

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
КАМЫШЛОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТРАНСПОРТА

СОГЛАСОВАНО:

руководителем рабочей группы

Шир / Шир  
Пр. № 1 от «26» 08 2015г.

УТВЕРЖДАЮ:

директор ГАПОУ СО «Камышловский  
техникум промышленности и транспорта»

Мот / Потапова З.А. /

М.П.  
от «26» 08 2015г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.03. «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение  
сохраняемости товаров»**

по программе подготовки специалистов среднего звена  
**38.02.04.«Коммерция» (по отраслям)**

Программу разработала:  
Ширькалова Н.М. – преподаватель  
спец. дисциплин, 1 кв. категория

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта 38.02.04 Коммерция (по отраслям) по программе подготовки специалистов среднего звена:

Основная профессиональная образовательная программа образовательного учреждения среднего профессионального образования ГАПОУ СО «Камышловский техникум промышленности и транспорта» по специальности среднего профессионального образования 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена сполучением среднего общего образования, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО третьего поколения.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Камышловский техникум промышленности и транспорта», юридический адрес: Свердловская область, г. Камышлов, ул. Энгельса, 167. тел. 8(34375) 2-45-32, e-mail: pl-16kam-v@mail.ru.

Разработчик:

Ширькалова Наталья Михайловна, преподаватель спец. дисциплин, 1 кв. категория

Программа согласована с научно-методическим советом (НМС) ГАПОУ СО «Камышловский техникум промышленности и транспорта» и рекомендована к использованию в образовательном процессе.

Протокол НМС №\_1\_от «26» 2015г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для всех форм обучения, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД 3): «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
- ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
- ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
- ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
- ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
- ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
- ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
- ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

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

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

#### **иметь практический опыт:**

- определение показателей ассортимента;
- распознавание товара по ассортиментной принадлежности;
- оценки качества товара в соответствии с установленными требованиями, установление градации качества;
- расшифровки маркировки;
- контроля режима и сроков хранения товаров;
- соблюдение 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-эпидемиологических требований 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, товарные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки их транспортировки и хранения, санитарно-эпидемиологических требований к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами 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 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 10	Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.
ОК 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

ПК	Наименования междисциплинарных курсов	Всего часов  (макс. учебная нагрузка и практики )	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятель ная работа студента	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторны е работы и практически е занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсов ая работа (проек т), часов
1	2	3	4	5	6	7	8
	МДК 03.01.Теоретические основы товароведения	63	42	20		21	*
	МДК 03.02.Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	237	158	105	25	79	
	Учебная практика	-	102	102	-	-	-
	Производственная практика	-	72	72	-	-	-
	<b>Всего:</b>	<b>300</b>	<b>374</b>	<b>299</b>	<b>25</b>	<b>100</b>	<b>*</b>

**Тематический план**  
**по учебной дисциплине**  
**МДК.03.01 «Теоретические основы товароведения»**  
**по специальности «Коммерция» (по отраслям) код 38.02.04.**

**Основания:** ФГОС СПО ОПОП «Коммерция» код 38.02.04.

№п/п	Наименование темы, раздела	с/р	Аудиторное количество часов	в том числе лаб.-прак. раб.
<b>1.</b>	<b>Товароведение как научная дисциплина</b>		<b>4</b>	
1.1	Предмет, цели и задачи товароведения. Взаимосвязь товароведения с другими дисциплинами.		2	
1.2	Товар как объект коммерческой деятельности.	1	2	1
<b>2.</b>	<b>Классификация и кодирование товаров</b>		<b>4</b>	
2.1	Значение и виды классификации товаров.	1	2	1
2.2	Маркировка и штриховое кодирование.	1	2	1
<b>3.</b>	<b>Ассортимент товаров</b>		<b>8</b>	
3.1	Виды ассортимента товаров.	2	4	2
3.2	Принципы управления ассортиментом.	1	2	1
3.3	Формирование ассортимента товаров.	1	2	1
<b>4.</b>	<b>Качество товара</b>		<b>18</b>	
4.1	Определение качества товаров.	2	2	1
4.2	Понятия, характеризующие качество товаров.	1	2	1
4.3	Методы, определения значений показателей и оценки уровня качества.	1	2	1
4.4	Контроль качества товаров.	1	2	1
4.5	Требования, предъявляемые к качеству товаров.	1	2	1
4.6	Факторы, влияющие на качество товаров.	1	2	1
4.7	Факторы, способствующие сохранению качества товаров.	1	2	1
4.8	Управление качеством товаров.	1	2	1
4.9	Информация о качестве товаров.	1	2	1
<b>5.</b>	<b>Стандартизация и сертификация товаров в РФ</b>		<b>8</b>	
5.1	Стандартизация товаров.	1	2	1
5.2	Сертификация товаров.	1	2	1
5.3	Знаки соответствия и качества.	1	2	1
5.4	Эксплуатационные знаки.	1	2	1
	<b>Всего часов:</b>	<b>21</b>	<b>42</b>	<b>20</b>



## Содержание профессионального модуля МДК.03.01 «Теоретические основы товароведения»

### **Товароведение как научная дисциплина**

Предмет, цели и задачи товароведения. Взаимосвязь товароведения с другими дисциплинами.

Товар как объект коммерческой деятельности.

### **Классификация и кодирование товаров**

Значение и виды классификации товаров.

Маркировка и штриховое кодирование.

### **Ассортимент товаров**

Виды ассортимента товаров.

Принципы управления ассортиментом.

Формирование ассортимента товаров.

### **Качество товара**

Определение качества товаров.

Понятия, характеризующие качество товаров.

Методы, определения значений показателей и оценки уровня качества.

Контроль качества товаров.

Требования, предъявляемые к качеству товаров.

Факторы, влияющие на качество товаров.

Факторы, способствующие сохранению качества товаров.

Управление качеством товаров.

Информация о качестве товаров.

### **Стандартизация и сертификация товаров в РФ**

Стандартизация товаров.

Сертификация товаров.

Знаки соответствия и качества.

Эксплуатационные знаки.

### **Практические работы:**

- распознавание разновидности метода классификации и составление классификации товаров иерархическим методом;
- расшифровка структуры штрихового кода отдельных видов продукции;
- чтение штрих-кодов;
- контрольное тестирование по темам;
- анализ ассортимента политики торговых организаций «Магнит»;
- анализ ассортимента политики торгового предприятия «Торговая лавка»;
- анализ номенклатуры показателей качества, предусмотренных стандартами для растительного масла, молока;
- практическая работа на тему: «Знаки соответствия и качества», «Информационные знаки».

### **Самостоятельная работа:**

- сравнительная характеристика основных понятий товароведения;
- составление схемы «Источники насыщения рынка»;
- составление конспекта «Сравнительная характеристика методов товароведения»;
- составление схемы «Классификация потребительских товаров»;
- составление конспекта «Размерные, манипуляционные и предупредительные знаки»;
- составление схемы «Элементы маркировки и соотношение товарной информации»;
- реферат «Анализ рациональности ассортимента конкретного торгового предприятия»;
- составление конспекта «Отличительные признаки ассортимента и номенклатуры товаров»;
- составление схемы «Классификация потребительских свойств и показателей качества товаров»;
- сообщение на тему «Критерии выбора потребительских свойств и показателей качества товаров»;
- изучение литературы по стандартизации и сертификации товаров.

**Тематический план**

**МДК.03.02. «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»**  
по программе подготовки специалистов среднего звена

Основания разработки ФГОС СПО по профессии 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

№ темы	Содержание	Кол-во часов		
		Самостоятельной работы.	Из них на лабораторные и практические работы	Аудиторное кол-во часов
<b>Товароведение продовольственных товаров</b>				
<b>1</b>	<b>Общие сведения о пищевых продуктах</b>			<b>4</b>
1.1.	Пищевая ценность продовольственных товаров	2		2
1.2.	Факторы влияющие на качество пищевых товаров		2	2
<b>2.</b>	<b>Зерномучные товары</b>			<b>9</b>
2.1.	Крупа		1	2
2.2.	Мука		1	1
2.3.	Макаронные изделия.	1	1	2
2.4.	Хлеб и хлебобулочные изделия		1	2
2.5.	Бараночные изделия	2	1	2
<b>3.</b>	<b>Свежие овощи, плоды, грибы, и продукты их переработки</b>			<b>11</b>
3.1.	Свежие овощи.		1	2
3.2.	Свежие плоды.		1	2
3.3.	Ягоды	1		1
3.4.	Орехоплодные	2		2
3.5.	Грибы и продукты их переработки	1	1	2
3.6.	Переработанные плоды и овощи		1	2
<b>4.</b>	<b>Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия</b>			<b>6</b>
4.1.	Сахар	1		1
4.2.	Мед			1
4.3.	Сахаристые кондитерские изделия.	1	1	2
4.4.	Мучные кондитерские изделия	1	1	2
<b>5.</b>	<b>Вкусовые продукты</b>			<b>4</b>
5.1.	Чай и чайные напитки.	2	1	2
5.2.	Кофе и кофейные напитки	2	1	2

<b>6.</b>	<b>Молочные продукты</b>			<b>10</b>
6.1.	Молоко питьевое и сливки	1		1
6.2.	Молочные консервы.	1	1	2
6.3.	Кисломолочные продукты	2	1	2
6.4.	Творог и творожные изделия		1	1
6.5.	Молочные продукты детского питания	2		2
6.6.	Сыры.		2	2
<b>7.</b>	<b>Яйца и яичные товары</b>			<b>2</b>
7.1.	Яйца куриные		1	1
7.2.	Продукты переработки яиц	1		1
<b>8.</b>	<b>Мясо и мясные товары</b>			<b>8</b>
8.1.	Мясо убойного скота, домашней птицы	1		1
8.2.	Мясные полуфабрикаты		1	2
8.3.	Колбасные изделия		1	2
8.4.	Мясные копчености		1	2
8.5.	Мясные консервы	1		1
<b>9.</b>	<b>Рыба и рыбные товары</b>			<b>12</b>
9.1.	Промысловые рыбы	2		2
9.2.	Охлажденная и мороженая рыба		1	1
9.3.	Соленая, пряная и маринованная рыба			1
9.4.	Вяленая и сушеная рыба			1
9.5.	Копченая рыба и балычные изделия из рыбы	2		2
9.6.	Консервы и пресервы из рыбы и нерыбных морепродуктов		2	2
9.7.	Икра рыб	1	1	1
9.8.	Нерыбные морепродукты		2	2
<b>10.</b>	<b>Масложировые товары</b>			<b>6</b>
10.1.	Растительные масла	1		1
10.2.	Масло, спреды и топленые смеси			1
10.3.	Маргарин	1		1
10.4.	Животные топленые жиры		1	1
10.5.	Майонез		1	1
<b>11.</b>	<b>Зачет</b>			<b>1</b>
	<b>ИТОГО:</b>			<b>72</b>
<b>Товароведение непродуктов</b>				
<b>Раздел 1. Текстильно – обувные товары.</b>				
<b>12.</b>	<b>Текстильные товары.</b>			<b>12</b>
12.1.	Текстильные волокна: общие сведения, классификация.	2	2	2
12.2.	Характеристика ассортимента волокон	1	1	1
12.3.	Классификация пряжи и нитей, дефекты.			1
12.4.	Самостоятельная работа			1
12.5.	Понятия ткани. Классы переплетений тканей.	2	2	2
12.6.	Дефекты ткачества.		1	1
12.7.	Отделка тканей, потребительские свойства тканей.		1	1
12.8.	Нетканые материалы.	1	1	1
12.9.	Искусственный мех.			1
12.11.	Контрольная работа.			1

<b>13.</b>	<b>Швейные изделия.</b>			<b>4</b>
13.1.	Материалы, применяемые в производстве швейных изделий.		1	1
13.2.	Размерные параметры.	1		1
13.3.	Классификация и характеристика ассортимента швейных изделий.	1	1	1
13.4.	Контрольная работа.			1
<b>14.</b>	<b>Трикотажные товары.</b>			<b>3</b>
14.1.	Получение трикотажа, его строение и свойства.		1	1
14.2.	Классификация ассортимента трикотажных изделий:	1		1
14.3.	Контрольная работа.			1
<b>15.</b>	<b>Обувные товары.</b>			<b>9</b>
15.1.	Значение обуви. Типография шкур.			1
16.2.	Сырьё для производства обуви.	1	2	1
16.3.	Производство кож.	1	1	1
16.4.	Классификация кож.			1
16.5.	Классификация обуви.			1
16.6.	Дефекты и маркировка обуви.		1	1
16.7.	Резиновая обувь.	1		1
16.8.	Валенная обувь.			1
16.9.	Контрольная работа.			1
<b>17.</b>	<b>Пушно–меховые товары.</b>			<b>7</b>
17.1.	Классификация пушно–меховых товаров.			1
17.2.	Классификация пушно–мехового сырья.	1	2	1
17.3.	Типография, съём шкур и виды изменчивости кожного и волосяного покрова шкур.		1	1
17.5.	Пушно–меховой полуфабрикат (этапы получения, товарные свойства шкур).			1
17.6.	Классификация пушно–меховых изделий.			1
17.7.	Ассортимент пушно-меховых и овчинно – шубных изделий	1	1	1
17.9.	Контрольная работа.			1
<b>Раздел 2 Хозяйственные товары.</b>				
<b>18.</b>	<b>Стеклянные бытовые товары</b>			<b>4</b>
18.1.	Сырьё для производства стекла. Виды силикатных стёкол.	1	1	1
18.3.	Производства стеклянных изделий. Украшение стеклянной посуды.			1
18.5.	Классификация ассортимента стеклянных бытовых товаров.	1		1
18.6.	Контрольная работа.			1
<b>19.</b>	<b>Керамические бытовые товары.</b>			<b>5</b>
19.1.	Виды керамики, отличительные свойства.	1	1	1
19.2.	Производство фарфоро – фаянсовой посуды.			1
19.3.	Виды украшений.		2	1
19.4.	Классификация ассортимента фарфоро – фаянсовой посуды. Дефекты, маркировка.	1	1	1
19.5.	Контрольная работа.			1
<b>20.</b>	<b>Хозяйственные товары на основе пластмасс.</b>			<b>2</b>
20.1.	Понятие о пластмассах, свойства. Способы получения.	1		1
20.2.	Классификация пластмасс.	1	1	1
<b>21.</b>	<b>Металло – хозяйственные товары.</b>			<b>4</b>
21.1.	Понятие о металлах.	1		2

21.2.	Классификация металлической посуды.		1	1
21.3.	Контрольная работа			1
<b>22.</b>	<b>Бытовые химические товары.</b>			<b>7</b>
22.1.	Моющие средства	1	1	1
22.2.	Самостоятельная работа			1
22.3.	Лакокрасочные материалы:	1	1	2
22.4.	Самостоятельная работа			1
22.5.	Клеевые материалы.	1	1	1
22.6.	Контрольная работа.			1
<b>23.</b>	<b>Строительные материалы.</b>			<b>4</b>
23.1.	Строительные материалы из древесины. Минеральные и вяжущие материалы.	1		1
23.2.	Стеновые и кровельные материалы и изделия.	1		1
23.3.	Материалы для облицовки и отделки.		1	1
23.4.	Материалы для полов и остекления.	1	1	1
<b>24.</b>	<b>Мебельные товары.</b>			<b>3</b>
24.1.	Материалы для производства мебели.	1	1	1
24.2.	Классификация ассортимента мебели.	1		1
24.3.	Контрольная работа			1
<b>25.</b>	<b>Бытовые электротовары и домашние машины.</b>			<b>7</b>
25.1.	Проводниковые и электроустановочные изделия.	1		1
25.2.	Осветительные приборы.	1		2
25.3.	Электронагревательные приборы.	1	1	1
25.4.	Электробытовые машины.	1	2	2
25.5.	Контрольная работа.			1
<b>Раздел 3 Парфюмерно – косметические товары.</b>				
<b>26.</b>	<b>Парфюмерные товары.</b>			<b>3</b>
26.1.	Сырьё для производства.	1	1	1
26.2.	Классификация ассортимента.	1	1	1
26.3.	Контрольная работа.			1
<b>27.</b>	<b>Косметические товары.</b>			<b>4</b>
27.1.	Гигиеническая косметика.	1	1	1
27.2.	Декоративная косметика.	1	1	1
27.3.	Туалетное мыло.	1		1
27.4.	Контрольная работа.			1
<b>28.</b>	<b>Ювелирные товары.</b>			<b>4</b>
28.1.	Материалы ювелирного производства (камни, металлы).	1		1
28.2.	Способы обработки и закрепления камней.	1	1	1
28.3.	Классификация ассортимента ювелирных изделий	1		1
28.4.	Клеймение и качество ювелирных изделий.	1	1	1
<b>Раздел 4 Культтовары.</b>				
<b>29.</b>	<b>Игрушки.</b>			<b>2</b>
29.1.	Классификация ассортимента игрушек.	1	1	1
29.2.	Проверочная работа.			1
<b>30.</b>	<b>Музыкальные товары.</b>			<b>2</b>
30.1.	Классификация музыкальных инструментов.	1	1	1
30.2.	Контрольная работа.			1
	<b>Итого:</b>	<b>79</b>	<b>105</b>	<b>158</b>

## Содержание профессионального модуля

### МДК.03.02. «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»

#### Тема 1 Общие сведения о пищевых продуктах

**Содержание:** Качество: понятие. Потребительские свойства, показатели качества пищевых продуктов. Контроль качества и количества товарной партии, понятие проба, выборка. Виды проб.

Градации пищевых продуктов: по качеству и размеру. Градации качества: стандартные, нестандартные продукты, брак и отходы.

Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.

#### Самостоятельная работа:

Самостоятельное изучение материалов по учебнику

#### Тема 2. Зерномучные товары.

##### Содержание:

Тема Крупа - Химический состав крупы. Характеристика круп. Хранение крупы.

Производство крупы.

Тема Мука. - Производство муки. Ассортимент муки., хранение, пищевая ценность.

Тема Макароны изделия, производство, ассортимент, хранение и дефекты

Тема Хлеб. Пищевая ценность, химический состав, формирование качества хлеба в процессе производства. Хранение хлеба. Хлебобулочные изделия.

Тема Бараночные изделия. Ассортимент, дефекты, производство.

##### Практическая работа

Тема: «Продукты переработки зерна: хлебобулочные и макаронные изделия».

1 «Определение качества хлеба и хлебобулочных изделий органолептическим методом.» работа с учебником;

работа с конспектами лекций, с методической литературой, с муляжами, с плакатами;

##### Самостоятельная работа:

Самостоятельное изучение материалов по учебнику

изучение нормативной документации; работа с учебником

#### Тема 3. Свежие овощи, плоды, грибы, и продукты их переработки

##### Содержание:

**Тема.** Свежие овощи. - Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав. Условия и сроки хранения

**Тем.** Свежие плоды - Классификация. Товарное качество свежих плодов и овощей. Общие и специфические показатели качества. Допускаемые отклонения. Условия и сроки хранения

**Тема.** Ягоды. Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав. Условия и сроки хранения Размещение, принципы, правила и способы

**Тема** Орехоплодные Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав. Условия и сроки хранения

**Тема** Грибы и продукты их переработки Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав. Условия и сроки хранения

##### Самостоятельная работа:

1. Самостоятельное изучение материалов по учебнику

2. Подготовка к практической работе

3.изучение нормативной документации;

4.работа с конспектами лекций, с методической литературой, с муляжами, с плакатами;

### **Практическая работа**

1.Оценка качества плодоовощных товаров

### **Тема 4.Кондитерские товары.**

#### **Содержание:**

**Тема Сахар.-** Пищевая ценность. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения.

**Тема Мёд -** химический состав, классификация.

**Тема Сахаристые кондитерские изделия- .** классификация. Пищевая ценность.

Условия и сроки хранения .Режим хранения, размещение.

**Тема Мучные кондитерские изделия -** классификация. Пищевая ценность.

### **Практическая работа**

«Определение качества картофельного крахмала органолептическим методом».

«Определение качества сахара-песка органолептическим методом».

«Определение качества карамели органолептическим методом».

«Определение качества мед органолептическим методом».

### **Самостоятельная работа:**

1. Самостоятельное изучение материалов по учебнику

2.Подготовка к практической работе

4. Работа с конспектами лекций, с методической литературой, с муляжами, с плакатами.

5. Подготовка к выполнению практической работы

6. Работа с нормативной документацией

### **Тема 5 Вкусовые товары.**

#### **Содержание:**

**Тема Чай и чайные напитки.-.** Пищевая ценность: свойства и показатели их характеризующие. Оценка качества вкусовых товаров. Хранение вкусовых товаров.

Потери при хранении.

**Тема Кофе и кофейные напитки .** Пищевая ценность: свойства и показатели их характеризующие. Оценка качества вкусовых товаров. Хранение вкусовых товаров.

Потери при хранении.

### **Практическая работа**

«Определение качества соли по органолептическим показателям».

«Определение качества растворимого кофе органолептическим методом».

«Определение качества чая и чайных напитков органолептическим методом».

### **Самостоятельная работа:**

1. Самостоятельное изучение материалов по учебнику

2. Подготовка к практической работе

3.Работа с конспектами лекций, с методической литературой.

4. Работа с нормативной документацией.

### **Тема 6.Молочные товары.**

#### **Содержание:**

**Молоко питьевое и сливки** Состав и потребительские свойства молока. Состав, пищевая ценность. Оценка качества молочных продуктов Условия и сроки хранения молочных продуктов. Потери.

**Молочные консервы** Состав, пищевая ценность. Оценка качества молочных продуктов Дефекты.

Кисломолочные продукты Состав, пищевая ценность. Оценка качества молочных продуктов Оценка качества молочных продуктов Условия и сроки хранения молочных продуктов. Потери.

Творог и твороженные изделия. Состав, пищевая ценность. Оценка качества молочных продуктов Оценка качества молочных продуктов

Сыры, потребительские свойства, хранение. Состав, пищевая ценность. Оценка качества молочных продуктов Оценка качества молочных продуктов Дефекты.

#### **Практическая работа**

«Оценка качества молочных товаров органолептическим методом».

« Правила приемки молочных товаров по качеству и количеству «

#### **Самостоятельная работа:**

1. Самостоятельное изучение материалов по учебнику
2. Подготовка к практической работе
3. Изучить ассортимент товара на торговых предприятиях города

### **Тема 7. Яйцо и яичные товары**

#### **Содержание:**

Яйца куриные Состояние рынка яйца продуктов его переработки. Классификация. Использование яйца и яичепродуктов в общественном питании. Пищевая ценность. Химический состав и строение яйца. Оценка качества яйца. Требования к качеству. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения.

Продукты переработки. Требования к качеству. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения.

#### **Практическая работа**

«Оценка качества яичных товаров органолептическим методом».

« Правила приемки яичных товаров по качеству и количеству «

#### **Самостоятельная работа:**

1. Самостоятельное изучение материалов по учебнику
2. Подготовка к практической работе

### **Тема.8. Мясо и мясные товары.**

#### **Содержание:**

Мясо убойного скота Состояние рынка мясных товаров. Классификация. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса.

Мясные полуфабрикаты. Классификация. Пищевая ценность, химический состав . Оценка качества. Дефекты, условия и сроки хранения.

Колбасные изделия. Классификация. Пищевая ценность, химический состав . Оценка качества. Дефекты , условия и сроки хранения.

Мясные копчености. Классификация. Пищевая ценность, химический состав . Оценка качества. Дефекты, условия и сроки хранения.

Мясные консервы. Классификация. Пищевая ценность, химический состав . Оценка качества. Дефекты, условия и сроки хранения.

#### **Практическая работа**

### **Тема 9. Рыба и рыбные товары**

#### **Содержание:**

Промысловые рыбы-рынка рыбных товаров и источники поступления товаров на рынок; нормативную документацию;



Охлажденная и мороженая рыба-химический состав, пищевую ценность рыбных товаров, изменение их свойств под влиянием различных факторов;

Соленая, пряная и маринованная рыба-химический состав, пищевую ценность рыбных товаров, изменение их свойств под влиянием различных факторов;

требования к качеству рыбных товаров;

Вяленая и сушеная рыба-химический состав, пищевую ценность рыбных товаров, изменение их свойств под влиянием различных факторов; требования к качеству рыбных товаров;

Копченая рыба и балычные изделия из рыбы-химический состав, пищевую ценность рыбных товаров, изменение их свойств под влиянием различных факторов;

требования к качеству рыбных товаров;

Икра рыб-химический состав, пищевую ценность, требования к качеству икры

Консервы и пресервы из рыбы-химический состав, пищевая ценность рыбных консервов, изменение их свойств под влиянием различных факторов; дефекты консервов.

Нерыбные морепродукты-химический состав, пищевую ценность, требования к качеству товаров;

### **Практическая работа**

Изучение рынка рыбных товаров и источники поступления товаров на рынок;

Работа с нормативной документацией;

### **Самостоятельная работа:**

Самостоятельное изучение материалов по учебнику

.Подготовка к практической работе

Изучение рынка рыбных товаров и источники поступления товаров на рынок;

Изучить нормативную документацию;

Изучить ассортимент рыбных товаров;

### **Тема 10 Масложировые товары**

#### **Содержание:**

Растительные масла, производство. Маркировка, условия и сроки хранения.

Масло, спреды и топленые смеси Классификация Маркировка, условия и сроки хранения требования к качеству.

Маргарин Классификация Маркировка, условия и сроки хранения.

Животные топленые жиры - Порча пищевых жиров. Классификация пищевых жиров.

Майонез Классификация Маркировка, условия и сроки хранения. требования к качеству.

### **Практическая работа**

«Оценка качества жиров органолептическим методом».

### **Самостоятельная работа:**

Самостоятельное изучение материалов по учебнику

Подготовка к практической работе

### **Тема 11. Текстильные товары.**

Текстильные волокна: общие сведения, классификация. Характеристика ассортимента волокон.

Классификация пряжи и нитей, дефекты. Понятия ткани. Классы переплетений

тканей. Дефекты качества. Отделка тканей, потребительские свойства

тканей. Ассортимент тканей. Нетканые материалы. Искусственный мех. Ковры и ковровые изделия.

### **Практические работы**

Определение видов волокон.

Изучение этапов производства пряжи и нитей.

Анализ классификации нитей и пряжи.

Определение видов переплетения.  
Определение дефектов ткачества.  
Анализ ассортимента тканей.  
Определение видов нетканых материалов.  
Определение видов искусственного меха.  
Определение видов ковровых изделий.

#### **Самостоятельные работы.**

Определение видов волокон животного происхождения.  
Изучение этапов производства пряжи и нитей.  
Анализ классификации нитей и пряжи.  
Определение видов переплетения.  
Определение дефектов ткачества.  
Анализ ассортимента тканей.  
Определение способов получения нетканых материалов.  
Определение способов получения искусственного меха.  
Определение способов получения ковровых изделий.

#### **Тема 12. Швейные изделия.**

Материалы, применяемые в производстве швейных изделий. Производство швейных изделий.  
Размерные параметры. Классификация и характеристика ассортимента швейных изделий.

#### **Практические работы**

Изучение материалов для швейных изделий.  
Изучение производства швейных изделий.  
Анализ размерных параметров.  
Рассмотрение ассортимента швейных изделий.  
Рассмотрение маркировки швейных изделий.

#### **Самостоятельные работы.**

Изучение материалов для швейных изделий.  
Изучение производства швейных изделий.  
Анализ размерных параметров.  
Рассмотрение ассортимента швейных изделий.  
Рассмотрение маркировки швейных изделий.

#### **Тема 13. Трикотажные изделия.**

Получение трикотажа, его строение и свойства. Классификация ассортимента трикотажных изделий.

#### **Практические работы.**

Получение трикотажа, его строение и свойства.  
Изучение классификации ассортимента трикотажных изделий.  
Анализ требований к качеству и маркировке.

#### **Самостоятельные работы.**

Получение трикотажа.  
Изучение классификации ассортимента трикотажных изделий.  
Анализ требований к качеству и маркировке.

#### **Тема 14. Обувные товары.**

Значение обуви. Типография шкур. Сырьё для производства обуви. Производство кож. Классификация кож. Классификация обуви. Дефекты и маркировка обуви. Резиновая обувь.  
Валеная обувь.

#### **Практические работы.**

Изучение сырья для производства обуви.  
Изучение производства кож.  
Анализ классификации кож.  
Изучение производства обуви.  
Анализ классификации обуви.

Изучение дефектов и маркировки обуви.

Изучение резиновой обуви.

**Самостоятельные работы.**

Рассмотрение значения обуви.

Изучение сырья для производства обуви.

Изучение производства кож.

Изучение видов кож.

Изучение способов крепления верха и низа обуви.

Анализ классификации обуви.

Изучение маркировку обуви.

Изучение видов резиновой обуви.

Изучение способа производства валенной обуви.

**Тема 15. Пушно-меховые товары.**

Общие сведения. Классификация пушно-меховых товаров. Классификация пушно-мехового сырья. Типография, съём шкурок и виды изменчивости кожного и волосяного покрова шкурок.

Основные виды пушно-мехового сырья. Пушно-меховой полуфабрикат (этапы получения, товарные свойства шкурок). Классификация пушно-меховых изделий. Ассортимент пушно-меховых изделий. Овчинно-шубные изделия.

**Практические работы.**

Изучение типографии шкурок.

Изучение пушно-меховых полуфабрикатов.

Изучение ассортимента пушно-меховых изделий.

Изучение овчинно-шубных изделий.

Изучение маркировки пушно-меховых изделий.

**Самостоятельные работы.**

Изучение типографии шкурок.

Изучение способов выделки шкур.

Изучение ассортимента женских пушно-меховых изделий.

Изучение особенностей овчинно-шубных изделий.

Изучение недостатков пушно-меховых изделий.

**Тема 16. Стекланные бытовые товары.**

Сырьё для производства стекла. Виды силикатных стёкол. Производство стекланных изделий.

Украшение стеклнной посуды. Классификация ассортимента стеклнных бытовых товаров.

**Практические работы.**

Рассмотрение сырья для производства стекла.

Изучение видов силикатных стёкол.

Изучение производства стеклнных изделий.

Рассмотрение видов украшений стеклнной посуды.

Изучение маркировки стеклнной посуды.

**Самостоятельные работы.**

Рассмотрение сырья для производства хрустального стекла.

Изучение видов силикатных стёкол.

Изучение машинного способа производства стеклнных изделий.

Рассмотрение видов украшений хрустальной посуды.

Изучение маркировки стеклнной посуды.

**Тема 17. Керамические бытовые товары.**

Виды керамики, отличительные свойства. Производство фарфоро – фаянсовой посуды. Виды украшений. Классификация ассортимента фарфоро – фаянсовой посуды. Дефекты, маркировка.

**Практические работы.**

Изучение видов керамики.

Изучение производства фарфоро – фаянсовой посуды.

Изучение видов украшений.

Изучение дефектов фарфоро – фаянсовой посуды.

### **Самостоятельные работы.**

Изучение видов фарфора.

Изучение производства фаянсовой посуды.

Изучение видов украшений.

Рассмотрение ассортимента фарфоро – фаянсовой посуды.

Изучение маркировки фарфоро – фаянсовой посуды.

### **Тема 18. Хозяйственные товары на основе пластмасс.**

Понятие о пластмассах, свойства. Способы получения. Классификация пластмасс.

### **Практические работы.**

Изучение свойств пластмасс.

Изучение классификации пластмасс.

Изучение видов пластмасс.

### **Самостоятельные работы.**

Изучение свойств пластмасс.

Изучение классификации пластмасс.

Изучение видов пластмасс.

### **Тема 19. Металло – хозяйственные товары.**

Понятие о металлах.

Классификация металлической посуды.

### **Практические работы.**

Рассмотрение видов металлов, для изготовления посуды.

Изучение видов столовых приборов.

Изучение видов кухонных хозяйственных принадлежностей.

### **Самостоятельные работы.**

Рассмотрение видов металлов, для изготовления посуды.

Изучение ассортимента металлической посуды.

Изучение видов столовых приборов.

Изучение видов кухонных хозяйственных принадлежностей.

### **Тема 20. Бытовые химические товары.**

Моющие средства. Лакокрасочные материалы. Клеевые материалы. Чистящие средства.

### **Практические работы.**

Изучение видов моющих средств.

Изучение видов лакокрасочных материалов.

Изучение видов клеевых материалов.

Изучение видов чистящих средств.

### **Самостоятельные работы.**

Изучение состава моющих средств.

Изучение состава красящих составов.

Изучение состава казеинового клея.

Изучение состава чистящих средств.

### **Тема 21. Строительные материалы.**

Строительные материалы из древесины. Минеральные и вяжущие материалы. Стеновые и кровельные материалы и изделия. Материалы для облицовки и отделки. Материалы для полов и остекления.

### **Практические работы.**

Изучение видов строительных материалов из древесины.

Изучение видов кровельных материалов

Изучение видов обоев

Изучение видов полов.

### **Самостоятельные работы.**

Изучение видов вяжущих материалов.

Изучение сырьевого состава кирпича.

Изучение особенностей виниловых обоев.

Изучение видов остекления.

### **Тема 22. Мебельные товары.**

Материалы для производства мебели.

Классификация ассортимента мебели.

#### **Практические работы.**

Изучение материалов, используемые при производстве мебели.

#### **Самостоятельные работы.**

Ознакомление со способами производства мебели.

Рассмотрение ассортимента мебели по назначению.

### **Тема 23. Бытовые электротовары и домашние машины.**

Проводниковые и электроустановочные изделия. Осветительные приборы.

Электронагревательные приборы. Электробытовые машины.

#### **Практические работы.**

Изучение устройства электроустановочных изделий.

Изучение устройства осветительных приборов.

Изучение устройства электронагревательных приборов.

Изучение устройства электробытовых машин.

#### **Самостоятельные работы.**

Изучение видов электроустановочных изделий.

Изучение видов источников света.

Изучение видов электронагревательных приборов.

Изучение видов стиральных машин.

### **Тема 24. Парфюмерные товары.**

Сырьё для производства. Классификация ассортимента.

#### **Практические работы.**

Рассмотрение сырья для производства парфюмерных товаров.

Изучение производства парфюмерных товаров.

Анализ ассортимента парфюмерных товаров.

#### **Самостоятельная работа.**

Рассмотрение сырья для производства парфюмерных товаров.

Изучение производства парфюмерных товаров.

Анализ ассортимента парфюмерных товаров.

### **Тема 25. Косметические товары.**

Гигиеническая косметика. Декоративная косметика. Туалетное мыло.

#### **Практическая работа.**

Изучение состава гигиенической косметики.

Изучение состава декоративной косметики.

Изучение состава туалетного мыла.

#### **Самостоятельные работы.**

Изучение видов зубных паст.

Изучение видов туши для ресниц.

Изучение состава туалетного мыла.

### **Тема 26. Ювелирные товары.**

Материалы ювелирного производства (камни, металлы). Способы обработки и закрепления камней. Классификация ассортимента ювелирных изделий. Клеймение и качество ювелирных изделий.

#### **Практическая работа.**

Изучение видов драгоценных металлов.

Изучение способов обработки камней.

Изучение клеймения ювелирных изделий.

#### **Самостоятельные работы.**

Изучение свойства золота.

Изучение способов крепления камней.

Изучение ассортимента поделочных камней.

Изучение клеймения ювелирных изделий.

**Тема 27. Игрушки.**

Классификация ассортимента игрушек.

**Практические работы.**

Изучение ассортимента игрушек.

Рассмотрение потребительских свойств игрушек.

**Самостоятельные работы.**

Изучение сырья для производства игрушек.

Рассмотрение требований к безопасности современных игрушек.

**Тема 38. Музыкальные товары.**

Классификация музыкальных инструментов.

**Самостоятельные работы.**

Изучение сырья для производства музыкальных инструментов.

**Тематический план  
по учебной практике  
ПМ.03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности  
товаров.**

Основания: ФГОС СПО ОПОП «Коммерция» 38.02.04

<b>№п\п</b>	<b>Наименование темы, раздела</b>	<b>Количество часов</b>
<b>1.</b>	<b>Отработка навыков по приемке различных групп товаров</b>	<b>24</b>
1.1.	Отработать навыки по приёмке продовольственных товаров по количеству (в транспортной таре или без тары)	6
1.2.	Отработать навыки по приёмке непродовольственных товаров по количеству	6
1.3.	Отработать навыки по приёмке продовольственных товаров по качеству.	6
1.4.	Отработать навыки по приёмке непродовольственных товаров по качеству.	6
<b>2.</b>	<b>Подготовка продовольственных и непродовольственных товаров разных групп к продаже, размещению и выкладке</b>	<b>30</b>
2.1.	Отработать навыки по подготовке торгового оборудования и инвентаря к работе.	6
2.2.	Отработать навыки по размещению товаров на хранение.	6
2.3.	Отработать навыки по подготовке товаров к продаже.	6
2.4.	Отработать навыки по размещению товаров в торговом зале.	6
2.5.	Отработать навыки по выкладке товаров на торговом оборудовании.	6
<b>3.</b>	<b>Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях продовольственных товаров.</b>	<b>30</b>
3.1.	Отработать этапы обслуживания покупателей.	6
3.2.	Отработать навыки по коммуникативному взаимодействию между покупателями и продавцом.	6
3.3.	Отработать алгоритм консультирования покупателей товаров.	6
3.4.	Отработать алгоритм консультирования покупателей о товаре при выборе покупки с учётом альтернативы.	6
3.5.	Отработать навыки по обслуживанию покупателей с соблюдением Закона о защите прав потребителей.	6
<b>4.</b>	<b>Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей</b>	<b>18</b>
4.1.	Отработать навыки по оформлению акта о порче, бое, ломе.	6
4.2.	Отработать навыки по составлению товарного отчета, оформлению товара в кредит	6
4.3.	Отработать навыки по оформлению подарочной упаковки.	6
	<b>Итого</b>	<b>102</b>

Всего **102** часа: из них **34** часа (по 2 часа от каждого урока) отводится на учебную практику в УПМ «Центральный»

## **Содержание профессионального модуля по учебной практике**

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

#### **1.Отработка навыков по приемке различных групп товаров**

Отработать навыки по приёмке продовольственных товаров по количеству (в транспортной таре или без тары);

Отработать навыки по приёмке непродовольственных товаров по количеству

Отработать навыки по приёмке продовольственных товаров по качеству

Отработать навыки по приёмке непродовольственных товаров по качеству

#### **2.Подготовка продовольственных и непродовольственных товаров разных групп к продаже, размещению и выкладке**

Отработать навыки по подготовке торгового оборудования и инвентаря к работе

Отработать навыки по размещению товаров на хранение

Отработать навыки по подготовке товаров к продаже

Отработать навыки по размещению товаров в торговом зале

Отработать навыки по выкладке товаров на торговом оборудовании

#### **3.Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях продовольственных товаров**

Отработать этапы обслуживания покупателей

Отработать навыки по коммуникативному взаимодействию между покупателями и продавцом

Отработать алгоритм консультирования покупателей товаров

Отработать алгоритм консультирования покупателей о товаре при выборе покупки с учётом альтернативы

Отработать навыки по обслуживанию покупателей с соблюдением Закона о защите прав потребителей

#### **4.Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей**

Отработать навыки по оформлению акта о порче, бое, ломе

Отработать навыки по составлению товарного отчета, оформлению товара в кредит

Отработать навыки по оформлению подарочной упаковки

#### **Практические работы:**

- ознакомление с товарно-сопроводительными документами в торговой организации
- приемка продовольственных и непродовольственных товаров по количеству и качеству;
- проверка наличия накладных и правильности их оформления;
- подготовка торгового оборудования и инвентаря к работе;
- размещение товаров на хранение;
- подготовка разных групп товаров к продаже;
- оформление ценников на товары в соответствии с Правилами продажи;
- рациональное размещение товаров в торговом зале;
- выкладка товаров на торговом оборудовании;
- консультирование покупателей с использованием информации, полученной при расшифровке маркировки;
- обслуживание покупателей с соблюдением Закона о защите прав потребителей.



**Программа учебной практики в УПМ «Центральный»  
ПМ.03. «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности  
товаров»**

Основания: ФГОС СПО ОПОП «Коммерция» 38.02.04

№ темы	Тема	Кол-во час.
1.	Ознакомиться с отделом: - организация рабочего места продавца - виды механического и немеханического оборудования - используемый инвентарь	1
2.	Отработать навыки по изучению покупательского спроса	2
	Отработать навыки по составлению заявки на товар	1
3.	Принимать по количеству и качеству продовольственный и непродовольственный товар в соответствии с инструкциями - читать реквизиты сопроводительных документов - проверять товар по количеству и качеству в соответствии с документацией - расшифровывать маркировку и штриховое кодирование товаров - делать запись в накладной при установлении расхождения	6
4.	Выполнять специальные подготовительные операции с соблюдением правил ТБ и обеспечением сохранности товарно-материальных ценностей.	4
5.	Выкладка товаров в торговом зале - выкладывать товары: по группам, по видам, размерам, с учётом товарного соседства; - оформлять витрины. - оформлять ценники.	6
6.	Обслуживать покупателей с соблюдением Закона о защите прав потребителя.	4
7.	Консультировать покупателей продовольственных и непродовольственных товаров - демонстрировать покупателю товар, - предлагать взамен отсутствующих товаров	6
	однородные товары, близкие по свойствам и назначению - консультировать покупателей о правилах обмена и ремонта товаров, на которые установлены гарантийные сроки - консультировать покупателей о потребительских свойствах товара.	
8.	Отработать навыки в проведении инвентаризации товарно – материальных ценностей (участие в ревизии)	4
	- Оформлять инвентаризационную ведомость	
	- Выводить итог инвентаризации	
	<b>Итого</b>	<b>34</b>

## Программа производственной практики

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

№	Темы	Кол час.
1.	Проведение инструктажа по технике безопасности и охране труда.	2
2.	Изучение товарного ассортимента от разных поставщиков.	4
3.	Рассмотрение ценовых стратегий торгового предприятия.	2
4.	Изучение конкурентов и их влияния на торговое предприятие.	2
5.	Изучение поставщиков. Составление, порядок утверждения договоров поставки товара с учётом ассортимента, качества, сроков поставки товаров; обеспечение выполнения условий договоров.	6
6.	Участие в приемке товара по количеству и качеству и оформление документов (акты на дефектные товары, претензии по качеству); изучение характеристики поступившей партии товара (сопроводительные документы, упаковка, маркировка).	6
7.	Размещение товаров на хранение с соблюдением товарного соседства, регулирование температуры, относительной влажности воздуха, вентиляции и других параметров, влияющих на качество товаров; контроль за режимом хранения товаров и гарантийными сроками хранения отдельных групп и видов товаров.	6
8.	Анализ процессов пред реализационной подготовки товаров, порядок списания (представить копии актов на дефектную продукцию).	4
9.	Анализ порядка и сроков предъявления претензий к поставщику при поставке недоброкачественных товаров, нарушении условий поставки товаров.	6
10.	Изучение выкладки товаров в торговом зале.	6
11.	Изучение правил продаж товара с соблюдением закона «О защите прав потребителя» и оказанием дополнительных услуг.	6
12.	Изучение спроса на товары, с раскрытием потребительских свойств (внешний вид, размер, упаковка, эстетическое оформление).	4
13.	Анализ управления товарными запасами на торговом предприятии.	2
14.	Изучение рекламной политики магазина, применяемых методов стимулирования продаж.	4
15.	Ознакомился с системой сбыта и реализации товара.	3
16.	Ознакомление с методами ведения бухгалтерского учета, процессом отражения доходов и расходов в финансовых отчетах предприятия.	3
17.	Получение знаний в области оценки финансового состояния ТП.	2
18.	Изучение ведения налоговых выплат торговым предприятием.	2
19.	Анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности торгового предприятия.	2
<b>Итого:</b>		<b>72</b>

#### Виды работ:

- ознакомление с опытом работы торговой организации по оценке качества товаров
- отработка дефектных товаров;
- установление фактов предъявления претензий поставщикам на поставку некачественных товаров;
- ознакомление с ассортиментным перечнем товаров магазина, порядком утверждения и контролем за его соблюдением;

- составление перечня средств информационного обеспечения, используемых в торговой организации;
- ознакомление с мероприятиями по защите коммерческой информации и коммерческой тайны;
- изучение товарно-сопроводительных документов.

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие кабинета спец. дисциплин, мастерской торгово - технологического оборудования.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

#### **Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- торговые горки, витрины, вешала, кассовое и весовое оборудование, торговый инвентарь.

#### **Технические средства обучения:**

- муляжи товаров;
- нормативные документы;
- торговые документы.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### **Основные источники:**

1. Вилкова С. А., Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : Словарь-справочник / Под общ. ред. д. т. н., проф. С. А. Вилковой. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2013
2. Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. , Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие /. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2015
3. Данильчук Ю.В. , Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие /. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015
4. Еремина О.Ю., Евдокимова О.В., Уварова В.И., Товарный менеджмент: Учебное пособие /; Под ред. Т.Н. Иванова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013
5. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2014.
6. Иванов Г.Г., Лебедева И.С., Панкина Т.В. Управление торговой организацией: Учебник /. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013.
7. Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс] : Учебное пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбухчианц. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2012.
8. Коник Н.В. , Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие /. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013.
9. Криштафович В. И., Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013

10. Куликова Н.Р., Трыкова Т.А., Борзунова Н.С. , Управление ассортиментом товаров: Учебное пособие /. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014
11. Неверов А.Н., Пехташева Е.Л Райкова., Е.Ю., Идентификационная и товарная экспертиза одежно-обувных и ювелирных товаров: Учебник /. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014
12. Николаева М.А. , Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Ч. 2: Модуль II. Товарная экспертиза: Учебник /. - М.: Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2014
13. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Ч. 1: Модуль I. Теоретические основы товароведения: Учебник /. - М.: Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2014.
14. Николаева М.А., Теоретические основы товароведения: Учебник /. - М.: Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2014.
15. Магомедов Ш.Ш., Управление товарным ассортиментом и запасами: Учебник для бакалавров/ - М.: Дашков и К, 2015
16. Страхова, С. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : Тесты / С. А. Страхова. - М.: Дашков и К, 2014.

**Дополнительные источники:**

- 1.ФЗ "О защите прав потребителей" от 07.02.92 № 2300/1-1 (с измен, и дополн, от 09.01.1996 № 2-ФЗ, от 17.12.1999 № 212-ФЗ, от 30.12.2001 № 196-ФЗ, от 22.08.2004 №122-ФЗ, от 02.11.2004 № 127-ФЗ, от 21.12.2004 № 171-ФЗ, от 27.07.2006 № 140-ФЗ, от 16.10.2006 № 160-ФЗ, от 25.11.2006 № 193-ФЗ, от 25.10.2007 № 234-ФЗ, от 23.07.2008 № 160-ФЗ, от23.11.2009№ 261-ФЗ)
2. ФЗ«О качестве и безопасности пищевых продуктов», -29 от02.01.2000
- 3.ФЗ«О техническом регулировании» -184 от 27.12.02 с измен, п. 65-ФЗ от 01.05.2007
- 4.Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19.01.98 № 55 с измен, и дополн.)
- 5.Карташова Л.В., Николаева М.А., Псчникова Е.Н. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения/ Учеб. для ССУЗов. -М.: Деловая литература, 2004
6. .Карташова Л.В. Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров. -М.: Деловая литература, 2004
- 7 .Под ред. Неверова А.Н. Товароведение и экспертиза промышленных товаров. -М.: МЦФЭР, 2006

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

Освоение программы модуля базируется на изучении общих профессиональных дисциплин «Организация и технология розничной торговли», «Санитария и гигиена», «Стандартизация, метрология и подтверждение качества», «Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда».

---

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

Реализация программы профессионального модуля обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Педагогические работники имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях 1 раз в 3 года.

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПМ 1.Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	Планировать, осуществлять и обосновывать ассортиментную политику предприятия	Тестирование. Наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПМ 2.Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	Обосновывать основные методы предотвращения товарных потерь	Тестирование. Наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПМ 3.Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	Демонстрировать умения расшифровывать маркировку товаров	Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПМ 4.Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	Демонстрировать умения оценивать качество товаров	Тестирование. Наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПМ 5.Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	Демонстрировать применение основных правил оформления сопроводительных документов и умений организации сохранности товаров	Тестирование. Наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПМ 6.Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	Обосновывать необходимость использования и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке	Тестирование. Наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПМ 7.Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы	Демонстрировать умения переводить внесистемные единицы измерения	Тестирование. Наблюдение и оценка выполнения учебно-

измерений в системные.	всистемные	производственных работ.
ПМ 8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	Демонстрировать умения работы с документами	Тестирование. Наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Текущий контроль, наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь	- демонстрация способности логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Текущий контроль, наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	- демонстрация использования нормативных документов	Текущий контроль, наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике