

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»
(ГБПОУ «ПХТТ»)

Одобрено на заседании предметной (цикловой)
комиссии социально-экономических дисциплин
Протокол № 9 от 24 июня 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УВиМР

2 О.В. Князева



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ

для специальности

38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Управление ассортиментом товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.07.2014 года № 835 (Зарегистрировано в Минюсте России 25.08.2014 года № 33769) укрупненная группа специальностей 38.00.00 «Экономика и управление».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский химико-технологический техникум» (ГБПОУ «ПХТТ»)

Составитель: Щепалова А.В. - преподаватель ГБПОУ «ПХТТ»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 «УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ «ПХТТ» в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Управление ассортиментом товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.

ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.

ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.

ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации программ дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки в сфере товародвижения в производственных, торговых и экспертных организациях, испытательных лабораториях, органах государственного, регионального и муниципального управления.

Реализация программы профессионального модуля может осуществляться при наличии у обучающихся основного общего, среднего (полного) общего, а также среднего профессионального образования, опыт работы не требуется.

Профессиональный модуль имеет междисциплинарные связи со следующими дисциплинами (междисциплинарными курсами, профессиональными модулями):

1. ОП.01 Основы коммерческой деятельности;

2. ОП.02 Теоретические основы товароведения;

3. ОП 06 Правовое обеспечение профессиональной деятельности;

4. ОП 07 Бухгалтерский учет;

5. ОП.08 Метрология и стандартизация;

6. ОП.10 Оборудование торговых предприятий и охрана труда;

7. ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

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

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

иметь практический опыт:

- ПО1 - анализа ассортиментной политики торговой организации;
- ПО2 - выявления потребности в товаре (спроса);
- ПО3 - участия в работе с поставщиками и потребителями;
- ПО4 - приемки товаров по количеству и качеству;
- ПО5 - размещения товаров;
- ПО6 - контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров;
- ПО7 - обеспечения товародвижения в складах и магазинах;
- ПО8 - эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования;
- ПО9 - участия в проведении инвентаризации товаров.

уметь:

- У1 - распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- У2 - формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;
- У3 - применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта;
- У4 - рассчитывать показатели ассортимента;
- У5 - оформлять договоры с контрагентами;
- У6 - контролировать их выполнение, в том числе поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;
- У7 - предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;
- У8 - готовить ответы на претензии покупателей;
- У9 - производить закупку и реализацию товаров;
- У10 - учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения;
- У11 - соблюдать условия и сроки хранения товаров;
- У12 - рассчитывать товарные потери;
- У13 - планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;
- У14 - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде;

У15 - соблюдать требования техники безопасности и охраны труда.

знать:

31 - ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства;

32 - товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели;

33 - виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями;

34 - технологические процессы товародвижения;

35 - формы документального сопровождения товародвижения;

36 - правила приемки товаров;

37 - способы размещения товаров на складах и в магазинах;

38 - условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп;

39 - основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров;

310 - классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;

311 - требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования;

312 - нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила);

313 - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

314 - обязанности работников в области охраны труда;

315 - причины возникновения и профилактики производственного травматизма;

316 - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

317 - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего – **588** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **588** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **416** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **172** часа;
учебная практика – **36** часов.
производственная практика – **36** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) «Управление ассортиментом товаров», в том числе профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ФГОС СПО по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»:

Код	Наименование
ПК 1.1	Выявлять потребность в товарах
ПК 1.2	Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции
ПК 1.3	Управлять товарными запасами и потоками
ПК 1.4	Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров

В процессе освоения профессионального модуля обучающиеся должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК-2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК-3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК-5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
ОК-6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК-7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК-8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК-9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01. УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-1.4	МДК.01.01 Основы управления ассортиментом товаров	201	134	60	-	67	-	-	-
	МДК.01.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	315	210	85	-	105	-	-	-
	УП.01 Учебная практика	36	36	36	-	-	-	36	-
	ПП.01 Производственная практика	36	36	36	-	-	-	-	36
	Всего	588	416	217	-	172	-	36	36

3.1. Тематический план профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
ПМ 01 Основы управления ассортиментом товаров		199	217	172	
МДК.01.01 Основы управления ассортиментом товаров		74	60	67	
Раздел 1	Теоретические основы управление ассортиментом в торговом предприятии.	16	10	16	
Тема 1.1. Ассортиментная политика.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Понятие об ассортименте и торговой номенклатуре товаров. Основные факторы формирования торгового ассортимента на предприятиях торговли.	2	-		2
	Содержание товарной политики предприятия: понятие, назначение, принципы, составляющие. Решения товарной политики торгового предприятия.	2	-		
	<i>Практическая работа 1</i> Круглый стол: «Категорийный менеджмент, как фактор повышения эффективности управления ассортиментом».	-	2		
	<i>Практическая работа 2</i> Рассчитать показатели ассортимента на примере отдела (секции) магазина.	-	2		
Тема 1.2. Формирование ассортимента.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Ассортиментная политика розничного торгового предприятия.	2	-		2
	Порядок формирования ассортимента товаров в магазине. Пути формирования торгового ассортимента в магазине. Факторы подбора, нормирование и планирования ассортимента в магазине.	2	-		
	Стратегия и тактика управления ассортиментом на предприятии розничной торговли. Анализ ассортимента и ассортиментной политики магазина.	2	-		
	Ассортиментная политика оптового торгового предприятия.	2	-		
	Порядок формирования ассортимента товаров на предприятии оптовой торговли. Пути формирования торгового ассортимента в оптовом торговом предприятии. Факторы подбора, нормирование и планирования ассортимента на предприятии оптовой торговли.	2	-		
	Стратегия и тактика управления ассортиментом в оптовом торговом предприятии. Анализ ассортимента и ассортиментной политики оптового торгового предприятия.	2	-		
	<i>Практическая работа 3</i> Нормирование и планирование товарных запасов в магазине: товарный запас, гарантийный запас, представительный запас.	-	2		
	<i>Практическая работа 4</i> Разработка ассортиментных перечней.	-	2		
	<i>Практическая работа 5</i> Разработка оптимального ассортимента магазина (оптового предприятия)	-	2		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
<p>Самостоятельная работа к разделу 1 МДК 01.01</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя.</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовить сообщения по теме: История возникновения категорий товаров и категорийного управления. Составить электронные презентации. - Подготовить сообщения на тему: Основные задачи формирования торгового ассортимента; Формирование оптимального ассортимента, как функция коммерческих служб; Современные виды транспорта, их особенности и перспективы использования коммерческой деятельности; Формы товароснабжения, применяемые в торговле; Коммерческо-правовой комментарий к основным условиям договоров различных видов. 		-	-	16	
Раздел 2	Технология управления ассортиментом.	46	42	43	
Тема 2.1. Закупочные стратегии розничных и оптовых предприятий.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Сущность и содержание закупочной работы. Условия осуществления закупочной работы.	2	-		2
	Этапы закупочной работы в розничных и оптовых торговых предприятиях.	2	-		
	Изучение и поиск коммерческих партнеров. Классификация поставщиков. Закупка и продажа товаров на оптовых рынках.	2	-		
	Хозяйственные связи: их роль в обеспечении коммерческой деятельности, сущность, порядок регулирования.	2	-		
	Коммерческие договоры: назначение, виды, содержание, порядок заключения. Договор розничной купли-продажи. Договор поставки.	2	-		
	Изменения, расторжения и контроль за выполнением. Ответственность коммерческих работников за соблюдение выполнения договорных обязательств.	2	-		
	<i>Практическая работа 6</i> Проект: Определение эффективного источника закупки товаров.	-	2		
	<i>Практическая работа 7</i> Деловая игра: «Закупка товаров»: анализ типовых договоров купли-продажи, поставки, разработка проекта договора.	-	2		
	<i>Практическая работа 8</i> Решение ситуаций по отработке навыков формирования хозяйственных связей с поставщиками, оформления договоров с контрагентами, предъявления претензий за невыполнение договорных обязательств.	-	2		
<i>Практическая работа 9</i>	-	2			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	Оформление документов на поставку товаров. Оформление документов на реализацию товаров. Составление претензий контрагентам за невыполнение ими договорных обязательств. Оформление ответов на претензии покупателей.				
	<i>Практическая работа 10</i> Решение ситуационных задач по разрешению преддоговорных споров.	-	2		
Тема 2.2. Технология товародвижения в складах и магазинах.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Технологические процессы товародвижения.	2	-		
	Содержание и принципы организации складских операций.	2	-		
	Технологические операции по поступлению товаров на склад. Контроль и учет поступления товаров от поставщиков. Претензионная работа.	2	-		
	Организация и технология приемки по количеству и качеству на складе.	2	-		
	Технология хранения товаров на складе. Способы размещения товаров на складах и в магазинах.	2	-		
	Режимы хранения. Мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров.	2	-		
	Организация и технология отпуска товаров со склада. Методика организации системы учета товаров на складе.	2	-		
	<i>Практическая работа 11</i> Приобретение практического опыта проведения приемки товаров по количеству и качеству. Особенности приемки потребительских товаров. Оформление документов приемки товаров.	-	2		2
	<i>Практическая работа 12</i> Приобретение практического опыта проведения приемки товаров по количеству и качеству. Деловая игра: «Приемка товаров на оптовом складе».	-	2		
	<i>Практическая работа 13</i> Товарные потери: акты списания. Разработка мер по предупреждению и снижению товарных потерь. Оформление акта о порче, бое, ломе. Оформление актов инвентаризации.	-	2		
	<i>Практическая работа 14</i> Составление претензий контрагентам за поставку некачественных товаров, брака. Оформление ответов на претензии покупателей.	-	2		
Тема 2.3. Транспортное обеспечение в системе товародвижения.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Транспортное обеспечение: понятие, назначение, виды транспортных средств, критерии их выбора.	2	-		
	Особенности организации перевозок разными видами транспорта уставы и кодексы разных видов транспорта. Правила перевозки скоропортящихся грузов.	2	-		
	<i>Практическая работа 15</i> Решение торговых ситуаций по теме: «Особенности организации перевозок автомобильным, транспортом».	-	2		2
	<i>Практическая работа 16</i>	-	2		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	Решение торговых ситуаций по теме: «Особенности организации перевозок железнодорожным, водным и воздушным видами транспорта».				
Тема 2.4. Управление товарными запасами и потоками.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Материальные потоки: понятие, виды (сырьевые, средства производства, товарные и др.).	2	-		2
	Товарные потоки как разновидности материальных потоков.	2	-		
	Товарные запасы: понятие, назначение, виды, необходимость сознания, поддержания и пополнения.	2	-		
	Роль товарных запасов в обеспечении устойчивости товарного ассортимента.	2	-		
	<i>Практическая работа 17</i> Дискуссия. Нормирование запасов, определение их оптимального размера. Критерии установления оптимального размера товарных партий.	-	2		
	<i>Практическая работа 18</i> Учет и контроль за состоянием товарных запасов на предприятиях торговли.	-	2		
	<i>Практическая работа 19</i> Решение практических ситуаций по определению оптимальных размеров товарных запасов в торговом предприятии.	-	2		
	<i>Практическая работа 20</i> Решение практических ситуаций по отработке методик учета товарных запасов в торговле.	-	2		
Тема 2.5. Современные технологии размещения товаров.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Последовательность размещения отделов, секций и товаров.	2	-		2
	Способы выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании. Способы выкладки: понятие, сущность горизонтальной, вертикальной, симметричной, асимметричной; мажорный и минорный варианты выкладки и т.д.	2	-		
	Особенности информационной выкладки, выкладки-консультации, выкладки-напоминания.	2	-		
	Методы обслуживания, специфические особенности обслуживания клиентов.	2	-		
	<i>Практическая работа 21</i> Проектирование и обоснование торгового зала современного (виртуального) магазина. Анализ привлекательности и выбор оптимального варианта размещения товарного отдела.	-	2		
	<i>Практическая работа 22</i> Анализ привлекательности и выбор оптимального варианта размещения товарного отдела.	-	2		
	<i>Практическая работа 23</i> Отработка навыков выкладки товаров в торговом предприятии. Размещение товара в соответствии со спросом и адекватностью поведения посетителей в предприятиях торговли.	-	2		
	<i>Практическая работа 24</i> Организации мерчендайзинга в торговом предприятии. Влияние мерчендайзинга на формирование ассортимента, товародвижение и покупательскую способность.	-	2		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<i>Практическая работа 25</i> Отработка навыков обслуживания клиентов. Деловая игра: Покупатель и продавец,	-	2		
	<i>Практическая работа 26</i> Психологические особенности и другие составляющие природы человека.	-	2		
Самостоятельная работа к разделу 2 МДК 01.01 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя.		-	-	43	
Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы: - Подготовить сообщения на тему: Формы товароснабжения, применяемые в торговле; Коммерческо-правовой комментарий к основным условиям договоров различных видов. - Подготовить доклады на тему: Прямые договорные связи торговых предприятий с производителями товаров и их эффективность; Виды договоров, применяемых в торговле; Контроль и учет поступления товаров от поставщиков; Приоритетное место товара, его значение, Контроль за выполнении договорных обязательств контрагентами. Претензия, ее содержание. - Изучить законодательную базу разрешения договорных споров, используя СПС «Гарант» или «Консультант». Подобрать примеры из периодической печати и СМИ ситуаций, требующих разрешения договорных споров. - Составить кроссворды по теме «Хранение товаров на складе». - Составить торговые ситуации по теме «Перевозки товаров», взять материалы из открытых источников. - Составить торговые ситуации по теме «Товарные запасы». - Провести аналитическую работу: проанализировать размещение и выкладку товаров в торговом зале магазина; распределение площадей торгового зала и использование торгового оборудования адекватно поведению посетителя магазина и характеру ассортиментной политики и спроса (на примере предприятий - социальных партнеров).					
Раздел 3	Маркетинговая деятельность в управлении ассортиментом товаров.	12	8	8	
Тема 3.1.	<i>Содержание учебного материала</i>				
Изучение конъюнктуры рынка и выявление потребности в товарах.	Роль и значение маркетинга в управлении ассортиментом. Средства и методы маркетинга. Конъюнктура рынка. Понятие и сущность сегментации потребительского рынка.	2	-		2
	Технология проведения сегментации и выбор целевых сегментов. Анализ потребности.	2	-		
	Стратегии развития товарной категории. Формирование стратегий товарной категории, анализ развития ассортимента.	2	-		
	Оптимизация структуры товарной категории с учетом этапа жизненного цикла товара.	2	-		
	Формирования спроса и стимулирования сбыта.	2	-		
	Методы стимулирования продаж.	2	-		
	<i>Практическая работа 27</i>	-	2		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	Разработка средств и методов маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта. Измерение эластичности спроса на продукцию с учетом цен и предложения.				
	<i>Практическая работа 28</i> Анализ маркетинговых показателей ассортимента. Оценка конкурентоспособности товара.	-	2		
	<i>Практическая работа 29</i> Отработка методов сбора маркетинговой информации Разработка опросника. Разработка анкеты для изучения удовлетворённости потребителей.	-	2		
	<i>Практическая работа 30</i> Дискуссия. Информационные методы: реклама, пропаганда, консультации. Личная продажа, моральное и материальное стимулирование, публик рилейшенз; возможности, достоинства и недостатки.	-	2		
Самостоятельная работа к разделу 3 МДК 01.01 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя.		-	-	8	
Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы: - Подготовить реферат на тему: «Применение маркетингового подхода к управлению ассортиментом»; «Методы и сущность проведения анализа конъюнктуры потребительского рынка», «Методы, используемые для прогнозирования конъюнктуры потребительского рынка». - Провести исследование на тему: «Оценка конкурентоспособности товара или фирмы на конкретном рынке». - Изучить процесс разработки опросников. - Подобрать примеры отчетов о проведенных маркетинговых исследованиях из СМИ.					
ПП.01 Производственная практика	Виды работ: - Инструктаж по техники и пожарной безопасности, правилам внутреннего распорядка; - Характеристика предприятия: цели, задачи, сфера профессиональной деятельности, организационная структура предприятия; форма собственности; основные показатели торговой деятельности, документы, регламентирующие деятельность торгового предприятия, - Формирование ассортимента в торговом предприятии. Стратегия и тактика управления ассортиментом в торговом предприятии. - Анализ ассортиментной политики торгового предприятия. - Участие в исследовании по изучению покупательского спроса, выявление потребностей покупателей в процессе исследования. - Проведение анкетирования по изучению спроса на товары, анализ результата анкетирования. - Анализ использования различных средств рекламы и мероприятий по стимулированию продаж в	-	36	-	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<p>торговом предприятии.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Анализ и использование различных средств информации в торговом предприятии. - Анализ организационной деятельности с поставщиками: заключение договоров поставки, контроль за выполнением договорных обязательств, оформление претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств. - Участие в работе по заключению и исполнению договоров поставки, претензионной работе. - Участие в приемке товаров по количеству и качеству, оформление документов при приемке товаров по количеству и качеству, хранении и реализации товаров (оформление актов приемки по количеству и количеству, приемо-сдаточных документов, оформление актов на недостачу, пересортицу, брак, порчу, возврат товаров). - Участие в выкладке товаров в торговом зале предприятия с учетом особенностей размещения отдельных категорий товаров и соблюдения товарного соседства. - Анализ используемых в торговом предприятии технологий предпродажной подготовки товаров и установление соответствия маркировки товаров нормативным документам. - Анализ мер по обеспечению контроля за соблюдением условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации в торговом предприятии. - Ознакомление с основными видами торгово-технологического оборудования предприятия и правилами их безопасной эксплуатации. - Участие в эксплуатации торгово-технологического оборудования. - Анализ мер по обеспечению контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей. - Участие в процессе инвентаризации. - Расчёт товарных потерь по результатам инвентаризации и разработка мер по ускорению оборачиваемости товаров и сокращению товарных потерь. - Составление инвентаризационной описи группы товаров. - Ознакомление с мероприятиями по обеспечению контроля за показателями режима (температуры, относительной влажности воздуха, санитарных условий) и сроками хранения, с целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия потребителей, товаров. - Анализ соблюдения требований техники безопасности и охраны труда. - Разработка мероприятий, направленных на совершенствование деятельности торгового предприятия по эффективному управлению ассортиментом товаров и оптимизации ассортиментной политики. - Систематизация документов по практике. - Составление отчета по практике. - Подписание отчета и характеристики практиканта руководителем практики от предприятия. 				
МДК.01.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		125	85	105	
Раздел 1	Основы товароведения продовольственных товаров.	11	3	15	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
Тема 1.1. Химический состав продовольственных товаров.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Классификация химических веществ и основные понятия Органические и неорганические вещества. Усвояемые, трудноусвояемые и неусвояемые вещества Питательные, балластные, вредные вещества Природные, искусственные и синтетические вещества.	2			1,2
	Характеристика неорганических и органических веществ Вода и минеральные вещества, значение Белки, жиры, углеводы, ферменты, витамины, органические кислоты, красящие вещества.	2			
Тема 1.2. Пищевая ценность продовольственных товаров.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Пищевая ценность продовольственных товаров: определение термина. Потребительские свойства, обуславливающие пищевую ценность, их взаимосвязь с химическими и физическими свойствами. Энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, усвояемость. Рациональное и сбалансированное питание: понятие, принципы.	2	-		1,2
	<i>Практическая работа 1</i> Расчет энергетической ценности товаров. Составление характеристики пищевой ценности товаров.	-	2		
Тема 1.3. Хранение продовольственных товаров.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Влияние условий хранения на качество продуктов. Хранение продовольственных товаров. Условия хранения: понятия, факторы, их определяющие. Методы хранения: понятие, их классификация по способам регулирования факторов хранения. Сроки годности и хранения; виды, влияние на качество. Классификация пищевых продуктов по срокам годности.	2	-		1,2
Тема 1.4. Классификация продовольственных товаров.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Общая классификация товаров Основные понятия: продовольственные товары, пищевые продукты, группа однородных пищевых продуктов их назначение. Взаимосвязь пищевых продуктов с внутренней средой человека. Классификации продовольственных товаров: биологическая, технологическая, товароведная, торговая.	1	--		1,2
	<i>Практическая работа 2</i> Расчет естественной убыли.	-	1		
Тема 1.5. Консервирование продовольственных товаров.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Консервирование: понятие, назначение. Классификация методов консервирования на группы: физические, физико-химические, химические и биохимические. Назначение и сущность наиболее распространенных методов. Тенденция их расширению методов консервирования (причины, ее вызывающие; последствия).	2	-		1,2
Самостоятельная работа к разделу 1 МДК 01.02 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя.		-	-	15	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:					
- Рассчитать пищевую ценность 3х товаров.					
- Подготовить реферат на тему: «Роль продовольственных товаров в здоровье человека».					
- Составить рацион завтрака и рассчитать его энергетическую ценность.					
Раздел 2	Товароведная характеристика продовольственных товаров.	56	48	44	
Тема 2.1.	<i>Содержание учебного материала</i>				
Зерномучные товары.	Зерно, как важнейший продукт сельскохозяйственного производства, Виды зерновых культур: хлебные злаки, гречишные и бобовые. Классификация и ассортимент зерномучных товаров, характерные признаки.	2	-		1,2
	Зерно: понятие, строение, назначение. Химический состав и пищевая ценность зерна. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование зерна.	2	-		
	Крупа: понятие, назначение. Классификация круп по видам сырья, технологии обработки, степени измельчения. Химический состав и пищевая ценность крупы. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование круп.	2	-		
	Мука: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность муки. Упаковка, маркировка, хранение и транспортировка муки.	2	-		
	Макаронные изделия: понятие, пищевая ценность, назначение. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование макаронных изделий.	2	-		
	Сырье и особенности для хлебопекарного производства.	2	-		
	Производство хлеба и хлебобулочных изделий. Классификация, ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Показатели и требования к качеству хлеба. Условия транспортирования и реализации.	2	-		
	<i>Практическая работа 3</i> Формирование торгового ассортимента зерновых товаров. Расчет показателей ассортимента зерновых товаров. Решение ситуационных задач по ассортиментной идентификации зерномучных товаров.	-	2		
	<i>Практическая работа 4</i> Показатели качества круп, процессы, происходящие при хранении круп. Определение количественных потерь при хранении и подготовке к реализации.	-	2		
	<i>Практическая работа 5</i> Распознавание ассортимента круп. Оценка качества, приемка, отбор образцов.	-	2		
	<i>Практическая работа 6</i> Изучение ассортимента и распознавание муки по ассортиментной принадлежности муки. Требования к качеству, показатели качества муки, процессы, происходящие при хранении муки. Определение количественных потерь при хранении и подготовке к реализации.	-	2		
	<i>Практическая работа 7</i>	-	2		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	Оценка качества, отбор образцов. Решение задач на определение сортовой принадлежности.				
	<i>Практическая работа 8</i> Приемка, составление актов отбора образцов. Сравнительная оценка качества муки разных наименований (по натуральным образцам и стандартам).	-	2		
	<i>Практическая работа 9</i> Изучение товарного ассортимента макаронных изделий. Приемка макаронных изделий, отбор образцов.	-	2		
	<i>Практическая работа 10</i> Сравнительная органолептическая оценка качества макаронных изделий разных наименований (по натуральным образцам и стандартам).	-	2		
	<i>Практическая работа 11</i> Дефекты хлеба, их причины и меры предупреждения.		2		
	<i>Практическая работа 12</i> Приемка хлеба, отбор образцов. Сравнительная органолептическая оценка качества хлеба пшеничного и ржаного разных наименований (по натуральным образцам и стандартам).	-	2		
Тема 2.2. Фруктовоовощные товары.	<i>Содержание учебного материала</i>				1,2
	Классификация фруктовоовощной продукции. Понятие, ассортимент, химический состав и пищевая ценность, факторы, формирующие и сохраняющие качество, показатели качества.	2	-		
	Характеристика клубнеплодных овощей: виды, классификация, болезни и повреждения. Требования к качеству, упаковка и хранение.	2	-		
	Характеристика капустных, овощей: виды, классификация, болезни и повреждения. Требования к качеству, упаковка и хранение.	2	-		
	<i>Практическая работа 13</i> Изучение характеристик плодов важнейших подгрупп, видов и разновидностей по составу, строению, использованию, сортаменту, отличительные признаки ассортимента, идентификация, фальсификация, маркировка, упаковка.	-	2		
	<i>Практическая работа 14</i> Исследование ассортимента переработанных овощей, плодов, грибов, прогнозирование возможных сроков и условий хранения.	-	2		
Тема 2.3. Кондитерские товары.	<i>Содержание учебного материала</i>				1,2
	Сахар: понятие, ассортимент, химический состав и пищевая ценность, факторы, формирующие и сохраняющие качество, показатели качества.	2	-		
	Сахарозаменители. понятие, ассортимент, химический состав и пищевая ценность, факторы, формирующие и сохраняющие качество, показатели качества.	2	-		
	Крахмал: понятие, ассортимент, химический состав и пищевая ценность, факторы, формирующие и сохраняющие качество, показатели качества.	2	-		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	Кондитерские изделия: идентификация ассортимента, особенности оценки качества и экспертизы отдельных групп, маркировка, упаковка. Сахаристые кондитерские изделия: идентификация ассортимента, особенности оценки качества и экспертизы отдельных групп, маркировка, упаковка.	2	-		1,2
	Какао-порошок. Шоколад: понятие, ассортимент, химический состав и пищевая ценность, факторы, формирующие и сохраняющие качество, показатели качества.	2	-		
	<i>Практическая работа 15</i> Изучение требований нормативных документов. Определение количественных потерь сахара при хранении и подготовке к реализации. Идентификации ассортимента и потребительских свойств кондитерских товаров. Расшифровка маркировочных обозначений на упаковке. символов. Изучение особенностей правил продажи товаров данной группы.	-	2		
	<i>Практическая работа 16</i> Изучение факторов формирующих и сохраняющих качество кондитерских изделий.	-	2		
	<i>Практическая работа 17</i> Исследование и анализ фактического ассортимента кондитерских товаров в торговой сети г. Пермь.	-	2		
Тема 2.4. Вкусовые товары.	<i>Содержание учебного материала</i>		-		
	Вкусовые товары. Пряности и приправы: ассортимент, товароведная характеристика, условия и сроки транспортирования и хранения. Безалкогольные напитки: ассортимент, товароведная характеристика, условия и сроки транспортирования и хранения.	2	-		1,2
	Чай и чайные напитки: ассортимент, товароведная характеристика, условия и сроки транспортирования и хранения. Кофе и кофейные напитки: ассортимент, товароведная характеристика, условия и сроки транспортирования и хранения.	2	-		
	Крепкие алкогольные напитки: понятие, назначение, состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. Виноградные и плодово-ягодные вина: понятие, назначение, состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. Слабоалкогольные напитки: понятие, назначение. Пиво: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Состав и пищевая ценность. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. Безалкогольные напитки: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность.	2	-		
	<i>Практическая работа 18</i> Изучение требований нормативных документов к маркированию вкусовых товаров. Идентификации ассортимента и потребительских свойств вкусовых товаров. Расшифровка маркировочных обозначений на упаковке. символов. Изучение особенностей правил продажи алкогольных напитков.	-	2		
Тема 2.5. Молочные товары.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Молоко и молочные товары: понятие, назначение. Общая классификация молочных товаров: деление на группы и подгруппы. Пищевая ценность. Молоко и сливки: отличие от других подгрупп молочных	2	-		1,2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	товаров. Молоко: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Сливки: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка и хранение молока и сливок.				
	<i>Практическая работа 19</i> Изучение ассортимента кисломолочных продуктов. Пищевая ценность, факторы, формирующие и сохраняющие качество, показатели качества. Сравнительная органолептическая оценка качества кефира разных наименований (по натуральным образцам и стандартам).	-	2		
	<i>Практическая работа 20</i> Масло коровье: изучение ассортимента, упаковка, маркировка, хранение. Сыры: изучение ассортимента, упаковка, маркировка, хранение.	-	2		
	<i>Практическая работа 21</i> Изучение технического регламента производства молочных продуктов. Идентификации ассортимента и потребительских свойств молочных товаров. Расшифровка маркировочных обозначений на упаковке.	-	2		
Тема 2.6. Пищевые жиры.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Пищевые жиры: понятие, ассортимент, химический состав и пищевая ценность, факторы, формирующие и сохраняющие качество, показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование.	2	-		
	Животные топленые жиры: понятие, ассортимент, химический состав и пищевая ценность, факторы, формирующие и сохраняющие качество, показатели качества.	2	-		
	Маргариновая продукция: понятие, ассортимент, химический состав и пищевая ценность, факторы, формирующие и сохраняющие качество, показатели качества.	2	-		1,2
	<i>Практическая работа 22</i> Изучение технического регламента производства пищевых жиров. Изучение ассортимента пищевых жиров, выявление потребительского спроса Идентификации ассортимента и потребительских свойств пищевых жиров. Расшифровка маркировочных обозначений на упаковке.	-	2		
Тема 2.7. Мясные товары.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Мясо убойных животных: понятие, ассортимент, химический состав и пищевая ценность, факторы, формирующие и сохраняющие качество, показатели качества.	2	-		
	Мясо разных видов животных: товароведная характеристика, показатели качества, условия и сроки хранения. Средства и методы для формирования спроса и стимулирования сбыта. Формирование торгового ассортимента по результатам анализа потребности в товарах. Факторы, влияющие на ассортимент и качество.	2	-		1,2
	Колбасные изделия: понятие, ассортимент, химический состав и пищевая ценность, факторы, формирующие и сохраняющие качество, показатели качества. Мясные полуфабрикаты и мясные консервы: понятие, ассортимент, химический состав и пищевая ценность, факторы, формирующие и	2	-		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	сохраняющие качество, показатели качества.				
	<i>Практическая работа 23</i> Мясо птиц: понятие, ассортимент, химический состав и пищевая ценность, факторы, формирующие и сохраняющие качество, показатели качества.	-	2		
	<i>Практическая работа 24</i> Изучение сортовой разделки туш говядины, свинины, баранины, характеристика и назначение отрубов.	-	2		
Тема 2.8. Яичные товары.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Классификация яйца и продуктов его переработки, товароведная характеристика, условия и сроки транспортирования и хранения яиц и продуктов его переработки.	2	-		1,2
Тема 2.9. Рыбные товары.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Рыба живая: товароведная характеристика, показатели качества, условия и сроки хранения. Средства и методы для формирования спроса и стимулирования сбыта. Формирование торгового ассортимента по результатам анализа потребности в товарах. Факторы, влияющие на ассортимент и качество. Охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе: товароведная характеристика, показатели качества, условия и сроки хранения. Средства и методы для формирования спроса и стимулирования сбыта. Формирование торгового ассортимента по результатам анализа потребности в товарах. Факторы, влияющие на ассортимент и качество.	2	-		
	Рыба соленая, маринованная, сушеная, вяленая, копченая: товароведная характеристика, показатели качества, условия и сроки хранения. Средства и методы для формирования спроса и стимулирования сбыта. Формирование торгового ассортимента по результатам анализа потребности в товарах. Факторы, влияющие на ассортимент и качество.	2	-		1,2
	<i>Практическая работа 25</i> Рыбные консервы и пресервы: показатели качества, условия и сроки хранения. Расшифровка маркировки на банках рыбных консервов и проверка соответствия маркировки на этикетке и доннышке банки.	-	2		
	<i>Практическая работа 26</i> Идентификация рыбы по внешним признакам, показатели качества.	-	2		
Самостоятельная работа к разделу 2 МДК 01.02 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Решение ситуационных задач, выполнение творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине. Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией. Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Подбор и анализ информации в материалах СМИ.		--		44	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<p>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовить сообщения на тему: «Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество продовольственных товаров», «Понятие о рациональном и сбалансированном питании». - Изучить тему: Сопутствующие товары: понятие, назначение. Спички: понятие, виды, назначение, составные части, их состав; упаковка, маркировка, хранение. - Подготовить видеоальбом с образцами зерномучных товаров. - Изучить тему: Товарные потери зерномучных товаров при хранении: виды, причины возникновения и пути сокращения. - Подготовить сообщение по вопросу: Характерные особенности зерна хлебных злаков, крупяных культур и бобовых (ржи, ячменя, риса, овса, проса, гречихи, гороха и фасоли). Представление о других зерновых и бобовых культурах. - Изучить тему: Хозяйственно-ботанические сорта свежих овощей и помологические сорта свежих плодов. - Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Сушеные плоды и овощи. Квашеные овощи и моченые плоды. Быстрозамороженные плоды и овощи». - Изучить тему: Товарные потери плодоовощных товаров, процессы, их вызывающие, пути сокращения. - Подготовить презентацию на тему: Фитопаталогия - микробиологические заболевания, заболевания, вызываемые вирусами, виридами и вирусоподобными организмами. - Подготовить презентацию по теме: «Торты и пирожные. Классификация и ассортимент». - Изучить характеристику ассортимента восточных сладостей. - Провести сравнительный анализ объемов производства шоколада и шоколадных изделий за 5 лет по различным странам (3 страны на выбор студента). - Подготовить видеоальбом с образцами вкусовых товаров. - Изучить тему: Кофе и кофейные напитки: основные понятия и назначение, пищевая ценность, классификация и ассортимент кофе. - Изучить тему: Упаковка и маркировка вкусовых товаров. - Изучить ассортимент крепких алкогольных напитков с длительной выдержкой (ром, виски, текила), крепких напитков из винного спирта (коньяк, бренди). - Подготовить доклад: «Влияние алкоголя на организм человека». - Подготовить презентацию на тему: Винная индустрия в стране (по выбору студента). - Изучить тему: Упаковка, маркировка и хранение пищевых жиров. - Провести анализ ассортимента растительных масел в розничной торговле, сделать расчет ассортимента. Подготовить отчет по результатам анализа. - Изучить тему: Упаковка, маркировка молочных товаров. - Изучить тему: Мороженое. Понятие, назначение, состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. - Изучить классификацию и ассортимент продуктов переработки яиц. - Изучить ассортимент фасованного мяса и субпродуктов. - Изучить виды промысловых семейств рыб и подготовить сообщение по теме. - Изучить ассортимент икры рыб, рыбных полуфабрикатов. 				

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	- Изучить ассортимент нерыбных морепродуктов. - Изучить тему: Транспортирование и хранение живой и охлажденной рыбы. - Изучить тему: Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность и особенности химического состава. Условия и сроки хранения. - Изучить тему: Продукты детского питания (ПДП)»: понятие, назначение, отличительные признаки от других групп пищевых продуктов. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность и особенности химического состава. Условия и сроки хранения.				
Раздел 3	Товароведная характеристика непродовольственных товаров.	58	34	46	
Тема 3.1. Общие вопросы товароведения непродовольственных товаров	<i>Содержание учебного материала</i> Факторы, формирующие качество; факторы, сохраняющие качество. Классификация. Потребительские свойства непродовольственных товаров.	2	-	-	1,2
Тема 3.2. Товары из пластмасс.	<i>Содержание учебного материала</i> Классификация и общие сведения о пластмассах. Основные методы производства пластмассовых изделий. Ассортимента хозяйственных товаров из пластмасс. Требования к качеству и безопасности изделий из пластмасс. Маркировка и условия хранения товаров из пластмасс. <i>Практическая работа 27</i> Изучение правил приемки пластмассовых изделий. Изучение маркировки пластмассовых изделий. Изучение видов дефектов пластмассовых изделий и причины их возникновения.	2 2 -	- - 2		1,2
Тема 3.3. Текстильные товары (ткани). Нетканые материалы и искусственный мех.	<i>Содержание учебного материала</i> Классификация текстильных волокон по видам сырья технологии изготовления и области применения. Сырье и методы получения натуральных, искусственных и синтетических волокон. Пряжа и нити. Дефекты текстильных нитей. Классификация и характеристика ткацких переплетений. Основы технологии ткацкого производства. Дефекты ткачества. Отделка тканей (предварительная отделка, крашение, печатание тканей, заключительная отделка тканей, специальная отделка тканей). Потребительские свойства тканей. Ассортимент тканей (хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых). Упаковка текстильных товаров, маркировка тканей, хранение. Нетканые материалы. Искусственные меха. Характеристика. Основы производства. <i>Практическая работа 28</i> Изучение ассортимента хлопчатобумажных, льняных, шелковых, шерстяных тканей. Изучение правил продажи.	2 2 2 2 -	- - - - 2		1,2
Тема 3.4. Швейные товары	<i>Содержание учебного материала</i> Основные потребительские свойства и требования к одежде. Материалы, применяемые в производстве одежды. Основные и подготовительные этапы производства швейных товаров. Шкала типовых	2	-		1,2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	размеров. Классификация и ассортимент швейных изделий. Требования к качеству. Маркировка, упаковка и хранение.				
	<i>Практическая работа 29</i> Изучение ассортимента швейных изделий, определение показателей качества. Изучение требований нормативных документов к маркированию швейных товаров. Расшифровка символов. Изучение особенностей правил продажи швейных изделий.	-	2		
Тема 3.5. Трикотажные товары	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Трикотажные товары. Общие сведения. Основные виды трикотажных переплетений. Потребительские свойства. Ассортимент трикотажных изделий. Классификация. Требования к качеству трикотажных изделий, маркировка, упаковка и хранение.	2	-		1,2
	<i>Практическая работа 30</i> Изучение требований к качеству трикотажных изделий, маркировка, упаковка и хранение, определение показателей качества. Изучение маркировки трикотажных товаров. Расшифровка знаков и символов.	-	2		
	<i>Практическая работа 31</i> Изучение особенностей правил продажи трикотажных изделий.	-	2		
Тема 3.6. Пушно-меховые и овчинно-шубные товары.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Классификация пушно-меховых товаров. Пушно-меховое сырьё, его классификация. Особенности строения меховой шкурки. Топография шкур. Способы консервирования пушно-мехового сырья. Ассортимент пушно-меховых полуфабрикатов.	2	-		1,2
	Ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий. Основные этапы производства. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение меховых изделий.	2	-		
	<i>Практическая работа 32</i> Изучение основных свойств пушно-меховых полуфабрикатов. Определение шкурки пушнины и полуфабриката по сезону добычи, виду, длине ворса.	-	2		
	<i>Практическая работа 33</i> Изучение требований нормативных документов к маркированию пушно-меховых товаров и пушно-меховых полуфабрикатов. Изучение особенностей правил продажи пушно-меховых товаров.	-	2		
Тема 3.7. Обувные товары.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Кожаная обувь. Кожевенные обувные материалы. Топография шкуры. Хромовые кожи для верха обуви. Юфтевые кожи. Виды дубления кож. Искусственные и синтетические обувные материалы. Материалы для низа обуви. Искусственные и синтетические материалы для верха обуви. Детали обуви.	2	-		1,2
	Производство обуви. Методы крепления подошв. Дефекты обуви, возникающие на стадии производства.	2	-		
	Резиновая обувь. Основные производства (сырьё, материалы, основные методы). Классификация и ассортимент резиновой обуви. Требования к качеству резиновой обуви. Дефекты и маркировка.	2	-		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<i>Практическая работа 34</i> Изучение методов производства кожаной обуви. Составление технологической схемы.	-	2		
	<i>Практическая работа 35</i> Изучение особенностей правил продажи обуви. Изучение приемов осмотра обуви. Изучение требований нормативных документов к маркированию обуви.	-	2		
Тема 3.8. Галантерейные товары.	<i>Содержание учебного материала</i> Галантерейные товары (текстильная, металлическая, кожаная галантерея; галантерея из пластмасс и поделочных материалов, щетки и кисти для бритвы, зеркала). Ассортимент, требования к качеству и условия хранения.	2	-		1,2
	<i>Практическая работа 36</i> Изучение ассортимента галантерейных товаров. Изучение правил продажи галантерейных товаров.	-	2		
Тема 3.9. Парфюмерно-косметические товары.	<i>Содержание учебного материала</i> Парфюмерные товары. Сырье для производства. Основные этапы производства. Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Требования к качеству. Фасовка и упаковка парфюмерных товаров. Маркировка парфюмерных товаров. Условия хранения.	2	-		1,2
	Косметические товары. Сырье для производства. Основные этапы производства. Классификация и ассортимент косметических товаров. Средства по уходу за кожей, туалетное мыло, средство по уходу за волосами и кожей головы, декоративная косметика, средства гигиены полости рта. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.	2	-		
	<i>Практическая работа 37</i> Изучение требований нормативных документов к качеству и безопасности парфюмерно-косметических товаров.	-	2		
	<i>Практическая работа 38</i> Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров. Изучение маркировки парфюмерно-косметического товара. Определение качества парфюмерных и косметических товаров.	-	2		
Тема 3.10. Посуднохозяйственные товары.	<i>Содержание учебного материала</i> Стекланные бытовые товары. Сырьё для производства стекла. Основы производства стекланных изделий. Формирования качества стекланных изделий в процессе производства. Отжиг и обработка стекланных изделий. Виды отделки.	2	-		1,2
	Классификация и ассортимент стекланных изделий. Требования к качеству стеклнной посуды. Виды дефектов. Маркировка, транспортирование, хранение стекланных изделий.	2	-		
	Керамические товары. Сырье для производства керамических товаров. Основы производства керамических изделий. Формирование качества керамических изделий в процессе производства. Обжиг и декорирование керамических изделий. Классификация и ассортимент керамических изделий. Требования к качеству.	2	-		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	Металлохозяйственные изделия. Металлы и сплавы, применяемые для изготовления металлохозяйственных товаров. Основные способы производства (литье, методы пластической деформации, резание), виды возможных дефектов.	2	-		
	<i>Практическая работа 39</i> Изучение ассортимента и потребительских свойств стеклоизделий. Изучение видов дефектов изделий из стекла. Изучение ассортимента и потребительских свойств керамических изделий. Изучение видов дефектов керамических изделий.	-	2		
Тема 3.11. Ювелирные товары.	<i>Содержание учебного материала</i>				1,2
	Благородные (драгоценные) металлы и их сплавы. Цветные металлы и их сплавы. Ювелирные камни (драгоценные, полудрагоценные и поделочные). Основы производства ювелирных изделий.	2	-		
	Классификация и ассортимент ювелирных товаров. Требования к качеству, маркировка и клеймение изделий. Правила обращения с ювелирными изделиями и уход за ними.	2	-		
	<i>Практическая работа 40</i> Изучение особенностей маркировки (клеймения) и правил продажи ювелирных изделий.	-	2		
Тема 3.12. Мебельные товары.	<i>Содержание учебного материала</i>				1,2
	Материалы для производства мебели. Основные этапы производства мебели. Основные требования, предъявляемые к мебели. Классификация и ассортимент мебели. Требования к маркировке, упаковке, транспортировке и хранению мебели.	2	-		
	Изучение ассортимента корпусной мебели, видов дефектов деталей.	2	-		
	<i>Практическая работа 41</i> Изучение правил продажи мебельных товаров.	-	2		
Тема 3.13. Игрушки.	<i>Содержание учебного материала</i>				1,2
	Игрушки. Классификация игрушек (по возрасту детей, по педагогическому назначению), ассортимент, требования к качеству и безопасности. Маркировка, упаковка и хранение игрушек.	2	-		
	Анализ факторов, влияющих на формирование показателей качества игрушек.	2	-		
	<i>Практическая работа 42</i> Изучение требований ГОСТ 25779-90 «Игрушки. Общие требования безопасности и методы контроля» к качеству и безопасности игрушек.	-	2		
Тема 3.14. Бытовые электротехнические товары.	<i>Содержание учебного материала</i>				1,2
	Характеристика и ассортимент электробытовых товаров: проводниковые, бытовые светильники, электронагревательные приборы, холодильные установки, бытовые стиральные, уборочные машины, машины для механизации кухонных работ, машины и приборы для поддержания микроклимата. Потребительские свойства.	2	-		
	Классификация электробытовых товаров. Общие требования, предъявляемые к качеству, безопасности и электромагнитной совместимости электробытовых приборов. Электрооборудование бытовых машин.	2	-		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<i>Практическая работа 43</i> Изучение ассортимента, основных потребительских характеристик и особенностей маркирования бытовых электротехнических товаров.	-	2		
<p>Самостоятельная работа к разделу 3 МДК 01.02 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Решение ситуационных задач, выполнение творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине. Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Подбор и анализ информации в материалах СМИ.</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовить сообщение о новых товарах из пластических масс, товаров бытовой химии, оргтехнических товаров. - Изучить тему: Дефекты изделий из пластических масс (виды, причины возникновения). - Составить кроссворд по теме «Пластические массы», - Изучить тему: Свойства волокон (геометрические, физико-механические, гигиенические). Показатели (характеристики) качества волокон. Составить мини-конспект. - Провести сравнительную характеристику натуральных, искусственных и синтетических волокон, пряжи и нитей. - Подготовить сообщение по теме: «Ткани нового поколения», «Новые направления моды». - Подготовить сообщение по теме: «Нетканые материалы», «Искусственный мех». - Подготовить альбом образцов тканей с товароведной характеристикой. - Изучить тему: Сегментация рынка швейных товаров. Производители швейных товаров. - Подготовить доклад «Мода сезона». - Составить технологическую схему производства швейных изделий. - Расшифровать обозначения на товарном ярлыке 5 швейных изделий. - Подготовить сообщение по теме: «Показатели качества трикотажных изделий» с использованием нормативной документации на продукцию. - Подготовить презентацию по теме: Ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий. Основные этапы производства. - Изучить влияние скорняжного производства на качество меховых и овчинно-шубных изделий. - Подготовить сообщение на тему: Новинки обувных товаров на местном рынке. Сегментация рынка. - Изучить особенности моделирования и конструирования обуви и влияние этих процессов на качество кожаной обуви. - Подготовить обзор «Новинки галантерейных товаров». - Изучить тему: Зеркала: применяемые материалы, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству. - Изучить показатели безопасности, дефекты парфюмерно-косметических товаров. - Подготовить сообщение по теме: Парфюмерно-косметические товары фирмы России. История развития. Характеристика 		-	-	46	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
<p>ассортимента. Новинки.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: Средства по уходу за волосами. Свойства, классификация, ассортимент и назначение. - Изучить требования к количеству фасованных парфюмерно-косметических товаров (на основе требований ГОСТ 8579-2002 «Требования к количеству фасованных товаров в упакованных любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте». - Подготовить сообщение по теме: Возможные производственные дефекты стеклоизделий и причины их возникновения (дефекты стекломассы, дефекты выработки, дефекты обработки и украшения изделия). - Провести анализ ассортимента посудохозяйственных товаров на местном рынке (сопоставление с сегментами рынка, цены и качества, поиск незаполненных ниш). Подготовить отчет-презентацию. - Подготовить презентацию по теме: Сплавы на основе золота, серебра, платины. Свойства, назначение и применение. - Составить тест по теме: Ювелирные изделия. - Изучить тему: Маркировка и клеймение ювелирных изделий. Правила обращения с ювелирными изделиями и уход за ними. - Изучить ассортимент мебели производителей местной промышленности. - Проанализировать ассортимент игрушек на местном рынке. Подготовить отчет-презентацию. - Подготовить сообщение по теме: Новинки игрушек на рынке. - Составить таблицу классификаций игрушек по педагогическому назначению. - Изучить требования ГОСТ 25779-90 «Игрушки. Общие требования безопасности и методы контроля». - Изучить основных изготовителей и ассортимент электробытовых товаров. - Подготовить отчет-презентацию по ассортименту электробытовых товаров на примере магазина. 					
<p>УП.01 Учебная практика</p>	<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Инструктаж по технике и пожарной безопасности, правилам внутреннего распорядка; - Характеристика предприятия: определение типа предприятия, специализации и формы продажи, методов обслуживания - покупателей в торговом предприятии, основных показателей торговой деятельности. - Работа с документами, регламентирующими деятельность торгового предприятия, - Ознакомление с функциональными обязанностями товароведа и его взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия. - Ознакомление с реализуемым в торговом предприятии товарным ассортиментом. - Расчет удельного веса товарных групп, занимающих основное положение в товарообороте предприятия. Расчет показателей ассортимента. - Анализ реализуемых товаров на соблюдение сроков хранения и реализации. - Анализ основных поставщиков предприятия. - Организационная деятельность с поставщиками: порядок определения необходимого количества, качества, ассортимента, цен, сроков и порядка поставки, порядка расчетов и т.д. - Ознакомление с документами поставки товаров, согласования ассортимента и сопроводительными 	-	36	-	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	документами. - Составление сопроводительных документов поставок. - Ознакомление с первичными документами учета товаров. - Участие в процессе инвентаризации. - Систематизация документов по практике. - Составление отчета по практике. - Подписание отчета и характеристики практиканта руководителем практики.				

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия:

- кабинетов:

коммерческой деятельности;
менеджмента и маркетинга;
метрологии и стандартизации.

- лабораторий:

товароведения и экспертизы продовольственных товаров;
товароведения и экспертизы непродовольственных товаров;
логистики;
технического оснащения торговых организаций.

- мастерских:

учебный склад;
учебный магазин.

Оборудование учебных кабинетов (лабораторий) и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- законодательные и нормативные документы;
- справочная литература;
- комплект учебно-наглядных пособия.

Технические средства обучения:

- аудиовизуальные средства;
- компьютерные средства;
- экран проекционный;
- видеофильмы;
- весы настольные электронные;
- контрольно-кассовая машина;
- кассовый POS – терминал.

Программное обеспечение:

- Windows 7,8,10 Professional;
- Windows Server 2003, 2012;
- MS Office 2013, 2016, 2019;

- Dr. Web;
- 1С Предприятие 8.3;
- Консультант Плюс.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которые проводятся концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Пястолов, С.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга. Учебник+е-Приложение : учебник / Пястолов С.М. — Москва : КноРус, 2019. — 246 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06870-0. — URL: <https://book.ru/book/931838>
2. Лифиц, И.М. Теоретические основы товароведения : учебник / Лифиц И.М. — Москва : КноРус, 2019. — 219 с. — ISBN 978-5-406-07082-6. — URL: <https://book.ru/book/931895>
3. Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Криштафович В.И., Криштафович Д.В., Красильникова Е.В. — Москва : КноРус, 2019. — 264 с. — ISBN 978-5-406-07671-2. — URL: <https://book.ru/book/934403>

Дополнительные источники:

1. Дуборасова, Т.Ю. Категорийный менеджмент: управление ассортиментом, качеством товаров, мерчандайзингом и товарными запасами : монография / Дуборасова Т.Ю., Коростелева В.П. — Москва : Русайнс, 2017. — 158 с. — ISBN 978-5-4365-1485-7. — URL: <https://book.ru/book/922301>
2. Пястолов, С.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга. Практикум : учебно-практическое пособие / Пястолов С.М. — Москва : КноРус, 2019. — 193 с. — ISBN 978-5-406-07056-7. — URL: <https://book.ru/book/932144>
3. Грибов, В.Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга : учебное пособие / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2018. — 224 с. — ISBN 978-5-406-06020-9. — URL: <https://book.ru/book/926792>
4. Парамонова, Т.Н. Мерчандайзинг : учебное пособие / Парамонова Т.Н., Рамазанов И.А. — Москва : КноРус, 2018. — 143 с. — ISBN 978-5-406-06273-9. — URL: <https://book.ru/book/926470>

Интернет- источники:

- Министерство экономического развития Российской Федерации - <https://www.economy.gov.ru/>
- Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/>
- Росстандарт. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии - <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>
- Библиотека ГОСТов - <http://www.vsegost.com/>
- Техническая литература (действующие стандарты) - <http://www.tehlit.ru/>
- Знайтовар.Ру - торговля, бизнес, товароведение, экспертиза (обзор товаров) - <https://znaytovar.ru>
- КонсультантПлюс - <http://www.consultant.ru/>
- База данных исследований и бизнес-планов по всем отраслям и рынкам экономики России и других стран. Магазин по продаже маркетинговых исследований. <https://marketing.rbc.ru/>
- Открытые данные Министерство экономического развития Российской Федерации https://www.economy.gov.ru/material/open_data/
- Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение профессионального модуля ПМ.01. Управление ассортиментом товаров осуществляется в соответствии с учебным планом по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» и календарным графиком.

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий, утвержденному заместителем директора по УВиМР. Программа освоения профессионального модуля включает междисциплинарные курсы МДК.01.01 «Основы управления ассортиментом товаров» и МДК.01.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров», а также учебную и производственную практику. В процессе обучения основными формами являются: аудиторные занятия, включающие теоретические и практические занятия, а также самостоятельная работа обучающегося.

В процессе освоения теоретического материала у обучающихся формируется системное представление об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивается усвоение ими основных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей.

Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных

компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Самостоятельная работа включена на отработку практических умений и способствует развитию познавательной активности обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих компетенций.

Изучение теоретического материала проводится как в каждой группе, так и для нескольких групп (при наличии нескольких групп на специальности).

При проведении практических занятий проводится деление группы обучающихся на подгруппы, численностью не более 12 чел. Практические работы проводятся в специально оборудованных лабораториях: товароведения и экспертизы продовольственных товаров, товароведения и экспертизы непродовольственных товаров, логистики, технического оснащения торговых организаций и мастерских (учебный магазин, учебный склад).

Оценка теоретических и практических знаний обучающихся осуществляется проведением текущего контроля и промежуточной аттестацией.

Текущий учет результатов освоения профессионального модуля производится в журнале успеваемости.

Формой промежуточной аттестации по МДК.01.01 «Основы управления ассортиментом товаров» является экзамен в 6 семестре.

Формой промежуточной аттестации по МДК.01.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» является экзамен в 4 семестре.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности. Практика направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная практика проводится по завершению изучения МДК.01.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» в 5 семестре.

Производственная практика проводится по завершению изучения всего профессионального модуля в 6 семестре.

Аттестация по итогам учебной и производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, формой промежуточной аттестации учебной и производственной практики является дифференцированный зачет.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01. Управление ассортиментом товаров является квалификационный

экзамен, кроме того, материалы профессионального модуля включаются в государственную итоговую аттестацию по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров».

Результатом освоения профессионального модуля выступают общие и профессиональные компетенции, оценка которых представляет собой создание и сбор свидетельств деятельности на основе заранее определенных критериев.

Для успешного освоения профессионального модуля каждый обучающийся обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами лекций и практических занятий, учебно-методической литературой, заданиями и рекомендациями по самостоятельной работе).

При освоении профессионального модуля каждым преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации.

Образовательный процесс может быть организован с использованием электронного обучения и дистанционных технологий. На сайте СДО ПХТТ размещается теоретический материал для самостоятельного изучения обучающимися, автоматизированные тесты и другие материалы.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 4.1 ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, отвечающие за освоение обучающимся профессионального учебного цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы (организация и проведение работ по товародвижению в производственных, торговых и экспертных организациях, испытательных лабораториях, органах государственного, регионального и муниципального управления).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации профессионального модуля, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует видам профессиональной деятельности, указанных в пункте 4.3 ФГОС СПО по

специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров», не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.	<ul style="list-style-type: none"> - анализирует ассортиментную политику организации, проводит расчет показателей ассортимента согласно заданной ситуации; - контролирует соблюдение условий и сроков хранения товаров; - определяет количественные и качественные потери; - проводит маркетинговые исследования и анализирует полученные результаты 	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>
ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.	<ul style="list-style-type: none"> - оформляет договора, составляет претензии за невыполнение договорных обязательств; - проводить обследование и анализ окружающей среды, поведения потребителей, конкурентоспособности товаров; - владеет методикой опросов 	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>
ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.	<ul style="list-style-type: none"> - проводит анализ фактического ассортимента в действующих торговых предприятиях; - идентифицирует различные продовольственные и непродовольственные товары; - эксплуатирует торгово-технологического оборудования 	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>
ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.	<ul style="list-style-type: none"> - составляет договора с контрагентами, контролирует их выполнение; - составляет претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств; - подготавливает ответы на претензии покупателей; - оформляет документы для проведения закупки и реализации товаров 	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения будущей профессии; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п. 	<p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающегося в ходе выполнения практических заданий творческих работ, проектов.</p> <p>Анкетирование, собеседование</p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью; - определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами 	<p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающегося в ходе решения профессиональных ситуаций</p>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность и обоснованность принятия решений по разрешению проблемы в соответствии с заданными критериями; - анализ ситуации по заданным критериям, определение рисков; - оценивание последствий принятых решений 	<p>Наблюдение за процессом аналитической деятельности обучающегося в ходе решения ситуационных задач</p>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации, извлечение и анализ информации из различных источников; - применение найденной информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития 	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе работы с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение заданий для самостоятельной работы, исследовательской творческой работы
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	<ul style="list-style-type: none"> - корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; - владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности 	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе работы с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение заданий для самостоятельной работы, исследовательской творческой работы
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление коммуникаций с сокурсниками и преподавателями в ходе обучения 	<p>Наблюдение и экспертная оценка коллективной деятельности и процесса общения с сокурсниками, преподавателями на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики</p>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу	<ul style="list-style-type: none"> - проведение самоанализа и коррекции результатов 	<p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности и процесса</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<p>собственной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды 	обучающегося на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> - владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; - владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития 	Наблюдение и экспертная оценка деятельности и процесса обучающегося на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - проявление интереса к инновациям в области разработки технологических процессов хранения, товародвижения, обеспечения сохранности, новых видов продукции; - использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности; - совершенствование и мобильность методов работы в товароведной деятельности 	Наблюдение за процессом самообразования, освоения новых технологий (методов) в процессе выполнения научно-исследовательской работы, учебной и производственной практики.