

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«Асбестовский политехникум»

В.А. Суслопаров

«29» 06 2020 г

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

для специальности

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Форма обучения – очная

Срок обучения 2 года 10 месяцев

Асбест
2020

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 539 от 15 мая 2014 года.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчик:

Попова С.Е., преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум», г. Асбест

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг
протокол № 6 от «23» 06 2020 г.

Председатель С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом, протокол № 3

«25» 06 2020 г.

Председатель Н.Р. Караваева

СОГЛАСОВАНО

Представит А.А. Каранова

Акционерное общество

Центральный университет

наименование организации

А.А. Каранова

подпись

расшифровка подписи

«26» 06 2020 г.



СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **«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 установленным требованиями.

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

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки, 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 измерения в системные.

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

ПК 3.9 Выявлять фальсифицированный товар по основным органолептическим показателям и маркировке, наносимой на упаковку товара,
и общих компетенций:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

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

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

Программа профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» может быть использована также в дополнительном профессиональном образовании для профессиональной подготовки, повышения квалификации и переподготовки продавцов непродовольственных и продовольственных товаров: на базе основного общего или полного среднего образования, а также начального профессионального образования, для предприятий оптовой и розничной торговли различных форм собственности.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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;
- определения фальсифицированного товара.

Уметь:

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения, транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- выявлять фальсифицированный товар по маркировке, основным органолептическим показателям.

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.
- методы и способы выявления фальсифицированного товара.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **620** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **512** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **342** часа;
(из них лабораторные и практические занятия – 156 часов)
самостоятельной работы обучающегося – **170** часов;
учебной и производственной практики – **108** 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:

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 установленным требованиями.
ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5.	Контролировать условия и сроки, 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 измерения в системные.
ПК 3.8.	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.
ПК 3.9	Распознавать фальсифицированные товары по упаковке, маркировке и органолептическим показателям оценки качества товаров.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а так же требования стандартов, ТУ.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров»

Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
		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		
2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК 03.01 Теоретические основы товароведения	87	58	20		29		36	72
МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	303	224	114		79			
Учебная практика	36							
Производственная практика (по профилю специальности)	72							
Всего:	498	282	156		108		36	72

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 работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
МДК 03.01 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ		87/29/58(38+20)	
Тема 1.1. Введение в товароведение. Классификация продовольственных и непродовольственных товаров	Содержание	2	2
	1. Предмет и задачи товароведения, принципы, функции, методы товароведения Потребительские свойства товаров		
	2. Классификация продовольственных и непродовольственных товаров		
	3. Распределение товаров по товарным группам в соответствии с учебной классификацией		
	4. Распределение товаров по товарным группам в соответствии с торговой классификацией		
	Самостоятельная работа Подготовить сообщение о потребительских свойствах товаров	5	3
Тема 1.2. Качество продовольственных товаров	Содержание	4	2
	1. Понятие «качество товаров». Пищевая ценность, энергетическая ценность.		
	2. Биологическая ценность, физиологическая ценность, органолептическая ценность.		
	3. Усвояемость пищевых продуктов, доброкачественность пищевых продуктов. Вкусовые свойства и сохраняемость товаров.		
	Практическое занятие №1	2	3
	3. Определение калорийности продовольственных товаров, энергетической ценности		
Тема 1.3. Химический состав продовольственных товаров.	Самостоятельная работа	4	3
	Расчет рациона питания человека для разных возрастных групп		
	Содержание	10	2
	1. Понятие о химическом составе пищевых продуктов		
	2. Вода и минеральные вещества		
	3. Белки и жиры		
	4. Углеводы		
	5. Ферменты и витамины		
	6. Прочие вещества пищевых продуктов		
	Самостоятельная работа Сообщение: «Влияние химического состава пищевых продуктов на сохраняемость и качество товара»	4	3

Тема 1.4. Методы определения качества товаров	Содержание		4	2
	1.	Методы определения качества товаров. Органолептический метод.		
	2.	Физико-химические методы определения качества товаров		
	Практическое занятие №2		4	3
	1	Определение качества товаров органолептическим методом. Правила проведения.		
	2	Определение качества товаров физико-химическими методами		
	Самостоятельная работа		4	3
Составить кроссворд «Методы определения качества товаров»				
Тема 1.5 Маркировка товаров в соответствии с установленными требованиями	Содержание		4	2
	1.	Виды и требования к маркировке продовольственных и непродовольственных товаров		
	2.	Знаки, наносимые на упаковку товаров. Штриховое кодирование товаров.		
	Практическое занятие №3		4	3
	1.	Определение подлинности товара по штрих коду		
	2.	Расшифровка символов наносимых на упаковку продовольственных товаров		
	3.	Расшифровка символов наносимых на упаковку продовольственных товаров		
	Самостоятельная работа		4	3
	Разработать классификатор товаров для отдела магазина			
Тема 1.6. Хранение продовольственных товаров	1.	Условия и сроки хранения продовольственных и непродовольственных товаров	6	2
	2.	Процессы, происходящие при хранении товаров.		
	3.	Товарные потери. Естественная убыль.		
	Практическое занятие №4		6	3
	1.	Расчет естественной убыли товаров. Составление таблиц сроков хранения товаров продовольственной группы		
	Самостоятельная работа		4	3
	Сообщение: «Причины образования естественной убыли товаров». Составить схему.			
Тема 1.7. Консервирование товаров	Содержание		6	2
	1.	Физические методы консервирования		
	2.	Физико-химические методы консервирования		
	3.	Химические и биохимические методы консервирования		
	Самостоятельная работа		4	3
Сообщение: «Применение современных методов консервирования продовольственных товаров»				
Тема 1.8. Основные понятия сертификации	Содержание		2	2
	1.	Основные понятия сертификации. Закон « о Техническом регулировании»		
	2.	Обязательная и добровольная сертификация.		
	Практическое занятие №5		4	3
	1.	Определение подлинности сертификата соответствия		

МДК 03.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ			303/79/224 (110+114)	
Тема 2.1 Зерно и продукты его переработки	Содержание		6	
	1	Товароведная характеристика зерна, муки, крупы, требования к качеству, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения.		
	2	Товароведная характеристика хлеба и булочных изделий , сухарных и бараночных изделий требования к качеству, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения.		
	3	Товароведная характеристика макаронных изделий требования к качеству, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения.		
	Практическое занятие № 1		8	
	1	Органолептическая оценка показателей качества крупы		
	2	Органолептическая оценка показателей качества хлеба и булочных изделий		
	3	Органолептическая оценка показателей качества макаронных изделий		
	4	Органолептическая оценка показателей качества сухарных и бараночных изделий		
	Самостоятельная работа		5	
	1	Составить сообщение и презентацию по теме: «Национальные виды хлеба и хлебобулочных изделий»		
Тема 2.2 Плодоовощные товары	Содержание		6	
	1	Товароведная характеристика плодов требования к качеству, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения.		
	2	Товароведная характеристика овощей требования к качеству, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения.		
	3	Товароведная характеристика консервированных плодов и овощей требования к качеству, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения.		
	Практическое занятие № 6		8	
	1	Органолептическая оценка показателей качества плодов		
	2	Органолептическая оценка показателей качества овощей		
	3	Органолептическая оценка показателей качества консервированных плодов и овощей		
	4	Расчет и списание естественной убыли плодов и овощей		
	Самостоятельная работа		4	
	1	Заполнить листы рабочей тетради по теме «Плодоовощные товары»		
2	Изучение и анализ ассортимента плодоовощных товаров на торговом предприятии (экскурсия)			
Тема 2.3 Вкусовые товары и алкогольная продукция	Содержание		8	
	1	Товароведная характеристика чая, кофе		
	2	Товароведная характеристика алкогольной продукции		
	Практическое занятие № 7		4	
	1	Органолептическая оценка показателей качества чая, кофе		
2	Идентификация маркировки алкогольной продукции			

	Самостоятельная работа		6	
	1	Выполнение сообщения и электронной презентации на тему: «Поставщики чая и кофе на рынок РФ»		
Тема 2.4 Крахмал, сахар, мед	Содержание		6	
	1	Товароведная характеристика крахмала, требования к качеству условия и сроки хранения		
	2	Товароведная характеристика сахара и меда, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	Практическое занятие № 8		4	
	1	Органолептическая оценка показателей качества крахмала и сахара		
	2	Органолептическая оценка показателей качества меда		
	Самостоятельная работа		6	
	1	Сообщение на тему: «Производство меда в РФ»		
Тема 2.5 Кондитерские товары	Содержание		8	
	1	Товароведная характеристика сахарных кондитерских изделий		
	2	Товароведная характеристика мучных кондитерских изделий		
	Практическое занятие № 9		8	
	1	Органолептическая оценка показателей качества сахарных кондитерских изделий		
	2	Органолептическая оценка показателей качества мучных кондитерских изделий		
	Самостоятельная работа		8	
	1	Реферат по теме: «Национальные кондитерские изделия народов, проживающих на территории РФ» (с сопровождением электронной презентации)		
Тема 2.6 Молочные товары	Содержание		6	
	1	Товароведная характеристика молока и кисломолочных продуктов		
	2	Товароведная характеристика сыра и сыросодержащих продуктов		
	Практическое занятие № 10		6	
	1	Органолептическая оценка показателей качества молока и кисломолочных продуктов		
	2	Органолептическая оценка показателей качества сыра		
	3	Органолептическая оценка показателей качества молочных консервов		
	Самостоятельная работа		4	
Тема 2.7 Пищевые жиры	1	Выполнение сообщения по теме: «Производство молочных консервов»		
	Содержание		6	
	1	Товароведная характеристика масла животного (сливочного), маргарина, спреда		
	2	Товароведная характеристика животных жиров		
	3	Товароведная характеристика растительных жиров		
	Практическое занятие № 11		4	
	1	Органолептическая оценка показателей качества масла животного (сливочного)		
	2	Органолептическая оценка показателей качества растительных жиров		
	Самостоятельная работа		4	
	1	Подготовить электронную презентацию «Ассортимент пищевых жиров»		

Тема 2.8 Мясо и мясные продукты	Содержание		10	
	1	Товароведная характеристика мяса крупного и мелкого рогатого скота		
	2	Товароведная характеристика свинины		
	3	Товароведная характеристика мяса птицы и пернатой дичи		
	4	Товароведная характеристика колбасных изделий		
	5	Товароведная характеристика мясных консервов		
	Практическое занятие № 12		10	
	1	Органолептическая оценка показателей качества мясных копченостей		
	2	Органолептическая оценка показателей качества мяса птицы		
	3	Органолептическая оценка показателей качества колбасных изделий		
	4	Органолептическая оценка показателей качества мясных консервов		
	Самостоятельная работа		4	
	1	Составление презентации «Ассортимент колбасных изделий»		
Тема 2.9 Яйца и яичные товары	Содержание		2	
	1	Товароведная характеристика яиц и яичных товаров		
	2	Недопустимые дефекты яиц, маркировка, упаковка и хранение		
	Практическое занятие № 13		4	
	1	Органолептическая оценка показателей качества яиц, определение качества яиц с применением овоскопа		
	2	Санитарно-гигиенические условия реализации яиц в торговых предприятиях (экскурсия)		
	Самостоятельная работа		4	
	1	Сообщение на тему: «Ассортимент яичных товаров и яйцепродуктов»		
Тема 2.10 Пищевые концентраты	Содержание		2	
	1	Товароведная характеристика пищевых концентратов		
	Практическое занятие № 14			
	1	Органолептическая оценка показателей качества пищевых концентратов	4	
	Самостоятельная работа		4	
	1	Сообщение на тему: «Пищевые концентраты в питании человека»		
Тема 2.11 Рыба и рыбные товары	Содержание		6	
	1	Товароведная характеристика рыбы живой, охлажденной, мороженой		
		Товароведная характеристика рыбы вяленой, соленой, копченой, нерыбного водного сырья		
	2	Товароведная характеристика икры, рыбных консервов и пресервов		
	Практическое занятие № 15		6	
	1	Органолептическая оценка показателей качества рыбных консервов и балычных изделий		
	2	Органолептическая оценка показателей качества нерыбного водного сырья		
	Самостоятельная работа		6	
	1	Создание электронной презентации по теме «Семейства промысловых рыб»		

Тема 2.12 Текстильные товары		Содержание	6	
	1	Классификация, ассортимент тканей		
	2	Классификация, ассортимент швейных товаров, трикотажных изделий		
	3	Требования к качеству, особенности маркировки		
		Практическое занятие № 16	6	
	1.	Определение видов плетения и способов обработки тканей с использованием натуральных образцов		
	2.	Определение качества швейных и трикотажных товаров		
		Самостоятельная работа	2	
		Составление презентаций «Текстильные товары», «Швейные товары», «Трикотажные товары»		
Тема 2.13 Обувные товары		Содержание	4	
	1	Ассортимент и классификация обувных товаров.		
	2	Требования к качеству, особенности маркировки.		
		Практическое занятие № 17	4	
	1	Определение качества обувных товаров		
	2	Изучение и анализ ассортимента обувных товаров торговых предприятий города		
		Самостоятельная работа	4	
		Составление презентаций по теме «Обувь»; составить кроссворд по теме «Обувь»		
Тема 2.14 Пушно-меховые и овчинно-шубные товары		Содержание	4	
	1	Классификация, ассортимент пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.		
	2	Требования к качеству, особенности маркировки.		
		Практическое занятие № 18	4	
	1	Определение качества меховых товаров.		
		Самостоятельная работа	2	
		Составление презентации по теме «Меховые товары»		
Тема 2.15 Хозяйственные товары		Содержание	12	
	1	Классификация, ассортимент стеклянных и керамических товаров, Требования к качеству, особенности маркировки.		
	2	Классификация, ассортимент металлохозяйственных товаров, Требования к качеству, особенности маркировки.		
	3	Классификация, ассортимент товаров из пластмассы, Требования к качеству, особенности маркировки.		
	4	Классификация, ассортимент товаров бытовой химии, Требования к качеству, особенности маркировки.		
	5	Классификация, ассортимент строительных материалов, Требования к качеству, особенности маркировки.		
	6	Классификация, ассортимент мебельных товаров Требования к качеству, особенности маркировки.		
		Практическое занятие № 19	10	

	1	Определение качества посудохозяйственных товаров	8	
	2	Определение качества товаров бытовой химии		
	3	Изучение и анализ ассортимента строительных и мебельных товаров торговых предприятий города		
	Самостоятельная работа			
	Составление презентаций по темам «Пластмассы», «Силикатные товары», «Металлохозяйственные товары»; составить кроссворд.			
Тема 2.16 Галантерейные товары		Содержание	2	
	1	Классификация и ассортимент галантерейных товаров.		
	2	Требования к качеству, особенности маркировки		
		Практическое занятие № 20	2	
	1	Определение качества образцов галантерейных товаров. Маркировка галантерейных товаров		
	Самостоятельная работа		4	
	Составление презентации «Галантерейные товары»			
Тема. 2.17 Ювелирные товары и часы		Содержание	2	
	1	Классификация и ассортимент ювелирных товаров. Требования к качеству, особенности маркировки.		
	2	Классификация и ассортимент часов. Требования к качеству, особенности маркировки.		
	Практическое занятие № 21		4	
	1	Особенности реализации ювелирных изделий и часов		
	Самостоятельная работа		4	
	Составить кроссворд по теме «Ювелирные изделия и часы»; подбор иллюстрационного материала.			
Тема 2.18 Парфюмерно-косметические товары	Содержание		4	
	1	Классификация и ассортимент парфюмерно-косметических товаров.		
	2	Требования к качеству, особенности маркировки.		
	Практическое занятие № 22		4	
	1	Изучение содержания и структуры ТР ТС 009/2011 О безопасности парфюмерно-косметической продукции		
	2	Определение дефектов парфюмерно-косметических товаров.		
	Самостоятельная работа		4	
	Составление презентации по теме «Парфюмерно-косметические товары»;			
Тема 2.19 Товары культурно-бытового назначения.	Содержание		4	
	1	Классификация и ассортимент канцтоваров Требования к качеству, особенности маркировки.		
	2	Классификация и ассортимент игрушки и игры, Требования к качеству, особенности маркировки.		
	3	Классификация и ассортимент спортивных товаров. Требования к качеству, особенности маркировки.		
	4	Художественные изделия и сувениры		

	Практическое занятие №23		4	
	1	Определение состава маркировки канцелярских товаров		
	2	Изучение структуры и содержания ТР ТС 008/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности игрушек" (с изменениями на 17 марта 2017 года)		
	Самостоятельная работа		4	
	Подготовить сообщение по теме «Художественные изделия и сувениры»			
Тема 2.20 Электробытовые товары	Содержание		6	
	1	Классификация и ассортимент электротоваров		
	2	Классификация и ассортимент теле-, видео-,аудио товаров		
	3	Классификация и ассортимент бытовой техники		
	Практическое занятие №24		10	
	1	Изучение требований ТР ТС 004/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности низковольтного оборудования"		
	2	Изучение содержания и структуры технических паспортов электробытовых товаров		
Учебная практика Виды работ : распознавание ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров; формирование и анализ ассортимента; расшифровка маркировки различных групп товаров.			36	
Производственная практика Виды работ: принимать участие в формировании торгового ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров на предприятиях; оценивание качества поступившего товара и его идентификация; расчёт товарных потерь и их списание.			72	
Всего			498	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета:

- междисциплинарных курсов

Лаборатории:

- товароведения
- учебный магазин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- Рабочее место педагога;
- Рабочее место обучающегося;
- Демонстрационная мебель, витрины, витражи;
- Комплект учебно-наглядных пособий;
- Комплект дидактических материалов;
- Комплект контрольно-оценочных средств;
- Фонды оценочных средств.

Технические средства обучения:

- Теле-видео-аппаратура;
- ПК;
- Комплект лицензионного программного обеспечения.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- Демонстрационная мебель, витрины;
- Рабочее место педагога;
- Рабочее место обучающегося;
- ПК;
- Комплект лицензионного программного обеспечения;4
- Теле-видео-аппаратура.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на предприятиях оптовой и розничной торговли, различных форм собственности.

Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Горохова С.С. Охрана труда на предприятиях торговли: Учеб. пособ. – М.: Изд. центр «Академия», 2008.
2. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными и непродовольственными товарами: Учеб. пособ. для НПО/ - 2е изд., стер. – М.: Изд. центр «Академия», 2007.
3. Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров: Учеб. пособ. – М.: Изд. центр «Академия», 2008.
4. Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для хранения и подготовки к продаже: Учеб. пособ./ – М.: Изд. центр «Академия», 2008.
5. Меликян О.М., Поведение потребителей: Учебное пособие – Изд. «Дашков и К», 2006г
6. Муравина И.В., Основы товароведения – Изд. центр «Академия», 2007
7. Памбухчиянц О.В. «Технология розничной торговли», Изд. «Дашков и К», 2008
8. Парфентьева и др Оборудование торговых предприятий: Учеб. для НПО/ Т.Р.. – 3е изд. перераб. – М.: Изд. центр «Академия», 2007.
9. Пучкова Ю.С., Гурьянова С.С., Товароведение и экспертиза продовольственных и непродовольственных товаров: Формы и методы активного обучения/ Изд. «Дашков и К», 2008
10. Перелетова И.В., Комиссарова И.П., «Технология розничной торговли» – Изд. «ЭКСМО», 2008
11. Петрова Г.В. Правовые основы коммерции: Учеб. пособ. для НПО/ – М.: Изд. центр «Академия», 2006
12. Романова Е.В., Правила торговли и защита прав продавца». – Изд. «Дашков и К», 2008
13. Чепурной И.П., Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Изд. «Дашков и К», 2007
14. Технология розничной торговли: Учеб. пособие для НПО/ Л.А. Брагин, И.Б. Стукалова: под ред. Л.А Брагина - 3е изд., стер. – М.: Изд. центр «Академия», 2006.
15. Яковенко Н.В. Кассир торгового зала: Учеб. пособ. для НПО. – М.: Изд. центр «Академия», 2008

Дополнительные источники:

1. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Практикум; Учеб. пособ. для НПО – М.: Изд. центр «Академия», 2007.

2. Никифорова Н.С. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2т, Т1. Учеб. пособ. для НПО/ – М.: Изд. центр «Академия», 2008.
3. Никифорова Н.С. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 2т, Т1. Учеб. пособ. для НПО/ – М.: Изд. центр «Академия», 2008
4. Федеральный закон № 234-ФЗ «О защите прав потребителей» (с изменениями) в ред.2008.
5. А.В. Селянин Защита прав потребителя: Учебное пособие – «ЮСТИЦ ИНФОРМ», 2006
6. Т.А. Стяжкина, Правила торговли. 11-е изд.: Изд. «Экзамен», 2008
7. В.В. Пиляева, Федеральный закон "О защите прав потребителя" в схемах и определениях: Учебное пособие/ Изд. «Кнорус», 2006
8. А.А. Кыров, Комментарий к закону РФ "О защите прав потребителя"– Изд. «Проспект», 2007
9. Санитарные правила для организаций торговли продовольственными и непродовольственными товарами, Екатеринбург, 2006.
10. Ходыкин А.П. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник. - 2-е изд.; испр.- М.: Издательско- торговая корпорация «Дашков и К», 2008. - 544 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

Для реализации компетентностного подхода необходимо использовать в образовательном процессе:

- активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов,
- деловые и ролевые игры,
- индивидуальные и групповые проекты,
- анализ производственных ситуаций,
- психологические тренинги и имитационные деловые игры,
- групповые дискуссии

в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся (технологии: имитационные, деятельностные, проблемное обучение, активное обучение).

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования должен составлять 36 академических часа в неделю.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося должен составлять 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.

Выполнение обучающимся практических занятий, включая, как

обязательный компонент практические задания, может производиться с использованием персональных компьютеров.

При освоении обучающимися «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров», теоретические занятия можно проводить в учебных кабинетах, практические занятия – в кабинете-лаборатории и в учебно-производственных мастерских на торговом предприятии. Знания и умения закрепляются на производственной практике в учебном магазине.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- педагогические кадры, имеющие высшее профессиональное образование в сфере торговли, с наличием опыта работы;

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав:

- педагогические кадры, имеющие высшее профессиональное образование в сфере торговли, с наличием опыта работы;

Преподаватели производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	Формирует ассортимент в соответствии с ассортиментной политикой организации, определяет номенклатуру показателей качества	Форма: письменная Метод: выполнение практического задания, Способ оценки: критериальный.
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	Рассчитывает товарные потери и реализовывает мероприятия по их предупреждению и списанию	Форма: письменная Метод: выполнение практического задания, Способ оценки: критериальный
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	Оценивает и расшифровывает маркировку в соответствии с установленными требованиями.	Форма: письменная Метод: выполнение практического задания, Способ оценки: критериальный ,
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	Классифицирует товар, идентифицирует их ассортиментную принадлежность, оценивает качество, диагностирует дефекты, определяет градации качества	Форма: письменная Метод: выполнение практического задания, Способ оценки: критериальный
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки, транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	Контролирует условия и сроки транспортирования товаров, обеспечивает их сохранность, проверяет соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	Форма: письменная Метод: выполнение практического задания, Способ оценки: критериальный
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно –эпидемиологических	Соблюдает санитарно-эпидемиологические требования	Форма: письменная

требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	к товарам, упаковке, оценивает качество процессов в соответствии с установленными требованиями	Метод: выполнение практического задания, Способ оценки: критериальный
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерения в системные.	Производит измерения товаров и других объектов в соответствии с требованиями к измерению конкретных видов товаров, переводит внесистемные единицы измерения в системные.	Форма: письменная Метод: выполнение практического задания, тестирование Способ оценки: критериальный
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	Идентифицирует товар на соответствие по сопроводительным документам, читает сертификат, декларацию на соответствие, определяет подлинность документов.	Форма: письменная Метод: выполнение практического задания, Способ оценки: критериальный
ПК 3.9. Распознавать фальсифицированные товары по упаковке, маркировке и органолептическим показателям оценки качества товаров.	Идентифицирует продовольственные товары, выявляет по органолептическим показателям фальсифицированные товары	Форма: письменная Метод: выполнение практического задания, Способ оценки: критериальный

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии. Проявляет интерес к будущей профессии через отношение к покупателям, через трудовую деятельность, внеклассные мероприятия по привитию любви к избранной профессии.	Экспертиза портфолио, участие в конкурсах профмастерства. Анкетирование, наблюдение

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Организовывает собственную деятельность в соответствии с требованиями квалификационной характеристики по профессии.	ВПКР, ПКР, дипломная работа, ПКИ, наблюдение за процессом выполнения работ.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несет за них ответственность	наблюдение за процессом выполнения работ. Наблюдение за процессом обслуживания покупателей
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития	Осуществляет поиск информации через практическую работу, через СМИ, проведение исследования, работу с литературой.	выполнение практических и самостоятельных работ
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Работает в команде, эффективно общается с коллегами и руководством, клиентами, в том числе на конкретном предприятии торговли.	Деловые игры. Наблюдение за процессом обслуживания покупателей.
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации	выполнение практических и самостоятельных работ
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а так же требования стандартов, ТУ.	Соблюдает действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а так же требования стандартов, ТУ.	выполнение практических работ