



АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«АЛТАЙСКИЙ БИЗНЕС-КОЛЛЕДЖ»

Рассмотрена на заседании
педагогического совета
Протокол № 1 от 01.03.2019 г.



УТВЕРЖДАЮ:
Директор
Н.С. Акарачкина

Приказ № 01-од от 01.03.2019 г.

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

Программа подготовки специалиста среднего звена
(базовая подготовка)
Специальность **38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

на базе **среднего общего образования**
очная форма обучения

квалификация – менеджер по продажам

Барнаул, 2019

ОГЛАВЛЕНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1 Область применения рабочей программы.....	4
1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.....	4
1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля.....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3.1. Тематическое планирование профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров».....	7
3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров».....	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	20
4.2. Обеспечение профессионального модуля.....	20
4.3. Общие требования к организации образовательного процесса	21
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса	21
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен освоить знания и умения, необходимые для формирования общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества;
- расшифровки маркировки;

- контроля режима и сроков хранения товаров;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

уметь:

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

знать:

- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- 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.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 378 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 270 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 90 часа;

учебной практики – 36 часов.

производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
ПК 3.2.	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
ПК 3.3.	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5.	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.7.	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
ПК 3.8.	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематическое планирование профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности 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 практика, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена расщедоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1 – 3.8	Раздел 1 ПМ. 03 Теоретические основы товароведения	135	90	45	-	45	-	18	36
ПК 3.1 – 3.8	Раздел 2.ПМ. 03 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	135	90	45	-	45	-	18	36
ПК 3.1 – 3.8	Учебная практика по управлению ассортиментом, оценке качества и сохранности товаров, часов	36						36	-
ПК 3.1 – 3.8	Производственная практика по управлению ассортиментом, оценке качества и обеспечению сохранности товаров, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72						-	72
	Всего:	378	180	90	-	90	-	36	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1 ПМ. 03 Теоретические основы товароведения			
МДК 03.01 Теоретические основы товароведения			
Тема 1. Предмет, задачи и методы товароведения	<p>Содержание учебного материала: Предмет и задачи товароведения. Потребности человека, их классификация и роль в формировании ассортимента и качества товаров. Понятие «модели исходной ситуации». Методы товароведения: классификация, теоретические методы, эмпирические методы, практические методы. Классификация как метод товароведения: понятие, методы классификации, правила классификации. Классификация продовольственных товаров. Классификация непродовольственных товаров.</p>	5	1
	<p>Практические занятия: Семинар, конференция, тестирование</p>	5	2
	<p>Самостоятельная работа: Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов</p>	5	
Тема 2. Теоретические основы формирования и управления ассортиментом товаров	<p>Содержание учебного материала: Понятие ассортимента товаров и товарной номенклатуры. Классификация ассортимента товаров. Свойства и показатели ассортимента. Управление ассортиментом товаров.</p>	5	1
	<p>Практические занятия: Семинар, конференция, тестирование</p>	5	2
	<p>Самостоятельная работа: Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов 1. Что такое структура кода? Охарактеризовать его составные элементы. 2. Определить понятие «классификатор» и указать его структуру</p>	5	
Тема 3. Теоретические основы формирования качества товаров	<p>Содержание учебного материала: Требования к товарам. Потребительские свойства. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров. Общая характеристика показателей качества: социального и функционального назначения, надежности, эргономических, эстетических, экономических свойств, безопасности и экологичности. Факторы и условия, влияющие на формирование качества товаров, исходного сырья и материалов, конструкции изделий, технологических процессов, химического</p>	5	1

	состава и строения материалов, их физико-механических и биологических свойств.		
	Практические занятия: Семинар, конференция, тестирование	5	2
	Самостоятельная работа: Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов 1. Изучить факторы формирования ассортимента товаров. 2. Подготовить сообщение на тему «Ассортиментная политика и ее основные направления»	5	
Тема 4. Количественная характеристика товаров	Содержание учебного материала: Основные понятия. Количественные градации: единичные экземпляры товаров и их совокупность – товарные партии, комплексные упаковочные единицы и комплекты товаров. Контроль качества и количества товарных партий. Виды проб и выборок. Методы отбора. Приемочное и браковочное числа и уровень дефектоскопии. Назначение и мероприятия по осуществлению идентификации и прослеживаемости.	5	1
	Практические занятия: Семинар, конференция, тестирование	5	2
	Самостоятельная работа: Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов 1. Рассмотреть номенклатуру потребительских свойств и разобрать отдельные их группы и подгруппы. 2. Дать определение термина «безопасность» и разобрать виды безопасности.	5	
Тема 5. Методология оценки качества товаров	Содержание учебного материала: Понятие и этапы оценки качества. Градации качества. Дефекты товаров: классификация, методы обнаружения. Причины возникновения дефектов, пути устранения или утилизации товаров.	5	1
	Практические занятия: Семинар, конференция, тестирование	5	2
	Самостоятельная работа: Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов 1. Укажите принципы деления на товарные сорта. Что такое пересортица, каковы ее причины и взаимосвязь с принципами деления на товарные сорта? 2. Дайте определение понятий «дефект» и «несоответствие товаров». Рассмотрите классификацию дефектов.	5	
Тема 6. Обеспечение товароведных характеристик товара	Содержание учебного материала: Технологический жизненный цикл товаров. Стадии и этапы технологического жизненного цикла товаров. Формирующие факторы. Регламентация товароведных характеристик товаров		1

	Практические занятия: Семинар, конференция, тестирование	5	2
	Самостоятельная работа: Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов 1. Охарактеризуйте важнейшие общие физические свойства товаров. 2. Разберите специфичные физические свойства товарных партий и упаковочных единиц. 3. Дайте классификацию специфичных физических свойств единичных экземпляров товаров.	5	
Тема 7. Сохраняющие качества товаров	Содержание учебного материала: Основное назначение упаковки. Элементы упаковки. Классификация упаковки. Требования к упаковке. Транспортирование. Хранение товаров. Требования к климатическому режиму хранения. Основополагающие принципы хранения товаров. Методы хранения товаров. Сроки сохраняемости и службы товаров.	5	1
	Практические занятия: Семинар, конференция, тестирование	5	2
	Самостоятельная работа: Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов 1. Дайте определение понятия «условия хранения» и охарактеризуйте их составляющие элементы. 2. Приведите классификацию товаров по требованиям к оптимальному режиму хранения (температура, ОВВ) и срокам товародвижения (годности, хранения и реализации). 3. Разберите классификацию методов хранения.	5	
Тема 8. Товарные потери	Содержание учебного материала: Виды потерь. Классификация товарных потерь. Количественные потери. Качественные потери. Меры по предупреждению и снижению потерь. Классификация внутренних и внешних факторов, влияющих на потери.	5	1
	Практические занятия: Семинар, конференция, тестирование	5	2
	Самостоятельная работа: Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов 1. Что такое маркировка и каково ее назначение? Укажите виды товарной информации. 2. Разберите нормативно-правовую базу товарной маркировки. 3. Укажите составные элементы маркировки и требования к ним. 4. Назовите группы и виды информационных знаков, укажите их значение и месторасположение на маркировке.	5	
Тема 9. Виды и средства	Содержание учебного материала:	5	1

информации о товаре	Виды и средства информации о товаре и ее учет в коммерческой деятельности. Способы доведения информации до потребителя. Маркировка товаров: понятие, назначение, производственная и торговая марка, носители маркировки. Товарные знаки. Штриховое кодирование товаров. Товаросопроводительные документы, информирующие о количестве и качестве товаров. Эксплуатационная документация на товары. Рекламно-справочная информация о товаре. Требования, предъявляемые к средствам информации о товаре. Правовые основы информационного обеспечения потребителей.		
	Практические занятия: Семинар, конференция, тестирование	5	2
	Самостоятельная работа: Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	5	
Промежуточная аттестация: по результатам текущего контроля			
		Всего:	135
Раздел 2 ПМ. 03 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров			
МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров			
Тема 1. Потребительские свойства продовольственных и непродовольственных товаров	Содержание учебного материала: Химическая природа и свойства каждого вещества (вода, минеральные вещества, углеводы, липиды, белки, витамины и т.д.) их влияние на пищевую ценность и потребительские достоинства продуктов. Пищевая ценность продовольственных товаров и факторы ее обуславливающие (биологическая ценность, усвояемость, энергетическая ценность, физиологическая ценность, безопасность и доброкачественность). Потребительские свойства непродовольственных товаров (социальные, функциональные, эргономические, эстетические, надежности в потреблении, экологические, безопасности).	2	1
	Практические занятия: Семинар, конференция, тестирование	2	2
	Самостоятельная работа: Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	2	
Тема 2. Классификация и кодирование товаров народного потребления	Содержание учебного материала: Виды классификации товаров: общегосударственная, торговая и учебная	2	1
	Практические занятия: Семинар, конференция, тестирование	2	2
	Самостоятельная работа: Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	2	

Тема 3. Зерномучные товары	Содержание учебного материала: Зерно и продукты его переработки. Классификация и ассортимент отдельных групп зерномучных товаров (зерно, крупа, мука, хлеб и хлебобулочные изделия, макаронные изделия). Особенности химического состава и пищевой ценности зерномучных товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп зерномучных товаров.	2	1
	Практические занятия: Семинар, конференция, тестирование	2	2
	Самостоятельная работа: Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	2	
Тема 4. Плодоовощные товары	Содержание учебного материала: Классификация и ассортимент плодов и овощей. Особенности химического состава и пищевой ценности, свежих плов и овощей. Требования к качеству, дефекты и болезни, условия хранения отдельных групп плодоовощных товаров	2	1
	Практические занятия: Семинар, конференция, тестирование	2	2
	Самостоятельная работа: Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	2	
Тема 5. Вкусовые товары	Содержание учебного материала: Классификация и ассортимент отдельных групп вкусовых товаров (чай, кофе, пряности и приправы, алкогольные напитки, безалкогольные напитки). Особенности химического состава и пищевой ценности вкусовых товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп вкусовых товаров.	2	1
	Практические занятия: Семинар, конференция, тестирование	2	2
	Самостоятельная работа: Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	2	
Тема 6. Пищевые жиры	Содержание учебного материала: Классификация и ассортимент пищевых жиров (растительные масла, животные жиры, маргарин, майонез). Особенности химического состава и пищевой ценности пищевых жиров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп пищевых жиров.	2	1
	Практические занятия: Семинар, конференция, тестирование	2	2

	Самостоятельная работа: Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	2	
Тема 7. Молочные товары	Содержание учебного материала: Молоко и продукты его переработки. Классификация и ассортимент молочных товаров (молоко питьевое, молочные консервы, кисломолочные товары, сыры, сливочное масло, мороженое). Особенности химического состава и пищевой ценности молочных товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп молочных товаров.	2	1
	Практические занятия: Семинар, конференция, тестирование	2	2
	Самостоятельная работа: Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	2	
Тема 8. Мясные товары	Содержание учебного материала: Мясо и продукты его переработки. Классификация и ассортимент мясных товаров (мясо, колбасные изделия, мясные копчености, мясные консервы). Особенности химического состава и пищевой ценности мясных товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп мясных товаров.	2	1
	Практические занятия: Семинар, конференция, тестирование	2	2
	Самостоятельная работа: Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	2	
Тема 9. Рыбные товары	Содержание учебного материала: Рыба и продукты ее переработки. Классификация и ассортимент рыбных товаров (рыба, соленые и копченые рыбные товары, рыбные консервы и пресервы). Особенности химического состава и пищевой ценности рыбных товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп рыбных товаров	2	1
	Практические занятия: Семинар, конференция, тестирование	2	2
	Самостоятельная работа: Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	2	
Тема 10. Кондитерские товары	Содержание учебного материала: Классификация и ассортимент кондитерских товаров (мучные и сахаристые кондитерские товары). Особенности химического состава и пищевой ценности кондитерских товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп кондитерских	2	

	товаров.		
	Практические занятия: Семинар, конференция, тестирование	2	
	Самостоятельная работа: Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	2	
Тема 11. Текстильные товары	Содержание учебного материала: Рынок текстильных товаров. Классификация и краткая характеристика основных видов волокон. Факторы, влияющие на формирование качества и конкурентоспособность тканей. Структура тканей и ее влияние на свойства. Классификация и товароведная характеристика ассортимента тканей. Художественно-колористическое оформление. Основные ценообразующие факторы и показатели качества	2	
	Практические занятия: Семинар, конференция, тестирование	2	
	Самостоятельная работа: Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	2	
Тема 12. Швейные товары	Содержание учебного материала: Мировой и российский рынок одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Формирование потребительских свойств и качества швейных изделий в процессе проектирования и изготовления. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика ассортимента и оценка качества швейных изделий. Пути повышения конкурентоспособности одежды.	3	
	Практические занятия: Семинар, конференция, тестирование	3	
	Самостоятельная работа: Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	2	
Тема 13. Трикотажные товары	Содержание учебного материала: Преимущества трикотажного способа производства по сравнению с ткачеством. Основные показатели структуры трикотажа. Достоинства и недостатки трикотажной одежды. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика ассортимента и оценка качества трикотажных изделий. Пути повышения конкурентоспособности одежды.	3	
	Практические занятия: Семинар, конференция, тестирование	3	
	Самостоятельная работа: Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	2	

<p>Тема 14. Обувные товары</p>	<p>Содержание учебного материала: Понятие об обувных товарах. Современное состояние мирового и российского рынка обуви. Рациональные гардероб и нормы потребления. Особенности формирования ассортимента обуви в современных условиях. Искусственные и синтетические обувные материалы. Текстильные обувные материалы, их группировка, виды, свойства, область применения. Экспертиза обувных материалов. Требования, предъявляемые к кожаной обуви. Моделирование и конструирование обуви. Обувные колодки. Системы обозначения размеров и полнот обувных колодок и обуви. Детали обуви, их классификация и номенклатура, влияние на свойства обуви. Формирование свойств обуви в процессе операций сборки, формования заготовок и крепления деталей низа. Классификация кожаной обуви. Факторы, влияющие на формирование и обновление ассортимента обуви в торговом предприятии. Характеристика ассортимента кожаной обуви по видам, материалам верха, половозрастному и сезонному назначению. Особенности обуви для детей по применяемым материалам, конструкции, отделке. Потребительские свойства кожаной обуви, группировка и показатели качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. Правила ухода. Экспертиза обуви. Нормативная документация, определяющая правила, порядок и методы проведения экспертизы кожаной обуви. Показатели качества и методы их определения. Сортировка обуви. Потребительская экспертиза. Проверка маркировочных данных. Установление материалов верха, низа, страны-изготовителя, проверка товарного знака и особенностей изготовления. Гарантийные сроки носки кожаной обуви.</p>	<p>3</p>	
	<p>Практические занятия: Семинар, конференция, тестирование</p>	<p>3</p>	
	<p>Самостоятельная работа: Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов</p>	<p>2</p>	
<p>Тема 15. меховые товары</p>	<p>Содержание учебного материала: Состояние потребительского рынка. Классификация мехового сырья. Формирование потребительских свойств меховых полуфабрикатов в процессе производства. Характеристика ассортимента и оценка качества пушно-меховых полуфабрикатов. Классификация меховых товаров. Характеристика ассортимента, потребительских свойств, особенности оценки качества меховых изделий. Упаковка, транспортирование, хранение, реставрация и уход за меховыми изделиями</p>	<p>3</p>	
	<p>Практические занятия: Семинар, конференция, тестирование</p>	<p>3</p>	
	<p>Самостоятельная работа:</p>	<p>2</p>	

	Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов		
Тема 16. Ювелирные товары	Содержание учебного материала: Рынок ювелирных изделий. Характеристика материалов, используемых для изготовления ювелирных изделий. Пробирный надзор. Факторы, формирующие потребительские свойства и ассортимент. Классификация, групповая характеристика ассортимента, особенности оценки качества ювелирных изделий	3	
	Практические занятия: Семинар, конференция, тестирование	3	
	Самостоятельная работа: Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	2	
Тема 17. Парфюмерно-косметические товары	Содержание учебного материала: Рынок парфюмерно-косметических товаров. Факторы, формирующие ассортимент и потребительские свойства. Классификация, групповая характеристика ассортимента, показатели качества парфюмерных и косметических товаров, их упаковка, маркировка и хранение, оценка качества	2	
	Практические занятия: Семинар, конференция, тестирование	2	
	Самостоятельная работа: Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	2	
Тема 18. Керамические товары	Содержание учебного материала: Классификация керамических изделий. Виды керамики. Факторы, формирующие потребительские свойства, ассортимент и цену керамических изделий. Товароведная характеристика ассортимента и оценка качества.	2	
	Практические занятия: Семинар, конференция, тестирование	2	
	Самостоятельная работа: Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	4	
Тема 19. Стекланные товары	Содержание учебного материала: Состав и классификация стекол. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств, ассортимент и цену стеклянных товаров (сырье, способы формования, виды термической обработки, способы декорирования и др.). Классификация и товароведная характеристика современного ассортимента изделий из стекла. Основные ценообразующие факторы и показатели качества. Пути повышения	2	

	конкурентоспособности отечественной продукции		
	Практические занятия: Семинар, конференция, тестирование	2	
	Самостоятельная работа: Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	3	
Тема 20. Товары из пластических масс	Содержание учебного материала: Роль и значение полимерных материалов в формировании потребительских свойств товаров и тары. Общая характеристика синтетических смол и пластмасс. Факторы, формирующие потребительские свойства и ассортимент пластмассовых изделий. Классификация, характеристика и методы распознавания изделий из пластмасс. Оценка качества. Особенности ухода за товарами из пластмасс.	2	
	Практические занятия: Семинар, конференция, тестирование	2	
	Самостоятельная работа: Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	4	
Промежуточная аттестация: по результатам текущего контроля			
		Всего:	135

Наименование разделов практики/код формируемой компетенции	Виды выполняемых работ	Объем часов
УП.03 Учебная практика по управлению ассортиментом, оценке качества и сохраняемости товаров		36
МДК.03.01. Теоретические основы товароведения	Виды выполняемых работ	18
	1 Изучение нормативных документов: Общероссийский классификатор продукции; Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Общероссийский классификатор стандартов Общероссийский классификатор единиц измерения	
МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	Виды выполняемых работ	18
	1 Изучение СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;	
ПП.03 Производственная практика по управлению ассортиментом, оценке качества и обеспечению сохраняемости товаров		72
Разделы практики:	МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров МДК.03.01. Теоретические основы товароведения	72

<p>ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.</p> <p>3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.</p>	<p>Выявление идентифицирующих признаков товаров: однородных групп, подгрупп, видов, подвидов, наименований и торговых марок. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности: групповая, видовая, марочная. Выявление ассортиментной фальсификации товаров</p> <p>Формировать и анализировать торговый ассортимент</p>	<p>12</p>
<p>ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.</p>	<p>Проверка соответствия данных, указанных в ТСД и на маркировке (для упакованных и маркированных товаров).</p> <p>Оформление ТСД (накладных, отвесов, заборных листов). Проверка правильности заполнения ТСД. Сбор необходимых подписей и проставление печати на ТСД.</p> <p>Обеспечение учета и хранения ТСД.</p>	<p>12</p>
<p>ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.</p> <p>ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.</p>	<p>Ознакомление с реквизитами ТСД по качеству (удостоверениями о качестве, сертификатами или декларациями о соответствии, санитарно-эпидемиологическими заключениями и т.п.). Осмотр внешнего вида тары, упаковочных, перевязочных или укупорочных материалов. Отбраковка товаров с нарушенной упаковкой. Оценка качества товаров по органолептическим показателям (внешнему виду, запаху, консистенции, свежести и др.) в неповрежденной и поврежденной упаковке (отдельно). Проверка соответствия градаций качества (сорта, классу качества, номера, марке и т.п.) данным, указанным в ТСД и на маркировке. Участие в составлении актов на недоброкачественные товары Проверка сроков годности (или хранения) поступивших товаров. Отказ от приемки товаров с просроченными сроками годности.</p>	<p>12</p>
<p>ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.</p> <p>ПК 3.7. Производить измерения товаров</p>	<p>Ознакомление с реквизитами товаросопроводительных документов (накладных, заборочных листов, отвесов и т.п.). Проверка соответствия ассортимента и количества поступивших товаров данным, указанным в товаросопроводительных документах (ТСД) путем взвешивания или обмера, или пересчета (для штучных или фасованных товаров).</p> <p>Проверка соответствия данных, указанных в ТСД и на маркировке (для упакованных и</p>	<p>12</p>

и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	маркированных товаров). Размещение товаров на временное хранение до выкладки их в торговом зале или рабочее место продавца. Участие в оформлении актов на недостачу товаров.	
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	Практическая работа по определению качественных и количественных потерь, норм естественной убыли. Осуществление списания потерь в соответствии с нормативными документами. Рассмотреть мероприятия по сокращению товарных потерь	12
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, 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.	Определение потребности в товарах для реализации в течение рабочего дня. Выявление остатков нереализованных в течение предыдущего периода товаров. Проверка сроков годности (или хранения) товаров на рабочем месте продавца или в зале самообслуживания. Изъятие товаров с просроченными сроками годности (или хранения), а также некачественных товаров. Оформление заявки на товары принятыми в организации методами. Передача заявки на склад. Проверка санитарного состояния транспортных средств, доставляющих товары. Проверка наличия санитарного паспорта (для пищевых продуктов). Проверка сроков доставки товаров. Участие в размещении товаров на складе. Проверка правильности размещения товаров в складе (соблюдение минимально допустимой ширины проездов, максимально допустимой высоты загрузки, товарного соседства и др.). Осуществление текущего контроля за температурой и относительной влажностью воздуха в складе. Оформление графиков температурно-влажностного режима в складе (при наличии таких графиков). Выявление случаев значительных нарушений отклонения режима хранения от оптимального. Составление совместно с материально- ответственным лицом склада докладной записки о выявленных нарушениях (при необходимости). Проверка соблюдения установленных сроков годности (хранения). Выявление товаров со сроками годности, близкими к окончанию, и принятие мер по ускоренной их реализации. Проверка соблюдения условий хранения товаров в торговом зале магазина (охлажденных скоропортящихся, мороженых пищевых продуктов, светочувствительных товаров и т.п.).	12

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебная доска;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор; экран.

Оборудование рабочих мест проведения производственной практики:

- ПК с доступом к сети Интернет
- принтер, сканер
- программное обеспечение общего и профессионального назначения
- комплекс учебно-методической документации.

4.2. Обеспечение профессионального модуля

Нормативный материал

1. Общероссийский классификатор продукции;
2. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности
3. Общероссийский классификатор стандартов
4. Общероссийский классификатор единиц измерения СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

Интернет-ресурсы:

1. <https://classifikators.ru/okp>
2. <http://gostbase.ru/oks/67>
3. Справочная правовая система "Консультант Плюс" - www.cons-plus.ru
4. Справочная правовая система "Гарант" - www.garant.ru

Основная литература

1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для СПО / С. Л. Калачев. — 2-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 479 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9322-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/4EFE6CDo-85A4-456C-B8A3-7CFE48FAF9D4.
2. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для СПО / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 405 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02927-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/DEC88E91-01A0-434E-9464-7AEB2F6676B5.

Дополнительная литература

1. Ляшко А. А., Ходыкин А. П., Волошко Н. И., Снитко А. П., Товароведение, экспертиза и стандартизация: Учебник. — М.: Издательско—торговая корпорация «Дашков и К°», 2009. — 668 с.
2. М.А Николаева Теоретические основы товароведения Издательство НОРМА М. 2008,- 448 с.
3. Калачев С.Л . Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров/ С.л. Калачев. – М. :ИздательствоЮрайт: ИД Юрайт,2012. – 463 с

4. Гаврилов, Л. П. Организация коммерческой деятельности: электронная коммерция : учеб.пособие для СПО / Л. П. Гаврилов. — 2-е изд., доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 433 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09064-2. — Режим доступа :www.biblio-online.ru/book/0790AED9-A4BE-422B-B9DE-E9FoE4ED83CD.
5. Основы коммерческой деятельности : учебник для СПО / И. М. Синяева, О. Н. Жильцова, С. В. Земляк, В. В. Синяев. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 506 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08159-6. — Режим доступа :www.biblio-online.ru/book/41814492-E8BE-4F6A-A4B8-9845795DA2D5.
6. Кулишер, И. М. Очерк истории русской торговли / И. М. Кулишер. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 287 с. — (Серия : Антология мысли). — ISBN 978-5-534-07074-3. — Режим доступа :www.biblio-online.ru/book/26928676-6F8A-422B-9D3E-453329D31384.
7. Струве, П. Б. Торговая политика России. Курс лекций / П. Б. Струве. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 193 с. — (Серия : Антология мысли). — ISBN 978-5-534-07078-1. — Режим доступа :www.biblio-online.ru/book/D116D916-C54B-4328-B34E-AF717E4CB9D2.
8. Страхова С.А, Теоретические основы товароведения и экспертизы : Тест /С.А Страхова. – М :Издательско – торговое. “Дашков и К” , 2012. - 164с.
9. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для СПО / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 479 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9322-6. — Режим доступа :www.biblio-online.ru/book/4EFE6CD0-85A4-456C-B8A3-7CFE48FAF9D4.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимся всех структурных единиц модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю

Реализация ППССЗ по специальности должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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.	Анализ работы студента на рабочем месте, в том числе: определение показателей ассортимента, распознавание товаров по ассортиментной принадлежности	Оценка полноты и правильности оформления отчета и защиты отчета, характеристика (отзыв) руководителя практикой от организации
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	Анализ работы студента на рабочем месте, в том числе: рассчитывать товарные потери и списывать их	Оценка полноты и правильности оформления отчета и защиты отчета, характеристика (отзыв) руководителя практикой от организации
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	Анализ работы студента на рабочем месте, в том числе: расшифровка маркировки	Оценка полноты и правильности оформления отчета и защиты отчета, характеристика (отзыв) руководителя практикой от организации
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	Анализ работы студента на рабочем месте, в том числе: классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценка их качества	Оценка полноты и правильности оформления отчета и защиты отчета, характеристика (отзыв) руководителя практикой от организации
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	Анализ работы студента на рабочем месте, в том числе: Контроль условий и сроков транспортировки и хранения продовольственных и непродовольственных товаров	Оценка полноты и правильности оформления отчета и защиты отчета, характеристика (отзыв) руководителя практикой от организации
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и	Анализ работы студента на рабочем месте, в том числе: соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к	Оценка полноты и правильности оформления отчета и защиты отчета, характеристика (отзыв)

упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	товарам, упаковке, условиям и срокам хранения	руководителя практикой от организации
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	Анализ работы студента на рабочем месте, в том числе: Проверка соответствия ассортимента и количества поступивших товаров данным, указанным в товаросопроводительных документах (ТСД) путем взвешивания или обмера, или пересчета (для штучных или фасованных товаров).	Оценка полноты и правильности оформления отчета и защиты отчета, характеристика (отзыв) руководителя практикой от организации
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	Анализ работы студента на рабочем месте, в том числе: Ознакомление с реквизитами ТСД по качеству (удостоверениями о качестве, сертификатами или декларациями о соответствии, санитарно-эпидемиологическими заключениями и т.п.).	Оценка полноты и правильности оформления отчета и защиты отчета, характеристика (отзыв) руководителя практикой от организации

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.	Знает сущность и социальную значимость будущей профессии; проявляет к будущей профессии устойчивый интерес	Наблюдение и оценка непосредственного руководителя при прохождении производственной практики; - экспертная оценка документов;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Знает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач; умеет организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Накопительная оценка результата прохождения производственной практики
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях	Знает алгоритмы действий в чрезвычайных ситуациях; умеет принимать решения в стандартных и	Экспертная оценка в характеристике (отзыве) от предприятия

и нести за них ответственность.	нестандартных ситуациях, в т.ч. ситуациях риска, и нести за них ответственность	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Умеет осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Накопительная оценка результата прохождения производственной практики
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Владеет техникой и приемами эффективной коммуникации, обладает позитивным настроем, владеет методами преодоления барьеров в общении	Экспертная оценка в характеристике (отзыве) от предприятия
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Знает круг профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Знает приемы и способы адаптации в профессиональной деятельности; умеет адаптироваться к меняющимся условиям профессиональной деятельности, ориентироваться в условиях постоянного обновления технологий в профессиональной деятельности	Экспертная оценка в характеристике (отзыве) от предприятия
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	Демонстрирует знание и понимание действующего законодательства и обязательных требований нормативных документов, а также требований стандартов, технических условий, уметь аргументировано и безошибочно использовать нормативные акты в профессиональной деятельности	Экспертная оценка в характеристике (отзыве) от предприятия