

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по учебной работе

Жукова О.Г.

15.05.2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01. УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ

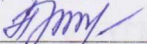
профессиональный учебный цикл
программы подготовки специалистов среднего звена
базовая подготовка
по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза
качества потребительских товаров
форма обучения очная

Троицк
2020

РАССМОТРЕНА:

Предметно-цикловой методической комиссией по специальностям Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) и Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Председатель

 И.Ю. Посесерова

Протокол № 8 от 14 мая 2020 г.

Составитель:

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

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза:

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

Абдулкадырова Р.С., старший методист ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Содержательная экспертиза:

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

Внешняя рецензия:

А.Г. Стротечук., товаровед ООО ТС «Монетка» ООО «Элемент-Трейд»

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.

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

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.....	34
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕКССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	38

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 696 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося– 552 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 368 часов;

внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося– 146 часа;

консультации -38 часов;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 72 часа.

форма аттестации:

МДК. 01.01 – дифференцированный зачет

УП. 01.01 – зачет

ПП.01.01 – дифференцированный зачет

ПМ. 01 – экзамен квалификационный

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
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	291	168	87	-	88	-	36	
ПК 1.1-1.4	Раздел 2. Основы управления ассортиментом непродовольственных товаров	244	140	72	-	68	-	36	
ПК 1.3-1.4	Раздел 3. Управление ассортиментом товаров на предприятиях торговли	89	60	16		28			
ПК 1.1-1.4	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72							72
	Всего:	696	368	175		184		72	72

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
Раздел 1. Основы управления ассортиментом продовольственных товаров		291	
МДК. 01.01 Управление ассортиментом товаров		168	
Тема 1.1 Основы товароведения продовольственных товаров	Содержание	2	
	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.	2	1
	Лабораторные занятия	-	
	Практические занятия	-	
Тема 1.2 Ассортимент зерномучных товаров	Содержание	22	
	2 Зерно: понятие, строение, назначение. Химический состав и пищевая ценность зерна. Классификация и ассортимент зерновых культур. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование зерна.	2	1

Тема 1.3 Ассортимент плодоовощных товаров	3	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	
	4	Мука: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность муки. Упаковка, маркировка, хранение и транспортировка муки.	2	
	5	Макаронные изделия: понятие, пищевая ценность, назначение. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование макаронных изделий.	2	
	6	Хлебобулочные изделия: понятие и назначение. Пищевая ценность и химический состав. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий.	2	
	7	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.	2	
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		10	
	8	Изучение ассортимента зерна и крупы. (ПЗ №1)	2	2
	9	Изучение ассортимента и распознавание муки по ассортиментной принадлежности муки. (ПЗ №2)	2	
	10	Изучение ассортимента макаронных изделий (ПЗ № 3)	2	
	11	Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных товаров, сухарных и бараночных изделий. (ПЗ №4)	2	
	12	Изучение ассортимента сухарных и бараночных изделий. (ПЗ №5)	2	
	Содержание		14	
	13	Пищевая ценность свежих плодов и овощей: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, усвояемость. Химический состав свежих плодов и овощей.	2	1
14	Свежие плоды: понятие, назначение. Классификация и ассортимент свежих плодов. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование свежих плодов.	2		

	15	Свежие овощи: понятие, назначение. Классификация и ассортимент свежих овощей Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование свежих овощей.	2	2
	16	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.	2	
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		6	
	17	Изучение ассортимента свежих плодов. (ПЗ№ 6)	2	
	18	Изучение ассортимента свежих овощей.(ПЗ№ 7)	2	
19	Изучение ассортимента переработанных плодов и овощей. (ПЗ №8)	2		
Тема 1.4 Ассортимент вкусовых товаров	Содержание		28	1
	20	Чай и чайные напитки: понятие, назначение, пищевая ценность, химический состав. Классификация и ассортимент чая и чайных напитков	2	
	21	Крепкие алкогольные напитки: понятие, назначение, состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование.	2	
	22	Виноградные и плодово-ягодные вина: понятие, назначение, состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование.	2	
	23	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	
	24	Пряности: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование.	2	
	25	Приправы: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование.	2	

	Лабораторные занятия	-		
	Практические занятия	16		
26	Изучение ассортимента чая (ПЗ №9)	2	2	
27	Изучение ассортимента кофе (ПЗ №10)	2		
28	Изучение ассортимента крепких алкогольных напитков (ПЗ №11)	2		
29	Изучение ассортимента виноградных и плодово-ягодных вин. (ПЗ №12)	2		
30	Изучение ассортимента слабоалкогольных напитков. (ПЗ №13)	2		
31	Изучение ассортимента безалкогольных напитков (ПЗ №14)	2		
32	Изучение ассортимента пряностей (ПЗ № 15)	2		
33	Изучение ассортимента приправ (ПЗ № 16)	2		
Тема 1.5 Ассортимент кондитерских товаров	Содержание	32		
	34	Сахар: понятие, назначение, пищевая ценность и химический состав. Классификация и ассортимент. Крахмал: понятие, назначение, пищевая ценность и химический состав. Классификация и ассортимент.	2	2
	35	Мёд: понятие, назначение, пищевая ценность и химический состав. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортировка сахара, крахмала, меда.	2	
	36	Восточные сладости: понятие, назначение, пищевая ценность и химический состав. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование восточных сладостей.	2	
	37	Сахаристые кондитерские товары: понятие, назначение, пищевая ценность.	2	
	38	Классификация и ассортимент сахаристых кондитерских товаров. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование сахаристых кондитерских товаров.	2	
	39	Мучные кондитерские товары: понятие, назначение, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование мучных кондитерских изделий.	2	
		Лабораторные занятия	-	

	Практические занятия	20	
40	Изучение ассортимента сахара, крахмала (ПЗ №17)	2	
41	Изучение ассортимента меда (ПЗ №18)	2	
42	Изучение ассортимента восточных сладостей (ПЗ №19)	2	
43	Изучение ассортимента карамели и конфет (ПЗ № 20)	2	
44	Изучение ассортимента ириса и драже (ПЗ №21)	2	
45	Изучение ассортимента фруктово-ягодных кондитерских товаров (ПЗ № 22)	2	2
46	Изучение ассортимента какао-порошка, шоколада и халвы (ПЗ № 23)	2	
47	Изучение ассортимента печенья (ПЗ №24)	2	
48	Изучение ассортимента крекера, галет (ПЗ №25)	2	
49	Изучение ассортимента пряников и вафель(ПЗ №26)	2	
Тема 1.6 Ассортимент пищевых жиров	Содержание	8	
50	Пищевые жиры: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование.	2	2
51	Растительные масла: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование растительных масел	2	
	Лабораторные занятия	-	
	Практические занятия	4	
52	Изучение ассортимента пищевых жиров (ПЗ №27)	2	2
53	Изучение ассортимента растительных масел (ПЗ №28)	2	
Тема 1.7 Ассортимент молочных товаров	Содержание	16	
54	Молочные товары: понятие, назначение. Общая классификация молочных товаров: деление на группы и подгруппы. Пищевая ценность. Молоко и сливки: отличие от других подгрупп молочных 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.	2	1

	55	Кисломолочные товары: понятие, назначение. Классификация и ассортимент кисломолочных товаров. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование кисломолочных товаров.	2	
	56	Масло коровье: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование.	2	
	57	Сыры: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование	2	
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		8	
	58	Изучение ассортимента молока и сливок (ПЗ №29)	2	
	59	Изучение ассортимента кисломолочных товаров (ПЗ № 30)	2	
	60	Изучение ассортимента масла коровьего, сыра (ПЗ № 31)	2	
61	Изучение ассортимента сыра (ПЗ № 32)	2	2	
Тема 1.8 Ассортимент мясных товаров	Содержание		26	
	62	Понятие, назначение, пищевая ценность и химический состав. Классификация мяса убойных животных. Упаковка, маркировка хранение и транспортирование.	2	
	63	Мяса птицы: понятие, назначение, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. Субпродукты: понятие, назначение, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование.	2	
	64	Колбасные изделия: понятие, назначение, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование.	2	
	65	Мясные баночные консервы: понятие, назначение, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование.	2	

	66	Мясные копчености: понятие, назначение пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. Понятие, назначение. Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование.	2	
	67	Понятие, назначение. Классификация и ассортимент куриных яиц. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование	2	
	Лабораторные занятия		-	
	Практическое занятие		14	
	68	Изучение ассортимента мяса убойных животных, мяса птицы (ПЗ № 33)	2	2
	69	Изучение ассортимента субпродуктов (ПЗ № 34)	2	
	70	Изучение ассортимента колбасных изделий и мясных баночных консервов. (ПЗ № 35)	2	
	71	Изучение ассортимента мясных баночных консервов. (ПЗ № 36)	2	
	72	Изучение ассортимента мясных копченостей и мясных полуфабрикатов (ПЗ №37)	2	
	73	Изучение ассортимента мясных полуфабрикатов (ПЗ №38)	2	
	74	Изучение ассортимента куриных яиц (ПЗ № 39)	2	
	Тема 1.9 Ассортимент рыбных товаров		22	
	Содержание			
	75	Понятие о рыбе, строение. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Классификация и характеристика промысловых рыб.	2	1
	76	Классификация свежей рыбы по физиологическому и термическому состоянию. Особенности пищевой ценности. 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. Охлажденная и мороженая рыба. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование.	2	
	77	Соленая рыбные товары: понятие, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. Вяленая рыба: понятие, назначение, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование.	2	

78	Сушеные рыбные товары: понятие, назначение, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. Копченые рыбные товары: понятие, назначение, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование.	2	2
79	Рыбные консервы: понятие, назначение. Классификация и ассортимент Рыбные пресервы: понятие, назначение. Классификация и ассортимент	2	
80	Икра: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование рыбных консервов, пресервов и икры.	2	
81	Понятие, назначение, пищевая ценность и химический состав нерыбных морепродуктов Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование	1	
Лабораторные занятия		-	
Практическое занятия		9	
75	Изучение ассортимента промысловых рыб (ПЗ № 40)	2	
76	Изучение ассортимента свежей рыбы (ПЗ № 41)	2	
77	Изучение ассортимента соленой, копченой, сушеной и вяленой рыбы (ПЗ № 42)	2	
78	Изучение ассортимента рыбных консервов и пресервов, икры (ПЗ № 43)	2	
79	Изучение ассортимента нерыбных водных продуктов моря. (ПЗ № 44)	1	

Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 1. Основы управления ассортиментом продовольственных товаров	88	3
1. Подготовить сообщения: «Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество продовольственных товаров», «Понятие о рациональном и сбалансированном питании».	6	
2. Подготовить сообщение по вопросу: Характерные особенности зерна важнейших хлебных злаков, крупяных культур и бобовых (ржи, ячменя, риса, овса, проса, гречихи, гороха и фасоли). Представление о других зерновых и бобовых культурах.	4	
3. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Сушеные плоды и овощи. Квашеные овощи и моченые плоды. Быстрозамороженные плоды и овощи. Товароведная характеристика картофеля-продуктов».	6	
4. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Торты и пирожные. Кексы, рулеты, ромовые баба. Восточные сладости: состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент».	6	
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	4	
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.	6	
11. Подготовить сообщение: «Заболевания убойных животных, опасные для человека».	4	
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	4	
15. Изучить тему, сделать мини конспект по теме «Понятие, классификация и ассортимент первых и вторых обеденных блюд»	6	
16. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме «Понятие, классификация и ассортимент сладких блюд»	4	
17. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Понятие, классификация и ассортимент сухих завтраков»	4	

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»	6	
Учебная практика	72	
Виды работ	2	2,3
1. Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте		
2. Ассортимент товаров	6	2,3
3. Факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров	6	2,3
4. Выявление потребности в товарах	6	2,3
5. Товароведная характеристика товаров	6	2,3
6. Средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта	6	2,3
7. Роль договорных отношений	6	2,3
8. Регулирование хозяйственных связей в торговле	6	2,3
9. Организация закупок товаров	6	2,3
10. Хранение товаров	6	2,3
11. Организация централизованной доставки товаров	6	2,3
12. Розничная товарооборотчиваемость	6	2,3
13. Оформление отчета-дневника	4	2,3

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
Раздел 2. Основы управления ассортиментом непродовольственных товаров			244	
МДК. 01.01. Управление ассортиментом товаров			140	
Тема 2.1. Ассортимент текстильных товаров	Содержание		18	
	1	Классификация, ассортимент и товароведная характеристика текстильных волокон.	2	1
	2	Классификация, ассортимент и товароведная характеристика пряжи и нитей.	2	
	3	Классификация, ассортимент и товароведная характеристика тканей. МУХТ тканей	2	
	4	Классификация, ассортимент и товароведная характеристика ковровых изделий. МУХТ ковровых изделий.	2	
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		10	
	5	Изучение ассортимента текстильных волокон по происхождению (ПЗ№1)	2	2
	6	Изучение ассортимента пряжи и нитей (ПЗ№2)	2	
	7	Изучение строения ткани. (ПЗ № 3)	2	
	8	Контроль качества тканей (ПЗ№4)	2	
9	Изучение ассортимента тканей (ПЗ № 5)	2		
Тема 2.2. Ассортимент	Содержание		8	

швейно – трикотажных товаров	10	Основные понятия, потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента швейных изделий. Маркировка, упаковка, хранение.	2	2
	11	Основные понятия, классификация и характеристика ассортимента трикотажных изделий по назначению, виду сырья, структуре полотна, способу производства, половозрастному признаку, конструкции и характеру опорной поверхности изделия. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование трикотажных изделий.	2	
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		4	
	12	Изучение ассортимента швейных изделий. Определение назначения, размерных признаков одежды по шкалам типоразмеров. (ПЗ№ 6)	2	2
	13	Изучение ассортимента трикотажных изделий (ПЗ № 7)	2	
Тема 2.3 Ассортимент кожевенно – обувных товаров	Содержание		10	
	14	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. 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.	2	1
	15	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.	2	
	16	Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви. МУХТ кожаной обуви.	2	
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		4	
	17	Изучение ассортимента материалов для производства обуви (ПЗ № 8)	2	2
	18	Изучение ассортимента кожаной обуви. Определение назначения, деталей верха и низа обуви и методы крепления обуви. (ПЗ№9)	2	

Тема 2.4 Ассортимент пушно – меховых товаров	Содержание		6	
	19	Классификация и основные понятия меховых товаров. Основные понятия, классификация и характеристика ассортимента пушно-мехового сырья. 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	2	1
	20	Основные понятия, классификация и характеристика ассортимента меховых изделий. Характеристика ассортимента меховых изделий по функциональному назначению, половозрастному признаку, видовому наименованию, способу раскроя шкурок в изделии, фасону, размеру и росту, виду материала для наружных деталей, др. признакам.	2	
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		2	
	21	Изучение ассортимента пушно – мехового сырья и полуфабриката. Определение шкурки пушнины и полуфабриката по сезону добычи, виду, длине ворса. (ПЗ№ 10)	2	
Тема 2.5 Ассортимент парфюмерно – косметических и галантерейных товаров	Содержание		10	
	22	Факторы влияющие на качество парфюмерно – косметических товаров. Классификация и ассортимент парфюмерно – косметических товаров. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование парфюмерно – косметических товаров.	2	1
	23	Общие сведения о галантерейных товарах. Классификация и ассортимент текстильной галантереи, кожаной галантереи, металлической, галантереи из пластмасс и поделочных материалов. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование галантерейных товаров.	2	
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		6	

	24	Изучение ассортимента косметических товаров по назначению, по половозрастному признаку. (ПЗ№11)	2	2
	25	Изучение ассортимента парфюмерных товаров по семейству запаха, по способу распыления, по месту происхождения. (ПЗ №12)	2	
	26	Изучение ассортимента кожаной и металлической галантереи в магазинах города. (ПЗ №13)	2	
2.6 Ассортимент посудохозяйственных товаров	Содержание		34	
	27	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
	28	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	
	29	Общие сведения о металлах. Классификация и ассортимент сплавов цветных металлов. Алюминий, его сплавы, классификация. Медь и ее сплавы. Латунь и бронзы. Сплавы меди с никелем: нейзильбер, мельхиор, их свойства, применение в производстве бытовых товаров.	2	
	30	Классификация и характеристика ассортимента металло-хозяйственных изделий. Основные понятия, классификация и ассортимент металлической посуды. Потребительские свойства металлической посуды.	2	

	31	Ассортимент ножевых товаров, столовых приборов и приборов, облегчающих домашний труд. Основные понятия, классификация и ассортимент инструментальных товаров Характеристика ассортимента инструментальных товаров. Основные понятия, классификация и ассортимент приборов для окон и дверей.	2	
	32	Основные понятия о полимерах и пластических массах. Пластические массы, их классификация и состав. Основные полимеры, применяемые для производства товаров народного потребления.	2	
	33	Классификация и характеристика ассортимента изделий из пластических масс. Посудо-хозяйственные товары, особенности гигиенических требований и маркировки изделий для пищевых продуктов. Характеристика ассортимента хозяйственных товаров для непищевых продуктов.	2	
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		20	
	34	Изучение ассортимента стеклянных изделий по назначению., по форме, по комплектности. (ПЗ № 14)	2	2
	35	Изучение ассортимента хрустальных изделий по виду украшений, по назначению. (ПЗ №15)	2	
	36	Изучение ассортимента фарфоровых изделий по виду декорирования и назначению. (ПЗ №16)	2	
	37	Изучение отличительных характеристик керамических изделий и ассортимента полуфарфоровых, фаянсовых керамических изделий. (ПЗ №17)	2	
	38	Изучение ассортимента металлической посуды по виду металла, по назначению, по способу выработки, виду декорирования. (ПЗ№18)	2	
	39	Изучение ассортимента столовых приборов, ножевых товаров по назначению, виду материала, конструкции. (ПЗ№19)	2	
	40	Изучение ассортимента приборов облегчающих домашний труд. (ПЗ № 20)	2	
	41	Изучение ассортимента инструментальных товаров в магазинах города. (ПЗ №21)	2	
	42	Изучение ассортимента видов пластмасс (ПЗ№22)	2	

	43	Изучение ассортимента хозяйственных товаров из пластмасс (ПЗ№23)	2	
2.7 Ассортимент товаров бытовой химии	Содержание		12	
	44	Классификация и характеристика ассортимента бытовых моющих средств. Мыло хозяйственное и синтетические моющие средства порошкообразные и жидкие.	2	2
	45	Классификация и характеристика ассортимента лакокрасочных материалов. Пигментированные и непигментированные лакокрасочные материалы. Особенности маркировки лакокрасочных материалов.	2	
	46	Классификация и характеристика ассортимента чистящих средств и средств для мытья посуды. Клеящие вещества. Классификация клеев. Клеи и клеи-герметики. Маркировка и безопасное хранение бытовых химических товаров.	2	2
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		6	
	47	Изучение ассортимента мыла хозяйственного и синтетически моющих средств по назначению. (ПЗ №24)	2	2
	48	Изучение ассортимента лакокрасочных составов. (ПЗ№25)	2	
49	Изучение ассортимента клеящих веществ. (ПЗ№26)	2		
2.8 Ассортимент культтоваров	Содержание		26	
	50	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.	2	2
	51	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.	2	
	52	Общие сведения о фотокино- товарах, светочувствительных материалах и фотохимикатах. Потребительские свойства. Классификация и характеристика ассортимента фототоваров. Маркировка, упаковка, хранение и	2	

		транспортирование фотоаппаратов.		
	53	Общие сведения. Потребительские свойства. Классификация и ассортимент электроакустических приборов. Классификация и ассортимент радиоприемников, классификация и ассортимент аппаратуры для записи и воспроизведения звука. Классификация и ассортимент телевизоров. Маркировка, упаковка, хранение, транспортирование.	2	
	54	Общие сведения бытовых электротехнических товаров. Потребительские свойства. Классификация и ассортимент электробытовых товаров.	2	
	55	Классификация и ассортимент источников света и бытовых светильников. Классификация и ассортимент электробытовых машин и приборов. Маркировка, упаковка, хранение, транспортирование.	2	
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		14	
	56	Изучение ассортимента школьно – письменных товаров для письма, рисования, черчения. (ПЗ№27)	2	2
	57	Изучение ассортимента игрушек по педагогическому назначению и по виду материала.(ПЗ №28)	2	
	58	Изучение ассортимента фототоваров в магазинах города. (ПЗ 29)	2	
	59	Изучение ассортимента аппаратуры для записи и воспроизведения звука и телевизоров по назначению, по виду питания, по виду изображения, по диагонали, по виду звучания (ПЗ№30)	2	
	60	Изучение ассортимента источников света по назначению, по форме, по мощности, по цвету. (ПЗ№31)	2	
	61	Изучение ассортимента бытовых приборов. (ПЗ№32)	2	
	62	Изучение ассортимента стиральных машин по степени автоматизации. (ПЗ№33)	2	
2.9 Ассортимент мебельных товаров	Содержание		6	
	63	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.	2	1

	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		4	
	65	Изучение ассортимента мебели для отдыха и сна. (ПЗ №34)	2	
	66	Изучение ассортимента мебели для приготовления пищи (ПЗ №35)	2	
2.10 Ассортимент часов и ювелирных изделий	Содержание		6	
	67	Потребительские свойства часов. Классификация и ассортимент часов. Маркировка, упаковка, хранение транспортирование.	2	2
	68	Общие сведения о ювелирных товарах. Классификация и ассортимент благородных металлов и их сплавов. Классификация и ассортимент металлов и их сплавов. Классификация и ассортимент ювелирных камней. Классификация и ассортимент ювелирных изделий.	2	
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		2	
	68	Изучение ассортимента часов. (ПЗ №36)	2	
2.11 Ассортимент строительных товаров	Содержание		4	
	69	Классификация и характеристика ассортимента облицовочных и отделочных материалов.	2	
	70	Классификация и характеристика ассортимента материалов для стен, перегородок, пола.	2	
Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 2. Основы управления ассортиментом непродовольственных товаров			68	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.			4	
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».		6	
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.		6	
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	
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
Раздел 3. Управление ассортиментом товаров на предприятиях торговли		89	
МДК. 01.01. Управление ассортиментом товаров		60	
Тема 3.1 Выявление потребности в товаре	Содержание	6	
	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

	2	Информационные методы: реклама, пропаганда, консультации. Личная продажа, моральное и материальное стимулирование, публичное рилейшенз; возможности, достоинства и недостатки.	2	
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		2	
	3	Методы сбора маркетинговой информации (ПЗ № 1)	2	2
Тема 3.2. Коммерческая работа по закупкам товаров	Содержание		8	
	4	Хозяйственные связи. Система хозяйственных связей торговли с промышленностью. Этапы формирования хозяйственных связей. Правовые аспекты взаимоотношений субъектов коммерческой деятельности	2	1
	5	Договор поставки и его значение, содержание договора поставки. Порядок заключения и расторжения договора поставки. Прямые договорные связи торговых предприятий с производителями товаров и их эффективность. Пути расширения прямых договорных связей торговли с промышленными предприятиями	2	
	6	Заявки и заказы на товары. Задачи совершенствования системы хозяйственных связей между оптовыми и розничными торговыми предприятиями	2	
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия			
	7	Составление договора поставки, подбор источников поступления.(ПЗ № 2)	2	2
Тема 3.3. Приемка товаров по количеству и качеству	Содержание		6	
	8	Приёмка товаров в магазине по количеству и качеству, организация приёмки, документальное оформление, нормативная база.	2	1
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		4	
	9	Приемка товаров по количеству и качеству. Решение торговых ситуаций, связанных с приемкой товаров по количеству и качеству (ПЗ № 3)	2	2
	10	Оформление претензий на некачественный товар .Решение торговых ситуаций,	2	

		связанных с претензионной работой (ПЗ № 4)		
Тема 3.4 Технологические процессы товародвижения на складе	Содержание		10	
	11	Содержание и принципы организации складских операций. Технология операций по поступлению товаров на склад.	2	2
	12	Технология хранения товаров на складе. Организация и технология отпуска товаров со склада.	2	2
	13	Организация и технология товароснабжения розничных торговых предприятий.	2	2
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		4	
	14	Потери товаров при хранении. (ПЗ № 5)	2	2
	15	Организация проведения инвентаризации товаров на предприятиях торговли. (ПЗ№ 6)	2	
Тема 3.5 Анализ ассортиментной политики торговой организации	Содержание		6	1
	16	Основные понятия, классификация ассортимента. Свойства и показатели ассортимента: определение, расчет показателей ассортимента.	2	
	17	Управление ассортиментом товаров в торговом предприятии	2	
	Практические занятия		2	
	17	Расчет показателей ассортимента (ПЗ № 7)	2	2
Тема 3.6 Технологические процессы товародвижения в магазине	Содержание		8	
	18	Содержание торгово – технологического процесса в магазине. Хранение товаров в магазине.	2	2
	19	Размещение товаров в торговом зале.	2	
	20	Выкладка товаров на торговом оборудовании и в таре – оборудовании. Организация продажи товаров.	2	
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия			

	21	Мероприятия по предупреждению повреждений и порчи товаров. (№ 8)	2	
Тема 3.7 Торгово-технологическое оборудование и торговый инвентарь	Содержание		6	
	22	Мебель торговых организаций. Классификация торгового оборудования по обобщающим признакам и функциональному назначению.	2	1
	23	Мебель для торговых организаций: назначение и классификация. Типизация и унификация мебели. Требования, предъявляемые к мебели для торговых организаций. Мебель торговых залов магазинов, административно-бытовых и подсобных помещений, складов торговых организаций: типы, назначение, особенности устройства и применения. Новые перспективы направления совершенствования торговой мебели по конструкции, дизайну, функциональному назначению.	2	
	24	Торговое оборудование. Фасовочно-упаковочное оборудование: понятие назначение, классификация, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Оборудование для маркировки упакованных товаров и печати этикеток со штриховым кодом. Выбор типов и рекомендательные нормы оснащения фасовочно-упаковочным оборудованием торговых организаций. Измельчительно-режущее оборудование: назначение, классификация. Режущие и измельчительные машины: типы, назначение, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации.	2	
Тема 3.8 Обеспечение безопасности торговых работников	Содержание		8	1
	25	Основные понятия в области охраны труда. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Нормативно-правовая база охраны труда, понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (главы: 33-36). Основные нормы, регламентируемые этими законами.	2	

	26	<p>Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов Российской Федерации, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны.</p> <p>Система стандартов по технике безопасности, назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действий.</p> <p>Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраны труда.</p>	2	
	27	Требования безопасности, предъявляемые к торговому оборудованию. Опасные зоны торгового оборудования.	2	
	28	Правила техники безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: измерительного, механического, холодильного, фасовочно-упаковочного, для приготовления и продажи напитков, подъёмно-транспортного, контрольно-кассовых машин и др. Типовые инструкции по охране труда.	2	

<p>Тема 3.9 Санитария и гигиена потребительских товаров</p>	Содержание		2	
	29	<p>Санитарные требования. Эпидемиология понятие. Состояние эпидемиологического благополучия населения. Патогенные микробы. Защитные силы организма. Инфекции и интоксикации. Отравления небактериального характера. Санитарно - эпидемиологическая экспертиза.</p> <p>Гигиена: понятие, объекты изучения, цели и задачи. Санитарные требования к производственному и обслуживающему персоналу. Медицинские осмотры, их цель и значение. Заболевания, препятствующие работе в торговых организациях. Санитарные требования к предприятиям розничной торговли</p>	2	1

Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 3. Управление ассортиментом товаров на предприятиях торговли	28	3
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.	5	
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.	4	
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.	6	
6. Изучить тему, сделать мини конспект по теме: Размещение товара в соответствии со спросом и адекватностью поведения посетителей в предприятиях социальных партнеров.	6	
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ	72	3
1. Ознакомление с общей характеристикой торгового предприятия (склада).	6	
1.1 Изучение характеристики оптового торгового предприятия: вид здания, организационно-правовая форма собственности, специализация, хозяйственная самостоятельность.	6	
1.2. Ознакомление с устройством склада: составом помещений, площадью, емкостью, технической оснащенностью, охраной склада, противопожарной безопасностью. Заключение о эффективности использования площадей и емкости склада.	6	
1.3 Изучение технологического процесса, составление схемы, анализ состояния использования оборудования и инвентаря. Оформление заключения о соблюдении правил охраны труда и техники безопасности.		
2. Ассортиментная политика торгового предприятия		3
2.1 Ассортимент магазина. Порядок утверждения и контроль за его соблюдением	6	
2.2 Анализ структуры ассортимента и расчет широты, полноты, степени и новизны и устойчивости ассортимента магазина	6	

2.3 Виды и методы изучения покупательского спроса на торговом предприятии	6	
2.4 Анализ, оценка и предложения по совершенствованию ассортиментной политики магазина	6	
3. Организация торгово-технологический процесс торгового предприятия (склада)		3
3.1 Приемка и подготовка товаров к продаже	6	
3.2 Размещение и выкладка товаров в торговом зале	6	
3.3 Хранение товаров, порядок списания товарных потерь	6	
3.4 Мероприятия по совершенствованию процесса продажи товаров	6	
3.5 Анализ и выводы о состоянии культуры обслуживания покупателей, характера записей в Книге отзывов и предложений, действенности применяемых мер по заявлениям покупателей. Участие в разборе заявлений, жалоб, конфликтных ситуаций и выработке решений по ним.	6	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных лабораторий: Товароведения и экспертиза продовольственных товаров, Товароведения и экспертиза непродовольственных товаров, учебный магазин и учебный склад

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории Товароведение и экспертиза продовольственных товаров:

Весы электронные ВСП-0,5/0,1-1

Микроскоп Микмед 1

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

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

Микроскоп Биомед-2

Микроскоп Микмед-1

МФУ hp125

Лупы ЛПИ 464 3.5

Ножницы прямые

Пинцеты

Пробирки П1-16-150

Цилиндры с носиком стеклянные

Плакаты, раздаточный материал.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: персональный компьютер (ноутбук), мультимедийный проектор, аудиовизуальная и телекоммуникационная техника.

Реализация программы модуля предусматривает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ильина, М. Г. Товароведение непродовольственных товаров: практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М. Г. Ильина - Москва: Издательский центр "Академия", 2013 - 192 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Академия: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=48055>
2. 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>.
3. 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 Библиокомплектатор: <http://www.bibliocomplectator.ru/getpublication/?id=55916>

Дополнительные источники:

1. Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е. Ю. Райкова - Москва: Издательский центр "Академия", 2015 - 224 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Академия: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=164994>.
2. 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>.
3. 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>.
4. Синтюшкина А.А. ПМ 01. Управление ассортиментом товаров: методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских

товаров, базовая подготовка [Текст]:/ А.А. Синтюшкина, Н.В. Ремезова. – Троицк; ФГБОУ ВО Южно – Уральский ГАУ, 2019.- 22 с.

5. Синтюшкина А.А .МДК.01.01 Основы управления ассортиментом товаров. Раздел 1. Основы управления ассортиментом продовольственных товаров: методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, базовая подготовка [Текст]:/ А.А. Синтюшкина, Н.В. Ремезова. – Троицк; ФГБОУ ВО Южно – Уральский ГАУ, 2019. – 200 с.

6. Синтюшкина А.А .МДК.01.01 Основы управления ассортиментом товаров. Раздел 2. Основы управления ассортиментом непродовольственных товаров и раздел 3. Управление ассортиментом товаров на предприятиях торговли: методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, базовая подготовка [Текст]:/ А.А. Синтюшкина, Н.В. Ремезова. – Троицк; ФГБОУ ВО Южно – Уральский ГАУ, 2019. – 215с.

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. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс] : сайт. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.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	- умение выявлять и анализировать потребности в товарах. - умение определять и анализировать качество товаров. - умение проводить и анализировать маркетинговые исследования	практическая работа (решение ситуаций); - тестирование; - зачет - дифференцированный зачет - экзамен квалификационный
ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции	- демонстрация умений осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции. Создание надежных хозяйственных связей - планирование закупки и реализации товаров	- практическая работа (решение ситуаций, заполнение бланков документов); - зачет - дифференцированный зачет - экзамен квалификационный
ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками	- демонстрация умений планировать и контролировать товарные запасы и организовывать товарные потоки. Формирование торгового ассортимента по результатам анализа потребности в товарах - анализирование показателей ассортимента	- практическая работа (решение ситуаций, заполнение бланков документов); - тестирование; - зачет - дифференцированный зачет - экзамен квалификационный
ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.	- доказательство умений и навыков оформления документации. Оформление претензий, договоров с контрагентами. - обоснование товарных потерь и разработка мероприятий по их снижению	- практическая работа (решение ситуаций, заполнение бланков документов); - тестирование; - зачет - дифференцированный зачет - экзамен квалификационный

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;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<p>- аргументация организации собственной деятельности в соответствии с поставленной целью;</p> <p>- 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</p> <p>- адекватность оценки эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	- наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<p>- 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;</p> <p>- адекватность оценки последствий принятых решений;</p>	- 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"> - рациональность распределения времени и результативность организации самостоятельной работы при изучении профессионального модуля; - стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах, ярмарках профессий и др.); 	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - участие в работе малых групп - выполнение заданий по самостоятельной работе;
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - анализ инноваций в области 	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе освоения программы профессионального модуля; - выполнение заданий для самостоятельной работе;