

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

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

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Программа разработана:
Ширыкаловой Н.М.
Степанова О.М.
Мастер п/о.

Камышлов
2015

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 профессии среднего профессионального образования 380204 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:

Ширыкалова Наталья Михайловна, мастер производственного обучения.

Степанова Ольга Михайловна, мастер производственного обучения.

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

Протокол НМС №__ от «__» _____ 20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** стр.

- 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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки студента – 474 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 374 час;
самостоятельной работы студента – 100 часов;
учебной и производственной практики – 172 часа.

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 <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятель ная работа студента	
			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
	МДК 1. Теоретические основы товароведения	63	42	20		21	*
	МДК 2. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	237	158	105	25	79	
	Учебная практика	102	102	-	-	-	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72	72	-	-	-	-
	Всего:	474	374	125	*	100	*

**2.2. Тематический план
по учебной дисциплине
МДК.03.01 «Теоретические основы товароведения»
по специальности «Коммерция» (по отраслям) код 38.02.04.
2 курс группа К-285**

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.
1.	Товароведение как научная дисциплина		4	
1.1	Предмет, цели и задачи товароведения. Взаимосвязь товароведения с другими дисциплинами.		2	
1.2	Товар как объект коммерческой деятельности.	1	2	1
2.	Классификация и кодирование товаров		4	
2.1	Значение и виды классификации товаров.	1	2	1
2.2	Маркировка и штриховое кодирование.	1	2	1
3.	Ассортимент товаров		8	
3.1	Виды ассортимента товаров.	2	4	2
3.2	Принципы управления ассортиментом.	1	2	1
3.3	Формирование ассортимента товаров.	1	2	1
4.	Качество товара		18	
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
5.	Стандартизация и сертификация товаров в РФ		8	
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
	Всего часов:	21	42	20

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

- 1. Товароведение как научная дисциплина**
 - 1.1 Предмет, цели и задачи товароведения. Взаимосвязь товароведения с другими дисциплинами.
 - 1.2 Товар как объект коммерческой деятельности.
- 2. Классификация и кодирование товаров**
 - 2.1 Значение и виды классификации товаров.
 - 2.2 Маркировка и штриховое кодирование.
- 3. Ассортимент товаров**

- 3.1 Виды ассортимента товаров.
- 3.2 Принципы управления ассортиментом.
- 3.3 Формирование ассортимента товаров.
- 4. Качество товара**
- 4.1 Определение качества товаров.
- 4.2 Понятия, характеризующие качество товаров.
- 4.3 Методы, определения значений показателей и оценки уровня качества.
- 4.4 Контроль качества товаров.
- 4.5 Требования, предъявляемые к качеству товаров.
- 4.6 Факторы, влияющие на качество товаров.
- 4.7 Факторы, способствующие сохранению качества товаров.
- 4.8 Управление качеством товаров.
- 4.9 Информация о качестве товаров.
- 5. Стандартизация и сертификация товаров в РФ**
- 5.1 Стандартизация товаров.
- 5.2 Сертификация товаров.
- 5.3 Знаки соответствия и качества.
- 5.4 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 380204 Коммерция (по отраслям)

№ темы	Содержание	Кол-во часов		
		Самостоятельной работы.	Из них на лабораторные и практические работы	Аудиторное кол-во часов
	Товароведение продовольственных товаров			
1	Общие сведения о пищевых продуктах			4
1.1.	Пищевая ценность продовольственных товаров	2		2
1.2.	Факторы влияющие на качество пищевых товаров		2	2
2.	Зерномучные товары			9
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
3.	Свежие овощи, плоды, грибы, и продукты их переработки			11
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
4.	Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия			6
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
5.	Вкусовые продукты			4
5.1.	Чай и чайные напитки.	2	1	2
5.2.	Кофе и кофейные напитки	2	1	2
6.	Молочные продукты			10
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
7.	Яйца и яичные товары			2
7.1.	Яйца куриные		1	1

7.2.	Продукты переработки яиц	1		1
8.	Мясо и мясные товары			8
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
9.	Рыба и рыбные товары			12
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
10.	Масложировые товары			6
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
11.	Зачет			1
	ИТОГО:			72
Товароведение непродовольственных товаров				
Раздел 1. Текстильно – обувные товары.				
12.	Текстильные товары.			12
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
13.	Швейные изделия.			4
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
14.	Трикотажные товары.			3
14.1.	Получение трикотажа, его строение и свойства.		1	1
14.2.	Классификация ассортимента трикотажных изделий:	1		1

14.3.	Контрольная работа.			1
15.	Обувные товары.			9
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
17.	Пушно–меховые товары.			7
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
Раздел 2 Хозяйственные товары.				
18.	Стеклянные бытовые товары			4
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
19.	Керамические бытовые товары.			5
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
20.	Хозяйственные товары на основе пластмасс.			2
20.1.	Понятие о пластмассах, свойства. Способы получения.	1		1
20.2.	Классификация пластмасс.	1	1	1
21.	Метало – хозяйственные товары.			4
21.1.	Понятие о металлах.	1		2
21.2.	Классификация металлической посуды.		1	1
21.3.	Контрольная работа			1
22.	Бытовые химические товары.			7
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
23.	Строительные материалы.			4

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
24.	Мебельные товары.			3
24.1.	Материалы для производства мебели.	1	1	1
24.2.	Классификация ассортимента мебели.	1		1
24.3.	Контрольная работа			1
25.	Бытовые электротовары и домашние машины.			7
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
Раздел 3 Парфюмерно – косметические товары.				
26.	Парфюмерные товары.			3
26.1.	Сырьё для производства.	1	1	1
26.2.	Классификация ассортимента.	1	1	1
26.3.	Контрольная работа.			1
27.	Косметические товары.			4
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
28.	Ювелирные товары.			4
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
Раздел 4 Культтовары.				
29.	Игрушки.			2
29.1.	Классификация ассортимента игрушек.	1	1	1
29.2.	Проверочная работа.			1
30.	Музыкальные товары.			2
30.1.	Классификация музыкальных инструментов.	1	1	1
30.2.	Контрольная работа.			1
	Итого:	79	105 (25 курсовая)	158

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 яйцепродуктов 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 рыбахимический состав, пищевую ценность рыбных товаров, изменение их свойств под влиянием различных факторов;

требования к качеству рыбных товаров;

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

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

требования к качеству рыбных товаров;

Икра рыбхимический 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 смесиКлассификацияМаркировка, условия и сроки хранениятребования к качеству.

МаргаринКлассификацияМаркировка, условия и сроки хранения.

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

МайонезКлассификацияМаркировка, 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

ткачества.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

№п/п	Наименование темы, раздела	Количество часов
1.	Отработка навыков по приемке различных групп товаров	24
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
2.	Подготовка продовольственных и непродовольственных товаров разных групп к продаже, размещению и выкладке	30
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
3.	Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях продовольственных товаров.	30
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
4.	Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей	18
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
	Итого	102

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	
	Итого	34

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 предреализационной 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
Итого:		72

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. Бадаева СИ., Дзахмишева И.Ш., Блиева М.В. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: Учебное пособие, 2-е изд. – М.: ИТК «Дашков и К», 2011
2. Березина В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум. -М.: ИТК «Дашков и К», 2010
2. Дзахмишена И.Ш. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров: Учебное пособие, 2-е изд., доп. и перераб.-М.: «Дашков и К», 2011
4. Дзахмишсва И.Ш., Балаева СИ., Блиева М.Р. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров: Учебное пособие, 2-е изд. -М.: ИТК «Дашков и К», 2010
5. Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебник -М.: ИТК «Дашков и К», 2010
6. Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова ЮС. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник, 4-е изд., доп.-М.: ИТК «Дашков и К», 2011
7. Колобов СВ., Памбучиянц О.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: Учебное пособие-М: ИТК «Дашков и К», 2010
8. Кришгафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум, 2-е изд. -М.: ИТК «Дашков и К», 2010
9. Репников Б.Т. Товароведение и биохимия рыбных товаров: Учебное пособие. -М.: ИТК «Дашков и К», 2010
10. Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Тесты. -М.:

«Дашков и К», 2010

11.Таблицы химического состава российских продуктов. Справочник / под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛипринт, 2008

12.Ходыкин А.П.,ЛяшкоА.А.,ВолошкоН.И.идр.Товароведение непродовольственных товаров:Учебник, 3-еизд., испр. -М.:ИТК «Дашков и К», 2010

13.Ходыкин А.П., Ходыкин А.А. Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для спорта и активного отдыха: Учебник, 3-е изд. -М: ИТК «Дашков и К», 2010

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.Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: Учебник. -М.: Изд-во НОРМА. 2009

6.Карташова Л.В., Николаева М.А., Псчникова Е.Н. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения/ Учеб. для ССУЗов. -М.: Деловая литература, 2004

7.Карташова Л.В. Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров. -М.: Деловая литература, 2004

8.Под ред. Неверова А.Н. Товароведение и экспертиза промышленных товаров. -М.: МЦФЭР, 2006

9.Горюнова О.Б., Додонкин Ю.В. и др. Практикум по товароведению и экспертизе промышленных товаров/ Учебное пособие для вузов.-М.: Академия, 2

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Мастера: наличие 1 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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. Экспертное 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. Экспертное 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. Экспертное 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. Экспертное 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. Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПМ 7.Производить измерения товаров и других объектов,	Демонстрировать умения переводить внесистемные	Тестирование. Экспертное наблюдение

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное 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.	Экспертное 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	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике