

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Южно-уральский государственный аграрный университет»  
Институт ветеринарной медицины  
Троицкий аграрный техникум

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по учебной работе

 О.Г. Жукова

«18» мая 2018 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ. 01. УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ

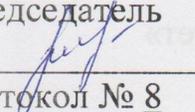
программы подготовки специалистов среднего звена  
специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских  
товаров  
базовая подготовка  
форма обучения заочная

Троицк  
2018

## **РАССМОТРЕНА:**

Предметно-цикловой методической комиссией  
Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Председатель

  
Н.В. Ремезова

Протокол № 8

11 мая 2018 г.

### **Составители:**

Синтюшкина А.А., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ ТАТ

Ремезова Н.В., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ ТАТ

### **Эксперты:**

#### **Внутренняя экспертиза**

Техническая экспертиза:

Синтюшкина А.А., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ ТАТ

Кривошекова М.А., методист ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ ТАТ

Содержательная экспертиза:

Синтюшкина А.А., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ ТАТ

Ремезова Н.В., председатель ПЦМК ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ ТАТ

#### **Внешняя рецензия:**

Хибатуллина Н.А индивидуальный предприниматель кулинарии «Сладкая жизнь»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «28» июля 2014г № 835.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно – правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в соответствии с требованиями ФГОС СПО третьего поколения.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	25
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕКССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	29

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01. УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров 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 в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий торговли.

## **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:**

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

### **уметь:**

- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;
- применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирование сбыта;
- рассчитывать показатели ассортимента;
- оформлять договоры с контрагентами;

- контролировать их выполнение, в т.ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;
- предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;
- готовить ответы на претензии покупателей;
- производить закупку и реализацию товаров;
- учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качества при организации товародвижения;
- соблюдать условия и сроки хранения товаров;
- рассчитывать товарные потери;
- планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде;
- соблюдать требования техники безопасности и охране труда.

**знать:**

- ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства;
- товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели;
- виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями;
- технологические процессы товародвижения;
- формы документального сопровождения товародвижения;
- правила приемки товаров;
- способы размещения товаров на складах и в магазинах;
- условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп;
- основные мероприятия по предупреждению повреждений и порчи товаров;
- классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;
- требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила);
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- причины возникновения и профилактики производственного травматизма;
- фактические и потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего 719 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося– 575 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 64 часа;

внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося– 511 часов;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 72 часа.

форма аттестации:

МДК. 01.01 – зачет

УП. 01.01 – зачет

ПП.01.01 –зачет

ПМ. 01 – экзамен квалификационный

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФФЕСИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: управление ассортиментом товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.1.	Выявлять потребности 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.
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

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Внеаудиторная (самостоятельная работа обучающегося)		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1.1-1.4	Раздел 1. Основы управления ассортиментом продовольственных товаров	248	26	16	-	222	-	-		
ПК 1.1-1.4	Раздел 2. Основы управления ассортиментом непродовольственных товаров	248	26	16	-	222	-	-		
ПК 1.3-1.4	Раздел 3. Управление ассортиментом товаров на предприятиях торговли	79	12	6		67				
ПК 1.1-1.4	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	-								-
	<b>Всего:</b>	<b>575</b>	<b>64</b>	<b>38</b>		<b>511</b>				

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 01. Управление ассортиментом товаров

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы управления ассортиментом продовольственных товаров</b>		<b>248</b>	
<b>МДК. 01.01 Управление</b>		<b>26</b>	
<b>Тема 1.1 Основы товароведения продовольственных товаров</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1   Классификация химических веществ продовольственных товаров и их характеристика. Общая классификация веществ пищевых продуктов по химической природе (органические и неорганические), усвояемости (усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые), происхождению (натуральные, искусственные и синтетические). Характеристика важнейших веществ химического состава: воды, углеводов, белков, жиров, органических кислот, витаминов, минеральных, красящих веществ.</p> <p><b>Лабораторные занятия</b></p> <p><b>Практические занятия</b></p>	<b>2</b>	<b>1</b>
<b>Тема 1.2 Ассортимент зерномучных товаров</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>2   Зерно, крупа, мука и макаронные изделия : Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование</p> <p><b>Лабораторные занятия</b></p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>3   Изучение ассортимента зерна, крупы, муки и макаронных изделий (ПЗ №1)</p>	<b>4</b>	<b>1</b>
		2	2
		2	2

<b>Тема 1.3 Ассортимент вкусовых товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	4	Крепкие и слабоалкогольные 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.	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>		-	
	<b>Практические занятия</b>		2	
	5	Изучение ассортимента крепких и слабоалкогольных напитков. Изучение ассортимента виноградных и плодово-ягодных вин (ПЗ № 2)	2	2
<b>Тема 1.4 Ассортимент кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	6	Сахаристые и мучные кондитерские изделия: понятие, назначение, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование.	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>		-	
	<b>Практические занятия</b>		4	
	7	Изучение ассортимента карамели и конфет (ПЗ № 3)	2	2
	8	Изучение ассортимента фруктово-ягодных кондитерских товаров (ПЗ № 4)	2	2
<b>Тема 1.5 Ассортимент пищевых жиров</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	9	Пищевые жиры: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. Растительные масла: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование растительных масел	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>		-	
	<b>Практические занятия</b>		2	
	10	Изучение ассортимента пищевых жиров и растительных масел (ПЗ № 5)	2	2

Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 1. Основы управления ассортиментом продовольственных товаров		222	
	<b>Содержание</b>		<b>3</b>
<b>Тема 1.6 Ассортимент молочных товаров</b>	Подготовить сообщения: «Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество продовольственных товаров», «Понятие о рациональном и сбалансированном питании». Молочные товары: понятие, назначение. Общая классификация молочных товаров. Деление на группы и подгруппы. Пищевая ценность.	6	3
2. Подготовить сообщение по вопросу: «Характерные особенности зерна важнейших хлебных злаков, крутяных культур и бобовых (ржи, ячменя, риса, овса, пшеницы, гречихи, гороха и фасоли). Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование кисломолочных товаров».	Кисломолочные товары: понятие, назначение. Классификация и ассортимент кисломолочных товаров. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование кисломолочных товаров.	6 1	
3. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Сушеные плоды и овощи. Квашеные овощи и моченые плоды. Быстрозамороженные плоды и овощи».	Лабораторные занятия: «Ведная характеристика картофеля-продуктов».	4	
4. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Торты и пирожные. Кексы, рулеты, ромовые баба. Восточные сладости: состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент».	Практические занятия	6 2	
	12 Изучение ассортимента молока и сливок (ПЗ № 6) Изучение ассортимента кисломолочных товаров	2	
<b>Тема 1.7 Ассортимент мясных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	<b>Лабораторные занятия</b>	-	
	<b>Практическое занятие</b>	3	2
13	Изучение ассортимента мяса убойных животных. (ПЗ № 7)	2	
14	Изучение ассортимента колбасных изделий (ПЗ № 8)	2	

5. Подготовить сообщение: «Виды и ассортимент тортов, вырабатываемых на предприятиях Челябинской области»	4		
6. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Табак и табачные изделия: понятие, назначение, отличия от пищевых продуктов. Общая классификация. Товароведная характеристика табака и табачных изделий. Упаковка, маркировка, хранение»	6		
7. Подготовить доклад: «Влияние алкоголя на организм человека».	4		
8. Провести анализ ассортимента растительных масел в розничной торговле, сделать расчет ассортимента. Сделать мини - конспект	6		
9. Провести анализ фактического ассортимента маргарина в розничной торговле. Сделать мини - конспект	6		
10. Изучить тему: Мороженое. Понятие, назначение, состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент.	4		
11. Подготовить сообщение: «Заболевания убойных животных, опасные для человека».	6		
12. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Понятие, классификация и ассортимент мучных изделий»	4		
13. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Понятие, классификация и ассортимент соусов кулинарных порошкообразных»	4		
14. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: Понятие, классификация и ассортимент пищевых красителей	6		
15. Изучить тему, сделать мини конспект по теме «Понятие, классификация и ассортимент первых и вторых обеденных блюд»	4		
16. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме «Понятие, классификация и ассортимент сладких блюд»	6		
17. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Понятие, классификация и ассортимент сухих завтраков»	6		
18. 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»	4		
19. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Хлебобулочные изделия: понятие и назначение. Пищевая ценность и химический состав. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий».	4		3
20. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Сухарные и бараночные изделия: понятие, назначение, пищевая ценность и химический состав. Классификация и ассортимент сухарных и бараночных изделий». Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование хлеба, хлебобулочных, сухарных и бараночных изделий.	4		
21. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Пищевая ценность свежих плодов и овощей: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, усвояемость. Химический состав свежих плодов и овощей».	4		

22. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Свежие плоды: понятие, назначение. Классификация и ассортимент свежих плодов. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование свежих плодов».	4		
23. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Свежие овощи: понятие, назначение. Классификация и ассортимент свежих овощей. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование свежих овощей».	4		
24. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Переработанные плоды: понятие, назначение, химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент переработанных плодов и овощей. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование переработанных плодов и овощей».	4		
25. Подготовить доклад: «Чай и чайные напитки»	4		
26. Подготовить доклад: «Пряности и приправы»	4		
27. Подготовить сообщение на тему: «Восточные сладости»	4		
28. Подготовить сообщение на тему: «Мясные копчености»	4		
29. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Понятие о рыбе, строение. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Классификация и характеристика промысловых рыб».	6		
30. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Понятие, назначение. Классификация и ассортимент куриных яиц. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование».	4		
31. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Классификация свежей рыбы по физиологическому и термическому состоянию. Особенности пищевой ценности».	4		
31. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Живая рыба: назначение. Вылов, перевозка разными видами транспорта, хранение в торговле. Уход за рыбой при хранении. Снулая рыба: признаки, использование. Условия и сроки хранения и реализация живой рыбы».	6		
32. Подготовить доклад: «Охлажденная и мороженая рыба. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование».	4		3
33. Подготовить доклад: «Соленая рыба: понятие, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование».	4		
34. Подготовить доклад: «Вяленая рыба: понятие, назначение, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование».	4		
35. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Копченые рыбные товары: понятие, назначение, пищевая	6		

ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование».		
36. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Рыбные консервы: понятие, назначение. Классификация и ассортимент»	4	
37. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Рыбные пресервы: понятие, назначение. Классификация и ассортимент»	4	
38. Подготовить сообщение на тему: «Икра: понятие, назначение. Классификация и ассортимент».	4	
39. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «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».	6	
40. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Масло коровье: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование».	4	
41. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Сыры: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование».	6	
42. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме : «Мяса птицы: понятие, назначение, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование».	4	
43. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме : «Субпродукты: понятие, назначение, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование».	4	
44. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме : « Понятие, назначение. Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование».	6	
45. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме : «Безалкогольные напитки: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность»	4	
46. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме : «Мёд: понятие, назначение, пищевая ценность и химический состав. Классификация и ассортимент».	6	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p align="center"><b>Раздел 2.</b>  <b>Основы управления ассортиментом непродовольственных товаров</b></p>		<p align="center"><b>248</b></p>	
<p><b>МДК. 01.01. Управление</b></p>		<p align="center"><b>26</b></p>	

<b>ассортиментом товаров</b>			
<b>Тема 2.1. Ассортимент текстильных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	1	Классификация, ассортимент и товароведная характеристика текстильных волокон. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика тканей. МУХТ тканей	2
	<b>Лабораторные занятия</b>		-
	<b>Практические занятия</b>		2
	2	Изучение ассортимента текстильных волокон по происхождению (ПЗ№1)	2
<b>Тема 2.2. Ассортимент швейно – трикотажных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	3	Основные понятия, потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента швейных и трикотажных изделий. Маркировка, упаковка, хранение.	2
<b>Тема 2.3 Ассортимент коженно – обувных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	4	Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви. МУХТ кожаной обуви.	2
	<b>Лабораторные занятия</b>		-
	<b>Практические занятия</b>		2
	5	Изучение ассортимента кожаной обуви. Определение назначения, деталей верха и низа обуви и методы крепления обуви. (ПЗ№2)	2

<b>Тема 2.4 Ассортимент</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
<b>парфюмерно – косметических и галантерейных товаров</b>	6	Факторы влияющие на качество парфюмерно – косметических товаров. Классификация и ассортимент парфюмерно – косметических товаров. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование парфюмерно – косметических товаров.	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>		-	
	<b>Практические занятия</b>		4	
	7	Изучение ассортимента косметических товаров по назначению, по половозрастному признаку. (ПЗ № 3)	2	2
	8	Изучение ассортимента парфюмерных товаров по семейству запаха, по способу распыления, по месту происхождения. (ПЗ № 4)	2	
<b>2.5 Ассортимент посудохозяйственных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	9	Общие сведения о стекле. Потребительские свойства стеклянных изделий. Классификация и характеристика ассортимента стеклянных изделий по назначению, способу выработки, виду украшений, по комплектности, виду стекла и др. признакам. Отличия стеклянных изделий от хрусталя. Маркировка и хранение стеклянных товаров.	2	1
	10	Основные понятия, потребительские свойства, классификация и ассортимент керамики – фарфоровые, тонкокаменные, полуфарфоровые, фаянсовые, майоликовые и гончарные изделия. Классификация и ассортимент готовых керамических изделий. Маркировка и хранение керамических изделий.	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>		-	
	<b>Практические занятия</b>			
	11	Изучение ассортимента стеклянных изделий по назначению., по форме, по комплектности. (ПЗ № 5)	2	2
	12	Изучение отличительных характеристик керамических изделий и ассортимента полуфарфоровых, фаянсовых керамических изделий. (ПЗ № 6)	2	
	13	Изучение ассортимента металлической посуды по виду металла, по назначению, по способу выработки, виду декорирования. (ПЗ № 7)	2	

14	Изучение ассортимента столовых приборов, ножевых товаров по назначению, виду материала, конструкции. (ПЗ№8)	2	
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 2. Основы управления ассортиментом непродовольственных товаров</b>		222	3
1. Подготовить сообщение по теме: Парфюмерно – косметические товары фирмы России. История развития. Характеристика ассортимента. Новинки.		6	
2. Изучить тему, сделать мини – конспект по теме: Декоративная косметика для ногтей. Свойства, классификация, ассортимент и назначение.		6	
3. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: Средства по уходу за волосами. Свойства, классификация, ассортимент и назначение.		4	
4. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: Зубные пасты. Классификация и ассортимент. Назначение, свойства и основные производители.		6	
5. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: Туалетное мыло. Классификация и ассортимент. Назначение, свойства и основные производители.		6	
6. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Клинические, иммуноцитохимические, микробиологические показатели безопасности парфюмерно – косметической продукции».		4	
7. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: Духи твердые в виде помад и порошкообразные.		6	
8. Подготовить сообщение по теме: «Сувенирные изделия народных художественных промыслов».		6	
9. Подготовить сообщение по теме: «Современный рынок столовых приборов и принадлежностей». История возникновения столовых приборов.		4	
10. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Чистящие и полирующие средства». Свойства. Классификация и ассортимент. Назначение. Основные производители.		6	
11. Изучить тему и сделать мини – конспект по теме: «Технические часы и приборы времени, используемые в промышленности. Классификация и характеристика ассортимента».		6	
12. Изучить тему и сделать мини – конспект по теме: Сплавы на основе золота, серебра, платины. Свойства, назначение и применение.		6	
13. Изучить тему и сделать мини – конспект по теме: «Классификация, ассортимент и товароведная характеристика пряжи и нитей».		6	
14. Изучить тему и сделать мини – конспект по теме: «Классификация, ассортимент и товароведная характеристика ковровых изделий. МУХТ ковровых изделий»		6	

15. Изучить тему и сделать мини – конспект по теме: «Основные понятия, классификация и характеристика ассортимента натуральных кож. Характеристика ассортимента кож для низа обуви по назначению, методам крепления деталей низа обуви с заготовкой верха, виду используемого кожевенного сырья».	6	3
16. Изучить тему и сделать мини – конспект по теме: «Характеристика ассортимента кож для верха обуви по назначению, виду используемого кожевенного сырья, методу дубления, толщине, способу и характеру отделки лицевой поверхности кожи, виду отделки и полимерного покрытия».	6	
17. Подготовить сообщение по теме: «Классификация и характеристика ассортимента пушно-мехового сырья»	4	
18. Изучить тему и сделать мини – конспект по теме: «Основные понятия, классификация и характеристика ассортимента искусственных и синтетических обувных материалов: резин и пластмасс для низа обуви, искусственных и синтетических кож для верха обуви и подкладки».	6	
19. Изучить тему и сделать мини – конспект по теме: «Основные понятия, классификация и характеристика ассортимента пушно-мехового полуфабриката. Характеристика ассортимента пушно-мехового полуфабриката по способу выделки, крашения, отделки волосяного покрова и кожаной ткани, зоологическим видам, сортам, группам пороков, кряжам, породам, возрастам, окраске волосяного покрова и др. признакам»	6	
20. Изучить тему и сделать мини – конспект по теме: «Основные понятия, классификация и характеристика ассортимента меховых изделий. Характеристика ассортимента меховых изделий по функциональному назначению, половозрастному признаку, видовому наименованию, способу раскроя шкур в изделии, фасону, размеру и росту, виду материала для наружных деталей, др. признакам».	6	
21. Подготовить сообщение по теме: «Классификация и ассортимент текстильной галантереи, кожаной галантереи, металлической, галантереи из пластмасс и поделочных материалов»	6	
22. Подготовить сообщение по теме: «Классификация и ассортимент сплавов цветных металлов. Алюминий, его сплавы, классификация».	4	
23. Изучить тему и сделать мини – конспект по теме: «Медь и ее сплавы. Латуни и бронзы. Сплавы меди с никелем: нейзильбер, мельхиор, их свойства, применение в производстве бытовых товаров».	6	
24. Изучить тему и сделать мини – конспект по теме: «Основные понятия, классификация и ассортимент металлической посуды. Потребительские свойства металлической посуды».	4	
25. Подготовить сообщение по теме: «Ассортимент ножевых товаров, столовых приборов и приборов, облегчающих домашний труд».	6	

26. Изучить тему и сделать мини – конспект по теме: «Основные понятия, классификация и ассортимент инструментальных товаров. Характеристика ассортимента инструментальных товаров. Основные понятия, классификация и ассортимент приборов для окон и дверей.	6	3
27. Изучить тему и сделать мини – конспект по теме: «Основные понятия о полимерах и пластических массах. Пластические массы, их классификация и состав. Основные полимеры, применяемые для производства товаров народного потребления».	6	
28. Изучить тему и сделать мини – конспект по теме: «Классификация и характеристика ассортимента изделий из пластических масс. Посудохозяйственные товары, особенности гигиенических требований и маркировки изделий для пищевых продуктов. Характеристика ассортимента хозяйственных товаров для непищевых продуктов».	6	
29. Подготовить сообщение по теме: «Классификация и характеристика ассортимента бытовых моющих средств».	6	
30. Изучить тему и сделать мини – конспект по теме: «Мыло хозяйственное и синтетические моющие средства порошкообразные и жидкие».	4	
31. Изучить тему и сделать мини – конспект по теме: «Классификация и характеристика ассортимента лакокрасочных материалов. Пигментированные и непигментированные лакокрасочные материалы. Особенности маркировки лакокрасочных материалов».	6	
32. Подготовить сообщение по теме: «Классификация и характеристика ассортимента чистящих средств и средств для мытья посуды».	4	
33. Изучить тему и сделать мини – конспект по теме: «Клеящие вещества. Классификация клеев. Клеи и клеи-герметики. Маркировка и безопасное хранение бытовых химических товаров».	6	
34. Изучить тему и сделать мини – конспект по теме: «Общие сведения о бумаге и картоне. Потребительские свойства школьно - письменных и канцелярских товаров. Классификация и ассортимент школьно - письменных и канцелярских товаров. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование школьно - письменных и канцелярских товаров».	6	
35. Изучить тему и сделать мини – конспект по теме: «Общие сведения о игрушках. Потребительские свойства игрушек. Классификация и характеристика ассортимента по педагогическому назначению, по половозрастному признаку, по виду материала. Маркировка, упаковка, хранение, транспортирование игрушек».	6	
36. Изучить тему и сделать мини – конспект по теме: «Общие сведения о фотокино- товарах, светочувствительных материалах и фотохимикатах. Потребительские свойства. Классификация и характеристика ассортимента фототоваров. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование фотоаппаратов».	6	
37. Изучить тему и сделать мини – конспект по теме: «Общие сведения. Потребительские свойства. Классификация и ассортимент электроакустических приборов. Классификация и ассортимент радиоприемников, классификация и	6	

ассортимент аппаратуры для записи и воспроизведения звука».		
38. Подготовить сообщение по теме: «Классификация и ассортимент телевизоров. Маркировка, упаковка, хранение, транспортирование».	4	
39. Изучить тему и сделать мини – конспект по теме: «Потребительские свойства мебели. Классификация и характеристика ассортимента мебели по назначению, по функциональному признаку, по комплектности, по способу производства, по виду и др. признакам. Маркировка. Упаковка, хранение, транспортирование».	6	
40. Изучить тему и сделать мини – конспект по теме: «Потребительские свойства часов. Классификация и ассортимент часов. Маркировка, упаковка, хранение транспортирование».	6	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 3. Управление ассортиментом товаров на предприятиях торговли</b>		<b>79</b>	
<b>МДК. 01.01. Управление ассортиментом товаров</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 3.1 Выявление потребности в товаре</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1 Маркетинговые исследования рынка: методы сбора маркетинговой информации, определение видов товаров востребованных целевым рынком. Методы формирования спроса и стимулирования сбыта (ФОСТИСС): виды, назначение.	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>	-	
	<b>Практические занятия</b>	-	
<b>Тема 3.2 Формирование ассортимента и управление товарными запасами и потоками</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	2 Виды покупательского спроса и задачи его изучения. Понятие о торговом ассортименте	2	
	3 Управление товарными запасами в торговле	2	
<b>Тема 3.2. Коммерческая работа по закупкам товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	<b>Лабораторные занятия</b>	-	
	<b>Практические занятия</b>		
	4 Составление договора поставки, подбор источников поступления.(ПЗ № 1)	2	2
	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	

<b>Тема 3.3. Приемка товаров по количеству и качеству</b>	<b>Лабораторные занятия</b>		-	
	<b>Практические занятия</b>		2	
	5	Приемка товаров по количеству и качеству. Решение торговых ситуаций, связанных с приемкой товаров по количеству и качеству ( ПЗ № 2)	2	2
<b>Тема 3.4 Технологические процессы товародвижения в магазине</b>	6	Потери товаров при хранении (ПЗ №3)	2	
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 3. Управление ассортиментом товаров на предприятиях торговли</b>			67	
1. Провести аналитическую работу: проанализировать размещение и выкладку товаров в торговом зале магазина; анализ распределения площадей торгового зала и использования торгового оборудования адекватно поведению посетителя магазина и характеру ассортиментной политики и спроса (на примере различных магазинов) и сделать мини – конспект.			6	
2. Изучить тему и сделать мини – конспект по теме: «Размещения и выкладки товаров с учетом планировок магазина».			4	
3. Изучить тему и сделать мини – конспект по теме : «Нормирование запасов, определение их оптимального размера. Критерии установления оптимального размера товарных партий. Учет и контроль за состоянием товарных запасов в коммерческих организациях».			6	
4. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Проектирование и обоснование торгового зала современного магазина».			4	
5. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Анализ привлекательности и выбор оптимального варианта размещения товарного отдела».			4	
6. Изучить тему, сделать мини конспект по теме: «Размещение товара в соответствии со спросом и адекватностью поведения посетителей в предприятиях социальных партнеров».			6	
7. Изучить тему, сделать мини конспект по теме: «Информационные методы: реклама, пропаганда, консультации. Личная продажа, моральное и материальное стимулирование, паблик рилейшенз; возможности, достоинства и недостатки».			4	
8. Изучить тему, сделать мини конспект по теме: «Хозяйственные связи. Система хозяйственных связей торговли с промышленностью. Этапы формирования хозяйственных связей. Правовые аспекты взаимоотношений субъектов коммерческой деятельности».			6	

9. Изучить тему, сделать мини конспект по теме: «Заявки и заказы на товары. Задачи совершенствования системы хозяйственных связей между оптовыми и розничными торговыми предприятиями».	4	
10. Изучить тему, сделать мини конспект по теме: «Приёмка товаров в магазине по количеству и качеству, организация приёмки, документальное оформление, нормативная база».	4	
11. Изучить тему, сделать мини конспект по теме: «Содержание и принципы организации складских операций. Технология операций по поступлению товаров на склад».	4	
12. Изучить тему, сделать мини конспект по теме: «Технология хранения товаров на складе. Организация и технология отпуска товаров со склада».	4	
13. Изучить тему, сделать мини конспект по теме: «Организация и технология товароснабжения розничных торговых предприятий».	4	
14. Изучить тему, сделать мини конспект по теме: «Основные понятия, классификация ассортимента. Свойства и показатели ассортимента: определение, расчет показателей ассортимента. Управление ассортиментом».	4	
15. Изучить тему, сделать мини конспект по теме: «Содержание торгово – технологического процесса в магазине. Хранение товаров в магазине. Размещение товаров в торговом зале».	3	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие лабораторий «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров», а также наличие учебного магазина и учебного склада.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров.

Мультимедийная установка:

- ноутбук;
- проектор;
- экран

Весы электронные ВСП-0,5/0,1-1, микроскоп Микмед 1, плитка электрическая, КП – 101 Аналог прибора Журавлева, овоскоп, рефрактометр, термометр, ареометр – лактоденсиметр

Комплект столовых принадлежностей, ножи столовые, сервиз столовый.

Пробирки биологические стеклянные общего назначения, мерные

Воронки лабораторные с различной длиной стебля

Цилиндр с носиком - 100, 250, 500, 1000 мл (объемная шкала)

Предметные и покровные стекла

Стакан со шкалой и без шкалы

Фарфоровые ступки с пестиком для помола

Стаканы и колбы химические термостойкие

Короткометражные видеоролики по товароведению продовольственных товаров

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров»:

Компьютер в сборе:

- системный блок;
- монитор.

Микроскоп Биомед-2

Микроскоп Микмед-1

МФУ hp125

Лупы ЛПИ 464 3.5

Ножницы прямые

Пинцеты

Пробирки П1-16-150

Цилиндры с носиком стеклянные

Образцы непродовольственных товаров

## 4.2. Информационное обеспечение обучения Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

### Основные источники

1. Памбухчиянц О. В. Организация торговли: Учебник для СПО [Электронный ресурс] / О. В. Памбухчиянц - Москва: Дашков и К, 2017 - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/93462>.
2. Трухина Т. П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Т. П. Трухина - Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015 - 229 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС IPRBooks: <http://www.bibliocomplector.ru/getpublication/?id=55916>.

### Дополнительная литература

1. Памбухчиянц О. В. Технология розничной торговли [Электронный ресурс]: учебник / О.В. Памбухчиянц - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016 - 288 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453918>.
2. ПМ.01. Управление ассортиментом товаров. МДК.01.01. Основы управления ассортиментом товаров [Электронный ресурс]: метод. указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, базовая подготовка, форма обучения очная / разработ.: А. А. Синтюшкина, Н. В. Ремезова; Южно-Уральский ГАУ, Институт ветеринарной медицины, Троицкий аграрный техникум. Разд. 2 : Основы управления ассортиментом непродовольственных товаров ; Разд. 3 : Управление ассортиментом товаров на предприятиях торговли - 216 с. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2018 - Доступ из локальной сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/tat0211.pdf>.
3. Чернухина Г. Н. Организация торговли [Электронный ресурс]: учебник / Г.Н. Чернухина - Москва: Университет «Синергия», 2016 - 193 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=455417>.

### Учебно-методические разработки

1. ПМ. 01. Управление ассортиментом товаров [Электронный ресурс]: метод. рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, базовая подготовка, форма обучения очная / разработ.: Синтюшкина А. А., Ремезова Н. В.; Южно-Уральский ГАУ, Институт

ветеринарной медицины, Троицкий аграрный техникум - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2018 - 22 с. - Доступ из локальной сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/tat0206.pdf>. ПМ.01. Управление ассортиментом товаров. МДК.01.01. Основы управления ассортиментом товаров [Электронный ресурс]: метод. указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, базовая подготовка, форма обучения очная / разработ.: А. А. Синтюшкина, Н. В. Ремезова; Южно-Уральский ГАУ, Институт ветеринарной медицины, Троицкий аграрный техникум. Разд. 1 : Основы управления ассортиментом продовольственных товаров - 199 с. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2018 - Доступ из локальной сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/tat0214.pdf>. УП. 01.01. Выполнять работы по управлению ассортиментом товаров. ПМ.01. Управление ассортиментом товаров [Электронный ресурс]: метод. указания по выполнению заданий и оформлению дневника о прохождении учебной практики по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, базовая подготовка, форма обучения очная / разработ.: А. А. Синтюшкина, Н. В. Ремезова; Южно-Уральский ГАУ, Институт ветеринарной медицины, Троицкий аграрный техникум - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2017 - 49 с. - Доступ из локальной сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/tat0212.pdf>.

### **Интернет-ресурсы:**

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2019. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2019. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>.
3. Электронно-библиотечная система «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс]. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>.

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

Продолжительность учебной недели 5 дней. Учебные занятия проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 5 минут между уроками и по 15 минут

между парами. Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультация проводится согласно графика проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Учебные занятия теоретические и практические проводятся в лаборатории товароведения и экспертиза качества продовольственных товаров и лаборатория товароведения и экспертиза качества непродовольственных товаров.

Дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

ОП.01 Основы коммерческой деятельности;

ОП.02 Теоретические основы товароведения;

ОП.05 Документационное обеспечение управления;

ОП.08 Метрология и стандартизация

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков и содержания разделов профессионального модуля.

#### **4.4. Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по профессиональному модулю**

Форма работы	Вид занятия (количество часов)		
	Урок	ЛЗ	ПЗ, семинар
Работа в малых группах	2	-	6
Анализ конкретных ситуаций	4	-	8
Другие формы активных и интерактивных занятий	4	-	6

#### **4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): высшее профессиональное образование, соответствующего профилю специальности, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы деятельности обязателен. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Выявлять потребности в товарах	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение выявлять и анализировать потребности в товарах.</li> <li>- умение определять и анализировать качество товаров.</li> <li>- умение проводить и анализировать маркетинговые исследования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>практическая работа (решение ситуаций);</li> <li>- тестирование;</li> <li>- зачет</li> <li>- дифференцированный зачет</li> <li>- экзамен квалификационный</li> </ul>
ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация умений осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции. Создание надежных хозяйственных связей</li> <li>- планирование закупки и реализации товаров</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическая работа (решение ситуаций, заполнение бланков документов);</li> <li>- зачет</li> <li>- дифференцированный зачет</li> <li>- экзамен квалификационный</li> </ul>
ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация умений планировать и контролировать товарные запасы и организовывать товарные потоки. Формирование торгового ассортимента по результатам анализа потребности в товарах</li> <li>- анализирование показателей ассортимента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическая работа (решение ситуаций, заполнение бланков документов);</li> <li>- тестирование;</li> <li>- зачет</li> <li>- дифференцированный зачет</li> <li>- экзамен квалификационный</li> </ul>
ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- доказательство умений и навыков оформления документации. Оформление претензий, договоров с контрагентами.</li> <li>- обоснование товарных потерь и разработка мероприятий по их снижению</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическая работа (решение ситуаций, заполнение бланков документов);</li> <li>- тестирование;</li> <li>- зачет</li> <li>- дифференцированный зачет</li> <li>- экзамен квалификационный</li> </ul>

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	– демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе освоения программы профессионального модуля;  - тестирование
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- аргументация организации собственной деятельности в соответствии с поставленной целью;  - обоснованность и правильность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области изучения спроса, формирования ассортимента, заключения договоров, составления заказов и заявок, управления ассортиментом, товарными запасами и потоками  - адекватность оценки эффективности и качества выполнения профессиональных задач	- наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- аргументированность и ясность принятых решений стандартных и нестандартных профессиональных задач в области изучения спроса, формирования ассортимента, заключения договоров, составления заказов и заявок, управления ассортиментом, товарными запасами и потоками;  - адекватность оценки последствий принятых решений;	- наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>- результативность информационного поиска при выполнении профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p>	<p>- наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике</p>
<p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>- корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач;</p> <p>- владение приёмами работы с компьютером, электронной почтой, применение справочно-правовых систем в профессиональной деятельности;</p>	<p>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;</p> <p>- выполнение заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>- эффективное и результативное взаимодействие и общение с коллегами и руководством;</p> <p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения</p>	<p>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;</p> <p>- участие в анализе конкретных ситуаций</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>- ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды;</p> <p>- проведение самоанализа и коррекции результатов</p>	<p>- наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике</p>

	собственной работы	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональность распределения времени и результативность организации самостоятельной работы при изучении профессионального модуля;</li> <li>- стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах, ярмарках профессий и др.);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- участие в работе малых групп</li> <li>- выполнение заданий по самостоятельной работе;</li> </ul>
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;</li> <li>- анализ инноваций в области</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- выполнение заданий для самостоятельной работе;</li> </ul>