция (по отраслям)» при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- ПО 1 - определения показателей ассортимента (10 часов);
- ПО 2 - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности (40 часов);
- ПО 3 - оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями (20 часов);
- ПО 4 -установления градаций качества (10 часов);
- ПО 5 -расшифровки маркировку (2 часа);
- ПО 6 -контроля режима и сроков хранения товаров;
- ПО 7 -соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения (4 часа);

уметь:

- У 1 - применять методы товароведения;
- У 2 - формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент (10 часов);
- У 3 - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества (10 часов);
- У 4 - рассчитывать товарные потери и списывать их (4 часа);
- У 5 - идентифицировать товары (10 часов);
- У 6 - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

знать:

- З 1 - теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- З 2 - виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания (5 часов);
- З 3 - классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку (10 часов);
- З 4 - условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- З 5 - особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров (12 часа).

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 513 часов, в том числе:

вариативные часы по ПМ 03, в том числе: МДК – 30 часов; МДК 03.0-2 – 117 часов;

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 369 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –246 часа;

самостоятельной работы обучающегося –123 часа;

учебной практики и производственной практики по профилю специальности – 144 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 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях |
| ОК 04. | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных |

| | |
|--------|---|
| | общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 09. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |

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 профессионального модуля * | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | |
|-----------------------------------|--|--|---|--|---|-------------------------------------|---|----------------|--|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Самостоятельная работа обучающегося | | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов |
| | | | 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 |
| ПК3.1.- 3.3. | Раздел1 Введение в товароведение | 144 | 72 | 30 | - | 36 | - | 36 | - |
| ПК 3.4-3.8. | Раздел2 Классификация, ассортимент и качество продовольственных и непродовольственных товаров. | 210 | 174 | 74 | | 83 | | 36 | - |
| ПК 3.1-3.8 | Производственная практика (по профилю специальности), часов | 72 | | | | | | | 72 |
| | Всего: | 498 | 246 | 104 | | 119 | | 72 | 72 |

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.03)

| Наименование профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1 «Введение в товароведение» | | 144 | |
| МДК 03.01 Теоретические основы товароведения | | 108 | |
| Тема 1.1 Предмет и основные категории товароведения | Содержание | 8 | |
| | 1. Предмет товароведения – потребительная стоимость. Объекты и субъекты товароведной деятельности, содержание и методы товароведения. | 2 | 1 |
| | 2. Основные категории, этапы становления товароведения как научной дисциплины, связь товароведения с другими науками и научными дисциплинами. Современные задачи, стоящие перед товароведением. | 2 | 1 |
| | Практические занятия | 4 | |
| | 1. Практическое занятие №1 Изучение должностных обязанностей товароведа | | |
| | 2. Практическое занятие №2 Изучение методов, применяемых в товароведении | | |
| Тема 1.2. Классификация и кодирование товаров | Содержание | 18 | |
| | 1. Цели, задачи и значение классификации товаров. Общие правила, методы и признаки классификации товаров. | 2 | 1 |
| | 2. Системы классификации товаров. Условное обозначение классификационных группировок, виды классификаторов. | 2 | 1 |
| | 3. Кодирование продукции. | 2 | 2 |
| | 4. Информация о товаре. Общие требования к информации о товарах. Информация о непродовольственных и продовольственных товарах. | 2 | |
| | 5. Маркировка товаров. Виды маркировки. | 2 | |
| | Практическое занятие: | 8 | 3 |
| | 1. Практическое занятие №3 Практическое освоение правил классификации товаров | | |

| | | | | |
|--|------------------------------|--|-----------|---|
| | 2 | Практическое занятие №4 Штриховое кодирование товаров | 2 | |
| | 3 | Практическое занятие №5_Информационные знаки | 2 | |
| | 4 | Практическое занятие №6_Упаковка и маркировка товаров | 2 | |
| Тема 1.3. Ассортимент товаров. Принципы управления ассортиментом | Содержание | | 6 | |
| | 1. | Виды ассортимента. Основные характеристики ассортимента товаров. | 2 | 2 |
| | 2. | Факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров. Управление ассортиментом. | 2 | 2 |
| | Практическое занятие: | | 2 | |
| | 1. | Практическое занятие №7_Структура и показатели ассортимента товаров | | |
| Тема 1.4. Качество товаров Показатели, оценка качества продукции Методы определения значений показателей качества. Контроль качества товаров. | Содержание | | 20 | |
| | 1. | Потребности и требования к качеству. Факторы, обеспечивающие качество. | 2 | 2 |
| | 2. | Факторы, влияющие на формирование качества и способствующие сохранению качества. | 2 | 2 |
| | 3 | Общие сведения о показателях качества. Нормы показателей качества Классификация показателей. | 2 | |
| | 4 | Понятие и методы оценки качества продукции. Классификация и характеристика методов. Объективные методы определения показателей качества. Статистические методы контроля и управления качеством | 2 | |
| | 5 | Эвристические методы. Определения показателей качества | 2 | |
| | Практические занятия: | | 10 | |
| | 1 | Практическое занятие №8 Оценка и градации качества товаров. | | |
| | 2 | Практическое занятие №9 Изучение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий | | |
| | 3 | Практическое занятие №10 Методы оценки уровня качества. | | |
| | 4 | Практическое занятие №11 Измерительные методы оценки показателей качества | | |
| | 5 | Практическое занятие №12 Органолептические и социологические методы определения качества товаров | | |

| | | | | |
|--|------------------------------|--|----------|---|
| Тема: 1.5. Свойства товаров | Содержание | | 6 | |
| | 1. | Общие сведения о свойствах. Химические и физические свойства. | 2 | 2 |
| | 2. | Биологические свойства. | 2 | 2 |
| | Практическое занятие: | | 2 | |
| | 1. | Практическое занятие №13_Химический состав товаров. пищевая ценность продуктов питания | | |
| Тема 1.6. Потребительские свойства товаров | Содержание | | 6 | |
| | 1. | Понятие потребительских свойств. Взаимосвязь признаков, параметров и качества. | 2 | 1 |
| | 2. | Номенклатура потребительских свойств. Классификация и характеристика. | 2 | 2 |
| | Практическое занятие: | | 2 | |
| | 1. | Практическое занятие №14 Изучение номенклатуры потребительских свойств товаров и их показателей | | |
| Тема 1.7. Количественная характеристика товаров. Контроль количества товаров. | | | 8 | |
| | 1. | Основные понятия: единичные экземпляры, товарная партия. | 2 | 3 |
| | 2. | Общие и специфические количественные характеристики, общие физические и специфические свойства товарных партий, единичных экземпляров товаров. | 2 | |
| | 3. | Товарные потери. Виды, причины возникновения. Порядок списания. | 2 | 3 |
| | Практическое занятие: | | 2 | |
| | 1. | Практическое занятие №15_Расчет естественной убыли и актируемых потерь | | |

Самостоятельная работа при изучении МДК 03.01. Теоретические основы товароведения

36

Работа с конспектами занятий, методическими пособиями по заданным условиям:

- ✓ Подготовка к устным и письменным опросам, контрольным работам;
- ✓ Доработка материалов урока составлением схем, таблиц, диаграмм;
- ✓ Решение аналогичных и нестандартных задач;
- ✓ Выполнение расчётов;
- ✓ Выполнение работ над ошибками;
- ✓ Проведение сравнительного анализа.
- ✓ Решение задач;
- ✓ Поиск материала по заданной теме;
- ✓ Конспектирование текста по заданному плану;
- ✓ Ответы на контрольные вопросы;
- ✓ Поиск ответов на поставленные ситуационные вопросы в т.ч. нестандартные.

Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение практических заданий на основании самостоятельно собранного, изученного и проанализированного материала, оформление выполненных практических заданий, подготовка отчётов по ним.

Работа над докладом, рефератом (составление плана работы, подбор материала в соответствии с планом, изучение и систематизация собранного материала)

Работа с ПК (с Интернет-ресурсами, пакетом программного обеспечения Microsoft Office, электронной почтой):

- ✓ Поиск информации для выполнения заданий;
- ✓ Подготовка презентаций;

Перечень тем для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы

1. Современные задачи, стоящие перед товароведением.
2. Система классификации товаров.
3. Методы оценки качества товаров.
4. Дефекты и брак товаров.
5. Виды маркировок и товарные знаки.
6. Штриховое кодирование.
7. Характеристика ассортимента товаров (по группам).
8. Факторы, влияющие на сохранение качества товаров.
9. Режим хранения.
10. Физико-химические и биологические свойства.
11. Потребительские свойства товаров.
12. Понятие, методы оценки качества продукции. Нормы показателей качества.
13. Товарные потери: виды, причины возникновения, порядок списания.

| | | | |
|--|---|------------|---|
| Раздел 2МДК. «Классификация, ассортимент и качество продовольственных и непродовольственных товаров.» | | 261 | |
| МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров | | 261 | |
| Тема 1 Основы товароведения продовольственных товаров | Содержание | 30 | 3 |
| | Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров. Безопасность продовольственных товаров. Методы определения качества товаров. Хранение продовольственных товаров. Товарные потери. Потребительские достоинства продовольственных товаров. Информация о товаре. Маркировка товаров. | 14 | |
| | Практическая работа | 6 | |
| | №1 Определение энергетической ценности пищевых продуктов №2 Расчет и анализ товарных потерь №3 Идентификация товаров по маркировке | | |
| | Самостоятельная работа | 10 | |
| | №1 Составить конспект:Качество товаров №2 Составление таблицы: Химический состав продовольственных товаров №3 Конспект по вопросам: Профильный метод №4 Составить типовую номенклатуру потребительских свойств продовольственных товаров №5 Составление кластера: Маркировка товаров | | |
| Тема 2 Зерно и продукты его переработки | Содержание | 12 | 3 |

| | | | |
|---|--|-----------|---|
| | Характеристика зерновых злаков и круп, оценка их качества. Товароведная характеристика муки и хлебобулочных изделий. Товароведная характеристика макаронных изделий. | 6 | |
| | Практическая работа | 2 | |
| | № 4 Оценка качества основных видов зерномучных товаров | | |
| | Самостоятельная работа | 4 | |
| | № 6 Изучить дефекты хлеба и составить таблицу | | |
| Тема 3 Флодоовощные товары | Содержание | 10 | 3 |
| | Товароведная характеристика овощей. Товароведная характеристика плодов и ягод. | 4 | |
| | Практическая работа | 2 | |
| | № 5 Изучение классификации, ассортимента и оценка качества плодoовощных товаров. | | |
| | Самостоятельная работа | 4 | |
| | № 7 Конспект: Классификация и ассортимент грибов | | |
| | № 8 Составление таблицы: «Орехи» | | |
| Тема 4 Вкусoвые товары | Содержание | 12 | 3 |
| | Товароведная характеристика чая и кофе Товароведная характеристика алкогольных напитков. Товароведная характеристика безалкогольных напитков. | 6 | |
| | Практическая работа | 4 | |
| | № 6 Органолептическая оценка качества чая различных торговых сортов. | | |
| | № 7 Оценка качества безалкогольных напитков | | |
| | Самостоятельная работа | 2 | |
| | № 9 Сбор информации и анализ ассортимента | | |
| Тема 5 Краxмал, сахар, мёд, кондитерские изделия | Содержание | 16 | 3 |
| | Краxмал, сахар, мед: классификация и товароведная характеристика. Товароведная характеристика шоколада и конфетных изделий. Товароведная характеристика карамели и фруктово-ягодных кондитерских изделий. Товароведная характеристика мучных кондитерских изделий. | 8 | |
| | Практическая работа | 4 | |
| | № 8 Изучение классификации, ассортимента и оценка качества карамели. | | |
| | № 9 Оценка качества печенья | | |
| | Самостоятельная работа | 4 | |
| | № 10 Сбор информации и анализ ассортимента | | |
| | № 11 Сбор информации и анализ ассортимента | | |

| | | | |
|--|---|-----------|----------|
| Тема 6 Молочные товары | Содержание | 12 | 3 |
| | Химический состав, свойства, производство, ассортимент молока, сливок, кисломолочных товаров. Химический состав, свойства, производство, классификация, ассортимент твёрдых, мягких сычужных сыров. | 4 | |
| | Практическая работа | 4 | |
| | № 10 Изучение классификации, ассортимента и оценка качества диетических и кисломолочных продуктов № 11 Изучение классификации, ассортимента и оценка качества сыров. | | |
| | Самостоятельная работа | 4 | |
| | № 12 Сбор информации и анализ ассортимента № 13 Сбор информации и анализ ассортимента | | |
| Тема 7 Яичные товары | Содержание | 2 | 3 |
| | Практическая работа | 2 | |
| | № 12 Изучение классификации, ассортимента и оценка качества яиц. | | |
| Тема 8 Пищевые жиры и масла | Содержание | 6 | 3 |
| | Товароведная характеристика пищевых жиров | 2 | |
| | Практическая работа | 2 | |
| | № 13 Изучение классификации, ассортимента и оценка качества пищевых жиров | | |
| | Самостоятельная работа | 2 | |
| № 14 Сбор информации и анализ ассортимента | | | |
| Тема 9 Мясо и мясные продукты | Содержание | 12 | 3 |
| | Товароведная характеристика мяса и мясных полуфабрикатов. Классификация и ассортимент колбас, копченостей. | 4 | |
| | Практическая работа | 4 | |
| | № 14 Оценка качества колбасных изделий № 15 Изучение классификации, ассортимента и оценка качества консервов | | |
| | Самостоятельная работа | 4 | |
| | № 15 Сбор информации и анализ ассортимента № 16 Сбор информации и анализ ассортимента | | |
| Тема 10 Рыба и рыбные товары | Содержание | 8 | 3 |
| | Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров | 2 | |
| | Практическая работа | 2 | |
| | № 16 Изучение классификации, ассортимента и оценка качества рыбных консервов. | | |

| | | | |
|--|---|-----------|---|
| | Самостоятельная работа | 4 | |
| | № 17 Сбор информации и анализ ассортимента № 18 Сбор информации и анализ ассортимента | | |
| Тема 11 Пищевые концентраты | Содержание | 6 | 3 |
| | Практическая работа | 2 | |
| | №17 Идентификация ассортимента пищевых концентратов. | | |
| | Самостоятельная работа № 19 Сбор информации и анализ ассортимента | 4 | |
| Тема 12 Текстильные товары | Содержание | 12 | 3 |
| | Классификация непродовольственных товаров. Текстильные волокна. Формирование свойств пряжи, нитей и тканей в процессе производства | 4 | |
| | Практическое занятие | 2 | |
| | Сравнительная характеристика тканей разного волокнистого состава | | |
| | Практическая работа | 2 | |
| | № 18 Изучение потребительских свойств и ассортимента тканей | | |
| | Самостоятельная работа | 4 | |
| | № 20 Презентация: Ткацкие переплетения № 21 Решение профессиональных ситуаций | | |
| Тема 13 Швейно-трикотажные товары | Содержание | 10 | 3 |
| | Классификация швейных и трикотажных товаров. Детали одежды. Ассортимент швейных и трикотажных товаров. Требования к качеству швейно-трикотажных товаров | 6 | |
| | Практическая работа | 2 | |
| | № 19 Товароведная характеристика швейных и трикотажных товаров | | |
| | Самостоятельная работа | 2 | |
| | № 22 Сбор информации для практической работы | | |
| Тема 14 Пушно-меховые товары | Содержание | 9 | 3 |
| | Пушно-меховое сырье: классификация, требования к качеству Пушно-меховые товары: классификация, ассортимент, требования к качеству | 4 | |
| | Практическая работа | 2 | |
| | № 20 Ассортимент и качество пушно-меховых товаров | | |
| | Самостоятельная работа | 3 | |
| | № 23 Приемка и сортность меховых изделий | | |
| | № 24 Товароведная характеристика меховых изделий | | |

| | | | |
|--|---|-----------|----------|
| Тема 15 Кожевенно-обувные товары | Содержание | 12 | 3 |
| | Обувные материалы. Обувные товары: классификация, ассортимент. Требования к качеству, маркировка, хранение. | 6 | |
| | Практическая работа | 2 | |
| | № 21 Изучение качества и ассортимента обувных товаров | | |
| | Самостоятельная работа | 4 | |
| | № 25 Пороки и сортировка кож № 26 Конспект: Резиновая и валяная обувь | | |
| Тема 16 Ювелирные товары | Содержание | 8 | 3 |
| | Металлы и сплавы. Пробирование и клеймение. Ювелирные товары и часы: классификация, ассортимент | 4 | |
| | Практическая работа | 2 | |
| | № 22 Изучение классификации, ассортимента и оценка качества ювелирных товаров | | |
| | Самостоятельная работа | 2 | |
| | № 27 Товароведная характеристика часов | | |
| Тема 17 Парфюмерно – косметические товары | Содержание | 10 | 3 |
| | Парфюмерные товары. Косметические товары | 4 | |
| | Практическая работа | 2 | |
| | № 23 Ассортимент и качество парфюмерно-косметических товаров | | |
| | Самостоятельная работа | 4 | |
| | № 28 Ответить на вопросы № 29 Товароведная характеристика парфюмерных товаров | | |
| Тема 18 Галантерейные товары | Содержание | 8 | 3 |
| | Текстильная и кожаная галантерея Металлическая и пластмассовая галантерея | 4 | |
| | Практическая работа | 2 | |
| | № 24 Ассортимент и качество галантерейных товаров | | |
| | Самостоятельная работа | 2 | |
| | № 30 Ответить на вопросы | | |
| Тема 19 Посудохозяйственные товары | Содержание | 18 | 3 |
| | Стекланные и керамические товары Товары из металлов и сплавов Товары из пластмасс | 6 | |
| | Практическое занятие | 4 | |
| | Товароведная характеристика приборов для окон и дверей | | |
| | Товары бытовой химии | | |

| | | | |
|---|--|------------|---|
| | Практическая работа | 2 | |
| | №25 Ассортимент и качество товаров бытовой химии | | |
| | Самостоятельная работа | 6 | |
| | № 31 Решение профессиональных ситуаций | | |
| | № 32 Ответить на вопросы | | |
| Тема 20 Электробытовые товары | Содержание | 16 | 3 |
| | Бытовые светильники и электронагревательные приборы Мелкая бытовая техника Крупная бытовая техника | 6 | |
| | Практическое занятие | 2 | |
| | Ассортимент и качество проводов и шнуров. | | |
| | Практическая работа | 2 | |
| | № 26 Ассортимент и качество осветительных приборов | | |
| | Самостоятельная работа | 6 | |
| | № 33 Товароведная характеристика электробытовых товаров | | |
| | № 34 Ответить на вопросы | | |
| Тема 21 Товары культурно-бытового назначения | Содержание | | 3 |
| | Радиоэлектронные товары Школьно-письменные и канцелярские товары Спортивные товары | 6 | |
| | Практическое занятие | 6 | |
| | Спортивные товары Товары художественно-декоративного назначения и сувениры | | |
| | Практическая работа | 6 | |
| | № 27 Фототовары: ассортимент и качество | | |
| | № 28 Ассортимент и качество канцелярских товаров | | |
| | № 29 Игрушки | | |
| | Самостоятельная работа | 12 | |
| | № 35 Радиоэлектронные товары (конспект по вопросам) | | |
| | № 36 Мебельные товары(конспект по вопросам) | | |
| | № 37 Охотничьи и рыболовные товары(конспект по вопросам) | | |
| | № 38 Музыкальные товары(конспект по вопросам) | | |
| Итоговое занятие | Диф. зачет | 2 | |
| ИТОГО | | 261 | |

| | | |
|---|----|--|
| <p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение ассортимента товаров в предприятии, его показателей. Свойства ассортимента: структура, широта, полнота, устойчивость, обновляемость. Количественные и качественные показатели ассортимента 2. Определять потребительские свойства товаров и факторы их формирующие; работа с различными видами и категориями стандартов, определение градации качества; порядок сертификации товаров и их документальное оформление; товарные потери, естественную убыль пищевых продуктов, как одну из причин товарных потерь; порядок определения размера естественной убыли; 3. Идентификация ассортимента продовольственных товаров по однородным группам товаров; 4. Идентификация ассортимента непродовольственных товаров по однородным группам товаров; 5. Правильность чтения маркировки на товары. 6. Умение проводить сравнительную характеристику двух однотипных товаров. 7. Подготовка товаров к продаже. 8. Знакомство с видами товарных потерь в предприятии, причинами их возникновения и порядком списания. | 72 | |
| <p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составлять ассортиментный перечень, принимать товары разных товарных групп по качеству и количеству, распознавать дефекты пищевых и непищевых продуктов 2. Контролировать и оценивать уровень потребительских свойств, ассортимента и качества товаров, давать заключение о пригодности к реализации пищевых продуктов по сертификатам соответствия и по маркировке продуктов; определять размер естественной убыли пищевых продуктов. 3. Оценка качества, организация хранения, умение пользоваться ГОСТ, умение реализовывать товары. 4. Контроль за сроками хранения, годности продовольственных и непродовольственных товаров. 5. Умение диагностировать дефекты. 6. Консультация покупателей по основным потребительским свойствам. 7. Умение работать с товарно-сопроводительными документами. 8. Точность определения размерных характеристик. 9. Составление товароведной характеристики товаров 10. Проверка сортности, состояния упаковки, маркировки 11. Характеристика наиболее значимых потребительских свойств (назначение, функциональные и эксплуатационные качества, надёжность и т.д.). Классификация ассортимента. 12. Ассортиментная политика. Формирование ассортимента. | 72 | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля ПМ 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров предполагает наличие учебного кабинета междисциплинарных курсов специальности «Коммерция» и лаборатории товароведения.

Оборудование учебных кабинетов:

4.1.1.

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий, в т.ч. на электронных носителях;
- нормативно-технические документы

4.1.2. Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор.

4.1.3 Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- компьютеры с лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения;
- комплект учебно-методической документации;
- мультимедийный проектор, интерактивная доска.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные документы:

1. Закона РФ «О защите прав потребителей» (в редакции от 9 января 1996 г.)

www.consultant.ru

2. Законом РФ от 23 сентября 1992 г. «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров»

www.consultant.ru

3. Сборник государственных отраслевых стандартов в торговле, М.: - издательство «Инфра-М», 2005.

4. Периодические издания ГОСТ «Система менеджмента безопасности пищевых продуктов»

от 26.08.2010 № Р 53755-2009

1. Основная литература:

1.1 Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров : учебник : в 2 частях. Часть 1. Модуль I. Теоретические основы товароведения / М. А. Николаева. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2020. - 368 с. ЭБС ZNANIUM

1.2 Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров - М.: Дашков и К, 2018. - 412 с. ЭБС znanium.

1.3 Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.:Дашков и К, 2018. - 930 с. ЭБС znanium.

1.4 Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Чалых Т.И., Пехташева Е.Л., Райкова Е.Ю.; Под ред. Чалых Т.И. - М.:Дашков и К, 2018. - 760 с.

2. Дополнительные источники:

2.1 Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие для бакалавров / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова ; отв. редактор Ж. Ю. Койтова. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 192 с. - ЭБС ZNANIUM

2.4 Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Н. В. Коник. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 416 с. - ЭБС ZNANIUM

2.6 Научно-практический журнал «Магазин (персонал, оборудование, технологии)»

2.7 Научно-практический журнал «Современная торговля»

2.8 Научно-практический журнал «Логистика, склад, перевозки (альманах)»

2.9 Научно-практический журнал «Внешняя торговля»

3. Интернет-ресурсы

3.1 <http://www.gost.ru/>

3.2 <http://www.interstandart.ru/>

3.3 <http://www.rospotrebnadzor.ru/>

3.4 <http://www.tsouz.ru>

3.5 <http://www.stq.ru/>

3.6 <http://www.spros.ru/>

3.7 <http://www.ozpp.ru/>

3.8 <http://www.mozp.org/>

3.9 <http://www.asq.org/>

3.10 <http://www.1gost.ru/>

3.11 <http://www.znaytovar.ru/>

3.12 <http://www.falshivkam.net/>

3.13 <http://www.legprommarket.ru/>

3.14 <http://www.textilemarket.ru>

3.15 <http://www.textileclub.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Программа профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» реализуется в течение двух семестров обучения.

Освоению данного модуля предшествовали дисциплины профессионального цикла: «Менеджмент», «Документационное обеспечение управления», «Правовое обеспечение проф. деятельности», «Логистика», «Бухгалтерский учёт» и профессионального модуля ПМ.01».

В процессе обучения студентов основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции и практические занятия, а так же самостоятельная работа обучающихся.

Самостоятельные работы внутри модуля требуют выполнение таких видов работ как: работа с конспектами занятий, методическими пособиями, журналами, проспектами, нормативно-техническими документами, интернет ресурсами, по заданным условиям; подготовка к практическим и лабораторным работам.

Оценка теоретических и практических занятий студентов осуществляется с помощью тестирования, решения ситуационных задач, оценки практических умений. В конце изучения профессионального модуля проводится экзамен квалификационный.

Учебная практика проводится концентрированно, после изучения МДК. Практика проводится в лабораториях колледжа и в организациях, которые являются базами практики колледжа. Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно, после изучения МДК. Базами производственной практики являются торговые предприятия и организации, с которыми колледж заключает договор о взаимном сотрудничестве.

Формой промежуточного контроля МДК 03.01 и МДК03.02 является дифференцированный зачет.

1.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего образования соответствующее профилю преподаваемого модуля;
- опыт работы в торговых или производственно-коммерческих организациях ;
- прохождение стажировки в торговых или производственно-коммерческих организациях не менее 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- инженерно-педагогический состав и мастера: высшее образование или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, стажировка в профильных 1 раз в 3 года.

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

5.1. Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|--|--|
| ПК 3.1 Участвовать в формировании ассортимента соответствия ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров. | Планирование торгового ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров с учётом спроса потребителей и работы на определённый сегмент рынка, учитывая ЖЦК; | Деловые игры. Тестовые задания. |
| | Определение показателей качества товаров | Наблюдение и экспертная оценка в процессе практики |
| ПК 3.2 Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию. | Правильность расчёта при списании товарных потерь; | Выполнение практических работ. |
| | Правильность ведения первичной документации; | Проверка правильности оформления первичных документов. Сравнение с эталоном. |
| | Использование нормативных документов при работе с товарами. | Наблюдение в процессе практики. |
| ПК 3.3 Оценивать и расшифровывать маркировку соответствия установленными требованиями. | Обоснованность требований к информации о продовольственных и непродовольственных товаров. | Выполнение практических работ. Наблюдение в процессе практики |
| | Точность оценки и расшифровки различной маркировки; правильность определения контрольного числа по штриховому коду; | Выполнение практических работ. |
| | Использование нормативных документов. | Наблюдение в процессе практики. |
| ПК 3.4 Классифицировать товары, идентифицировать их принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества. | Обоснованность применения общих правил, методов, признаков, систем, условных обозначений и видов классификации с учётом ассортимента; | Наблюдение в процессе практики. |

| | | |
|---|---|---|
| | Правильность оценки требований к качеству, факторов, обеспечивающих его, влияющих на формирования и способствующие сохранению качества; | Наблюдение и экспертная оценка в процессе практики |
| | Точность контроля качества товара; | Выполнение практических и контрольных работ. |
| | Использование нормативных документов. | Наблюдение в процессе практики. |
| ПК 3.5 Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов. | Обоснованность условий, сроков хранения, методов транспортирования продовольственных и непродовольственных товаров, для обеспечения сохранности показателей качества, пищевой ценности; | Выполнение практических работ. Тестовые задания. |
| | Правильность ведения сопроводительных документов на товары и тару; | Выполнение практических и контрольных заданий. Проверка правильности ведения сопроводительных документов. Сравнение результатов выполнения с эталоном |
| | умение работать с нормативными документами. | Наблюдение в процессе практики |
| ПК3.6 Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями. | Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к продовольственным и непродовольственным товарам и упаковке; | Наблюдение в процессе практики |
| | Использование нормативных документов. | Наблюдение в процессе практики |
| ПК3.7 | Точность измерения товаров и объектов; | Выполнение практических работ. |

| | | |
|--|---|--|
| <p>Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.</p> | <p>Точность расчета внесистемных единиц измерения в системные;</p> | <p>Выполнение практических работ.</p> |
| <p>ПКЗ.8 Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.</p> | <p>Соответствие объективным эвристическим и статистическим методам контроля и управления качеством. Использование нормативных документов.</p> | <p>Выполнение практических работ. Наблюдение в процессе практики. Оценка результатов с требованиями нормативных документов и инструкций.</p> |