

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО

«Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

Е.П. Бочкарева

Приказ № 17-ОД от 19.05.2023 г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 «УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ»**

для специальности СПО

38.02.05. «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

Форма обучения – очная

Срок обучения 2 года 10 месяцев

Уровень освоения: базовый

Профиль получаемого профессионального

образования: естественно-научный

Камышлов, 2023

Рабочая программа практики по профилю специальности профессионального модуля разработана на основе Федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования для специальности среднего профессионального образования 38.02.05. «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 835 от 28.07.14 г.)

Разработчик: Плотникова Татьяна Александровна - преподаватель высшей квалификационной категории Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

Рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии педагогических работников профессиональных дисциплин ГАПОУ СО «КГТТ»

Председатель _____ Е.В. Чудинова

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УПР
_____ Н.А. Польдяева

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УМР
_____ Т.А. Мадыгина

СОГЛАСОВАНО:

Супервайзер ООО «Агроторг»
сети магазинов «Пятерочка»
_____ Е.В. Шушкова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля	7
3. Структура и содержание профессионального модуля	8
4. Условия реализации профессионального модуля	23
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	24

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.05. «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Основы управления 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.

ПК 1.5. Осуществлять контроль за функционированием оборудования для защиты от несанкционированного выноса товаров.

ПК 1.6. Выполнять операции по реализации товаров с использованием торгового инвентаря.

ПК 1.7. Применять POS-средства и материалы при выкладке товаров.

ПК 1.8 Проводить идентификации товарных запасов на соответствие сертификатам общих (ОК) компетенций:

- 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.

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

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

иметь практический опыт:

- 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;
- рекламирования товаров на местах продажи;
- контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров;
- обеспечения товародвижения в складах и магазинах;
- эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования;

- использования торгового инвентаря по назначению при реализации товаров;
- снижения потерь товарно-материальных ценностей с помощью противокражных технологий и систем;
- участия в проведении инвентаризации товаров;

уметь:

- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- формировать торговый ассортимент по результатам анализа потенциала торгового предприятия и потребности в товарах;
- применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта;
- использовать POS-средства и материалы по категориям и назначению;
- 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 качество 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 охраны труда;
- рассчитывать потребность розничного торгового предприятия (РТП) в противокражном оборудовании;
- устанавливать и отключать системы радиоэлектронной и радиочастотной охраны;
- эксплуатировать торговый инвентарь по назначению.

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 повреждения и порчи товаров;
- классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;
- требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- классификацию торгового инвентаря, виды, технику безопасности при работе с ним, обоснование потребности и его выбор;
- способы охраны товаров;
- виды и техническую характеристику противокражного оборудования;
- 15 классификацию POS-средств и POS-материалов, виды, назначение, категории;
- 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 или 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – **525 часов**, в том числе:
 - обязательной учебной нагрузки обучающегося – **350 часов**, включая:
 - ✓ *теоретических занятий – 160 часов;*
 - ✓ *лабораторных и практических занятий – 170 часов;*
 - ✓ *курсовая работа – 20 часов*
 - самостоятельной работы обучающегося – **175 часов**,
- учебной практики – **36 часов**;
- практики по профилю специальности – **126 часов**.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
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
ПК 1.5.	Осуществлять контроль за функционированием оборудования для защиты от несанкционированного выноса товаров
ПК 1.6.	Выполнять операции по реализации товаров с использованием торгового инвентаря
ПК 1.7.	Применять POS-средства и материалы при выкладке товаров
ПК 1.8	Проводить идентификации товарных запасов на соответствие сертификатам
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

3.1. Тематический план профессионального модуля «Основы управление ассортиментом товаров»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Курсовая работа	в т.ч. теоретические занятия, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов			
ПК 1.1.- 1.4.	Раздел 1. Маркетинговый подход к формированию ассортиментной политики торговых предприятий	78	60	38	22	18			
ПК 1.4.- 1.8.	Раздел 2. Организация торговли в магазине	110	72	36	36	38			
ПК 1.1., 1.2.	Раздел 3. Товароведение продовольственных товаров	202	122	62	60	80			
ПК 1.1., 1.2.	Раздел 4. Товароведение непродовольственных товаров	113	74	22	52	39			
	Дифференцированный зачёт	2	2	2					
	Курсовая работа	20		20					
ПК 1.1.- 1.8.	Учебная практика							36	
	Практика по профилю специальности								
	Всего:	525	350	20	160	170	175		
	Экзамен квалификационный								

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов дисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые ОК, ПК
МДК.01.01. Основы управления ассортиментом товаров				
Раздел 1. Маркетинговый подход к формированию ассортиментной политики торговых предприятий				
Тема 1.1. Формирование ассортимента организации с учетом номенклатуры показателей качества товаров	Содержание	30,5	1	ПК 1.1. -1.4. ОК 2,4
	1 Анализ и оценка территории ,торгового потенциала: прогноз продаж и ёмкость рынка	2		
	2 Анализ структуры потребления и построение карты стратегии групп торгового района	2		
	3 Анализ сильных и слабых сторон предприятия, методология SWOT- анализа	2		
	4 Конкурентное позиционирование участников рынка. Выбор стратегии и методы конкуренции	2		
	5 Формирование ассортиментной стратегии: цели, подходы, типы наступлений	2		
	6 Условия, факторы и правила действия по формированию ассортимента РТП (розничного торгового предприятия)	2		
	7 Стадии формирования и упорядочения структуры торгового ассортимента. Тестирование	2		
	8 Формирование и регулирование ассортимента товаров на оптовых предприятиях	2		
	9 Особенности формирования ассортимента торговых предприятий, ориентированных на дискаунтный формат	2		
	Практические занятия	4		
	1 Тренинг «Показатели ассортимента и методика расчёта показателей»	2	2	
2	Экскурсия на торговые предприятия с целью ознакомления с ассортиментным потенциалом	2		

Самостоятельная работа Работа с дополнительными источниками информации-2 Повторить основные понятия и термины-1,5. Подготовить доклад с презентацией «Ассортиментная стратегия торгового предприятия»-2. Подготовить сообщение «Собственная торговая марка предприятия»-2. Повторить методику расчета, составить отчет по экскурсии-1		8,5	3	
Содержание		25		
Тема 1.2. Технология транспортировки и хранения товаров, вычисление товарных потерь	1	Условия, режим и правила хранения товаров в хранилище и торговом зале	2	
	2	Условия и сроки транспортирования продовольственных и непродовольственных товаров	2	
	3	Мероприятия по предупреждению возникновения повреждений и порчи товаров	2	1
	4	Товарные потери и способы их устранения	2	
	5	Сопроводительные документы при транспортировке товаров	2	
	6	Организация работ по приемке товаров на склад и обработке по группам	2	
	7	Оптимизация величины товарных запасов, их планирование. Методы анализа и учёта.	2	
Практические занятия		6		
Самостоятельная работа Работа с дополнительными источниками информации-1,5. Повторить тему учебного материала для предстоящего контроля знаний-1,5. Составить схему классификации товаров по сохраняемости-0,5. Повторить правила и порядок работы с документами-0,5 Повторить методику расчета 0,5. Оформить документ-0,5	1	Заполнение сопроводительных документов (правила, порядок) упражнение	2	2
	2	Решение задач (расчет норм естественной убыли) упражнение	2	
	3	Оформление документации (акты на списание) контрольная работа	2	
Содержание		22,5		
Тема 1.3. Закупочная стратегия розничного торговца	1	Закупочная стратегия предприятия, товароснабжение	2	1
	2	Претензии в закупочной работе	2	
	3	Договорные отношения с контрагентами.	2	
	Практические занятия		12	
	1	Составление претензионных писем	2	
	2	Составление договора купли продажи	2	2
	3	Составление договора на аренду помещения (основные разделы договора) упражнение	2	
	4	Составление договора на выполнение подрядных работ и договора мены (упраж-	2	

	нение)			
	5	Составление трудового договора (контракта)	2	
	6	Составление договора о полной материальной ответственности. Контрольная работа.	2	
Самостоятельная работа				
<i>Работа с дополнительными источниками информации-1,5. Работа с нормативной документацией-3</i>				
Раздел 2. Организация торговли в магазине				
Тема 2.1. Торгово-технологическое оборудование и торговый инвентарь	Содержание		110	ПК 1.4.- 1.8. ОК 1,2,4,5,8,9
	1	Оборудование подсобных помещений: классификация, виды	65	
	2	Торговая мебель: требования, виды, классификация	2	
	3	Торговый инвентарь: назначение, классификация	2	
	4	Контрольно-кассовая техника (ККТ): технико- эксплуатационные характеристики.	2	
	5	Контрольно-кассовая техника (ККТ): типы, принцип действия.	2	1
	6	Весоизмерительная техника: классификация, устройство, виды, правила эксплуатации, типы Тестирование	2	
	7	Фасовочно-упаковочное оборудование и тепловое: классификация, виды, типы.	2	
	8	Холодильное оборудование: классификация, виды, правила эксплуатации.	2	
	9	Подъемно-транспортное оборудование: классификация, виды, правила эксплуатации.	2	
	10	Оборудование для охраны торгового предприятия: классификация, виды, правила эксплуатации.	2	
Итого за семестр: аудиторные занятия- 80 часов; внеаудиторная самостоятельная работа- 31 час				
	11	Измельчительно-режущее оборудование: назначение, виды, правила эксплуатации	2	
	Практическая работа		18	
	1	Ознакомление с основными видами мебели и инвентаря. Тестирование.	2	2
	2	Изучение нормативно-правовых документов о применении и эксплуатации ККТ (контрольно-кассовой техники) упражнение	2	
	3	Изучение нормативно-правовых документов по эксплуатации ККТ (контрольно-	2	

	кассовой техники), обязанности кассира (упражнение)		
4	Изучение технической характеристики механических и электронных весов, мер измерения.	2	
5	Определение вида и типа холодильного оборудования по его маркировке (упражнение)	2	
6	Изучение устройства и правил эксплуатации подъемно-транспортного оборудования (упражнение)	2	
7	Расчет потребности РТП в торговом оборудовании, в том числе противокражном (упражнение)	2	
8	Изучение устройства фасовочно-упаковочного оборудования и измельчительно-режущего. (упражнение)	2	
9	Изучение принципов работы и устройства, правил эксплуатации торговых автоматов. Контрольная работа по теме 2.1.	2	
Самостоятельная работа			
Работа с дополнительными источниками информации «Тара-оборудование»-1. Подготовить сообщение: «Сравнительная характеристика немеханического оборудования торговых залов магазинов г. Камышлов» на примере двух предприятий-2. Заполнить рабочую тетрадь- 11. Подготовить доклад «Торговые автоматы: назначение и классификация»-2. Работа с дополнительными источниками информации: «Электронные весы: возможные неисправности и способы их устранения», «Государственный и ведомственный надзор за измерительным оборудованием», «Устройство и принцип работы компрессионной холодильной машины», «Кассовый POS- терминал»-5. Повторить порядок и формулы расчета потребности в оборудовании-1. Изучить лекционный и дополнительный материал по теме «Тепловое оборудование»-1.Подготовить доклад по предложенным темам с электронной презентацией «Современное холодильное оборудование», «Современное оборудование торговых предприятий»-2			
Содержание		18	
1	Общее понятие о санитарно-эпидемиологических требованиях к территории, помещением магазина, товарам и упаковке. Личная гигиена работников торговли	2	1
2	Основные законодательные положения, организация охраны труда и техники безопасности в торговле.	2	
Практическая работа		8	
1	Изучение типовых инструкций по охране труда (упражнение)	2	
2	Анализ ситуации производственного травматизма на предприятии. Оформление акта формы Н-1. Тест по теме 2.2	2	2
3	Санитарные требования к устройству и содержанию торговых предприятий (упражнение)	2	

	4	Изучение и анализ вредных производственных факторов на примере конкретных торговых предприятий г. Камышлова (экскурсия)	2		
Самостоятельная работа					
Подготовить презентацию: «Причины профессиональных заболеваний и травматизма в сфере торговли»- 1					
Подготовить сообщение «Проведение различных видов инструктажей и оформление журналов регистрации»- 1.					
Разработать и оформить плакат по пожарной безопасности- 1. Подготовить доклад: «Надзор, контроль и ответственность за нарушения по охране труда на торговом предприятии»- 2 Составить отчет по экскурсии-1					
Тема 2.3. POS-средства и материалы как источники продвижения товара	Содержание		13		
	1	Рекламирование товаров на месте продажи.	2		1
	2	Распределение мест продажи по функциональным зонам	2		
	3	POS-средства и материалы: назначение, виды, классификация	2		
	Практические занятия		2		
	1	Изучение и анализ элементов создания атмосферы торгового зала на примере конкретных предприятий г. Камышлова (экскурсия)	2		2
Самостоятельная работа					
Работа с дополнительными источниками информации-2 Создание мини-кейса (схемы): использование ABC-метода при размещении товаров в секции «Бакалея» и «Сувениры», с учетом характера движения покупателей-1					
лей-2 Подготовить отчет по экскурсии -1					
Тема 2.4. Учет и отчетность в торговле	Содержание		14		
	1	Формы документального сопровождения товародвижения, оформление приемки товаров и продажи	2		1
	2	Понятие инвентаризации товарно-материальных ценностей	2		
	Практические занятия		8		
	1	Документальное оформление переоценки товаров (отработка умений)	2		
	2	Документальное оформление кассовых операций. Первичные документы по кассовым операциям: назначение, реквизиты, правила составления	2		2
	3	Порядок сдачи выручки в банк. Учет операций по расчетам. Кассовый отчет и порядок его составления	2		
	4	Документальное оформление инвентаризации (упражнение)	2		
Самостоятельная работа					
Подготовить сообщение с презентацией: «Оформление движения товаров и учет реализации внутри розничного предприятия (магазина)».					
			2	3	

Раздел 3. Товароведение продовольственных товаров				ПК 1.1., 1.2. ОК 2, 3,4,5,7
Тема 3.1. Зерно и продукты его переработки	Содержание			202
	1	Строение зерна. Крупа, мука: виды и ассортимент, упаковка, хранение		28
				2
	2	Ассортимент хлеба и булочных изделий, требования к качеству, дефекты и болезни		2
	3	Бараночные, макаронные, сухарные изделия: ассортимент, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения		2
	Практические занятия			16
	1	Изучение ассортимента и органолептическая оценка круп по представленным образцам и стандартам		2
	2	Изучение вида и сорта муки, определение органолептической оценки по представленным образцам и стандартам (упражнение)		2
	3	Изучение классификации и ассортимента хлеба, органолептическая оценка образцов по стандартам. Изучение пороков		2
	4	Изучение ассортимента хлебобулочных и сдобных изделий, определение органолептической оценки по образцам и стандартам (упражнение)		2
	5	Изучение ассортимента бараночных изделий, определение органолептической оценки по образцам и стандартам (упражнение)		2
	6	Изучение ассортимента сухарных изделий, определение органолептической оценки по образцам и стандартам (отработка умений)		2
	7	Изучение видов и сортов макаронных изделий, определение органолептической оценки по образцам и стандартам		2
	8	Изучение ассортимента пищевых концентратов по образцам и стандартам Определение оценки качества образцов пищевых концентратов по ГОСТу, ТУ(упр.)		2
	Самостоятельная работа Заполнить листы рабочей тетради по темам.			6
	Тема 3.2. Плодоовощные товары, ягоды и грибы	Содержание		
1		Вегетативная группа свежих овощей: товароведная характеристика, упаковка, хранение		2
2		Плодовая группа свежих овощей (тыквенные, томатные): товароведная характеристика, упаковка, хранение		2

	3	Свежие плоды: товароведная характеристика, упаковка, хранение	2	
	4	Ягоды, грибы: товароведная характеристика, упаковка, хранение	2	
	5	Консервы овощные и плодово-ягодные: товароведная характеристика, упаковка, маркировка, хранение	2	
	Практические занятия		4	
	1	Изучение сорта и органолептическая оценка яблок по представленным образцам и стандартам	2	
	2	Изучение ассортимента плодовоовощных консервов, определение органолептической оценки по представленным образцам и стандартам	2	2
	Самостоятельная работа <i>Заполнить листы рабочей тетради по теме «Плодовоовощные товары» -4. Проработать дополнительные источники информации по темам: десертные овощи; пряные овощи; бобовые и зерновые овощи; быстрозамороженные, сушёные овощи и плоды-8 Подготовить сообщение «Сравнительный анализ ассортимента плодовоовощных консервов на торговых предприятиях города»-2</i>		14	3
	Содержание		24	
	1	Чай и кофе: ассортимент, виды, требования к качеству, упаковка, хранение	2	
	2	Пряности и приправы: ассортимент, виды, требования к качеству, упаковка, хранение	2	
Тема 3.3. Вкусовые товары	Практические занятия		8	
	1	Изучение ассортимента чая, определение органолептической оценки по представленным образцам и стандартам (отработка умений)	2	
	2	Изучение ассортимента кофе (растворимого), определение органолептической оценки по представленным образцам и стандартам	2	
	3	Изучение ассортимента пряностей, определение органолептической оценки по представленным образцам и стандартам (упражнение)	2	
	4	Изучение видов безалкогольных напитков, определение органолептической оценки по представленным образцам и стандартам (упражнение)	2	
Самостоятельная работа <i>Изучение дополнительной информации (сайта в Интернете «Знай товар») по темам: поваренная соль; пищевые кислоты; высокоалкогольные напитки; крепкие алкогольные напитки; среднеалкогольные напитки; ликеро-наличные изделия; вина; слабоалкогольные и безалкогольные напитки-8 Заполнение листов рабочей тетради-4</i>			12	3
Тема 3.4. Крахмал, сахар, мед	Содержание		10	1
	1	Крахмал и крахмалопродукты: ассортимент, товароведная характеристика, упаковка, хранение	2	

	2	Сахар, мёд: виды, ассортимент, товароведная характеристика, упаковка, хранение	2		
	Практические занятия		4		
	1	Распознавание ассортимента сахара по принадлежности	2	2	
	2	Распознавание ассортимента, органолептическая оценка меда по ГОСТу	2		
Самостоятельная работа			2	3	
Изучение дополнительной информации (сайта Интернет «Знай-товар») по теме: «Заменители сахара»					
Тема 3.5. Кондитерские товары	Содержание		28		
	1	Фруктово-ягодные кондитерские изделия: ассортимент, товароведная характеристика, упаковка, хранение	2		
	2	Карамель и конфетные изделия: классификация, ассортимент, товароведная характеристика, упаковка, хранение.	2	1	
	3	Какао- порошок и шоколад: ассортимент, товароведная характеристика, упаковка, хранение.	2		
	4	Мучные кондитерские изделия, халва и восточные сладости: ассортимент, товароведная характеристика, упаковка, хранение	2		
	Практические занятия		10		
	1	Изучение ассортимента карамели, определение органолептической оценки по представленным образцам и стандартам	2		
	2	Изучение ассортимента шоколада, определение органолептической оценки по представленным образцам и стандартам	2	2	
	3	Изучение ассортимента конфет, определение органолептической оценки по представленным образцам и стандартам	2		
	4	Изучение видов, ассортимента печенья, определение органолептической оценки по представленным образцам и стандартам	2		
	5	Изучение ассортимента пряников, вафель; определение органолептической оценки по представленным образцам и стандартам	2		
Самостоятельная работа			10	3	
Заполнение листов рабочей тетради-6. Изучение дополнительной информации (сайта Интернет «Знай-товар») по теме: «Витаминизированные, диетические и лечебные кондитерские изделия»-2 Создание электронных презентаций по теме «Кондитерские товары»-2					
Тема 3.6. Молоко и молочные товары	Содержание		20		
	1	Молоко, сливки, сметана, творог, мороженое: ассортимент, товароведная характеристика, упаковка, хранение	2	1	
	2	Диетические кисломолочные продукты: ассортимент, товароведная характеристика, упаковка, хранение	2		

	3	Молочные консервы: ассортимент, товароведная характеристика, упаковка, маркировка, хранение	2	
	4	Сыры: классификация ассортимента, товароведная характеристика маркировка, пороки, упаковка. хранение.	2	
	Практические занятия		6	
	1	Изучение ассортимента молочных консервов; определение органолептической оценки по представленным образцам и стандартам	2	
	2	Изучение ассортимента кисломолочных товаров; определение органолептической оценки по представленным образцам и стандартам	2	2
	3	Изучение ассортимента сыров; определение органолептической оценки по представленным образцам и стандартам	2	
Самостоятельная работа				
<i>Заполнение листов рабочей тетради-2</i>				
<i>Изучение дополнительной информации (сайта Интернет «Знай товар») по темам: «Изменения, протекающие при хранении сыра», «Импортные сыры»-4</i>				
Тема 3.7. Пищевые жиры	Содержание		6	
	1	Масло коровье, растительное, маргариновая продукция: ассортимент, товароведная характеристика, упаковка, хранения	2	1
Самостоятельная работа				
<i>Работа с дополнительной информацией (сайт «Знай товар») по темам: «Животные топлёные жиры», «Кулинарные жиры», «Соевые продукты»</i>				
Тема 3.8. Мясо и мясные продукты	Содержание		26	
	1	Мясо, мясные субпродукты: категории упитанности, классификация, клеймение, хранение	2	
	2	Мясо домашней птицы и пернатой дичи: классификация, упаковка, маркировка, хранение	2	
	3	Мясные полуфабрикаты и копчености: классификация, товароведная характеристика, упаковка, хранение	2	1
	4	Мясные консервы: ассортимент, товароведная характеристика, упаковка, маркировка, хранение	2	
	5	Колбасные изделия: ассортимент, товароведная характеристика, упаковка, хранение	2	
Практические занятия				
	1	Изучение ассортимента варёных колбас; определение органолептической оценки по представленным образцам и стандартам	2	2

	2	Изучение ассортимента мясных копченостей; определение органолептической оценки по представленным образцам и стандартам	2	
	3	Изучение ассортимента мясных консервов; расшифровка маркировки по представленным образцам и стандартам	2	
Самостоятельная работа				
<i>Работа с дополнительной информацией (сайт «Знай товар») по темам: «Дефекты мяса», «Дефекты тушек птиц»</i>				
<i>«Производство колбасных изделий», «Желатиновая продукция»-б</i>				
<i>Заполнение листов рабочей тетради-4</i>				
Тема 3.9. Яйца и яичные товары	Содержание		10	3
	1	Яйца: строение, химический состав, классификация, упаковка, маркировка, хранение	2	
	Практические занятия		2	
	1	Определение показателей качества яиц	2	
			6	
Самостоятельная работа				
<i>Работа с дополнительной информацией (сайт «Знай товар») по темам: «Изменения, происходящие в яйцах при хранении», «Продукты переработки яиц», «Дефекты яиц»-б</i>				
Тема 3.10. Рыба и рыбные товары	Содержание		22	1
	1	Живая, охлажденная, мороженая рыба и филе: товароведная характеристика, упаковка, хранение	2	
	2	Соленые гастрономические товары, вяленая и копченая рыба: товароведная характеристика, упаковка, хранение	2	
	3	Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия: товароведная характеристика, упаковка, хранение	2	
	4	Рыбные консервы, пресервы, икра: классификация ассортимента, характеристика, упаковка, маркировка, хранение	2	
	Практические занятия		4	
	1	Распознавание ассортимента консервов и пресервов. Расшифровка маркировки.	2	
	2	Определение органолептической оценки соленой и копченой рыбы по представленным образцам и стандартам	2	
			2	
			2	
Самостоятельная работа				
<i>Заполнение листов рабочей тетради- 4</i>				
<i>Работа с дополнительной информацией (сайт «Знай товар») по темам: «Строение тела рыбы», «Химический состав и пищевая ценность рыбы», «Новые виды рыб», «Пороки копчёных рыбных товаров», «Балычные изделия», «Нерыбное водное сырьё», «Дефекты рыбных консервов»-б</i>				
			10	3

Раздел 4. Товароведение непродовольственных товаров										113			ПК 1.1., 1.2. ОК 2, 3,4,5,7
Тема 4.1. Текстильные товары, швейные и трико- тажные изделия	Содержание									20			
	1	Классификация, ассортимент тканей								2		1	
	2	Классификация, ассортимент швейных и трикотажных товаров								2			
	Практические занятия									10		3	
	1	Распознавание ассортимента натуральных образцов тканей.								2			
	2	Распознавание ассортимента натуральных образцов швейных изделий.								2			
	3	Расшифровка маркировки символов								2			
	4	Изучение методики определения сортности верхних швейных изделий								2			
	5	Распознавание дефектов трикотажных и чулочно-носочных изделий								2			
	Самостоятельная работа Заполнить листы рабочей тетради									6		2	
Тема 4.2. Обувные товары	Содержание									16		1	
	1	Ассортимент и классификация обувных товаров.								2			
	Практические занятия									8			
	1	Изучение и анализ ассортимента обувных товаров в торговых предприятиях го- рода (экскурсия)								4		2	
	2	Распознавание ассортимента видов обувных кож								2			
	3	Изучение приёмов органолептической проверки обуви (упражнение)								2			
Самостоятельная работа Заполнить листы рабочей тетради									6		3		
Тема 4.3. Пушно-меховые и овчинно-шубные то- вары	Содержание									8		1	
	1	Классификация, ассортимент пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.								2			
	Практические занятия									4		2	
	1	Изучение и анализ ассортимента на торговых предприятиях города (экскурсия)								4			
Самостоятельная работа Правила продажи и обмена меховых товаров									2		3		
Тема 4.4. Хозяйственные това-	Содержание									24		1	
	1	Классификация, ассортимент стеклянных, керамических, металлохозяйственных								2			

ры	товаров		
2	Классификация, ассортимент товаров бытовой химии.	2	
3	Классификация, ассортимент мебели товаров	2	
Практические занятия		14	
1	Распознавание ассортимента посуды хозяйственных товаров (отработка умений)	2	2
2	Изучение и анализ ассортимента строительных и мебельных товаров торговых предприятий города (экскурсия)	4	
3	Распознавание ассортимента бытовой химии	2	
3	Изучение термических, механических и химических свойств пластмасс	2	
4	Распознавание ассортимента ножевых товаров, столовых приборов (упражнение)	2	
Самостоятельная работа			
Заполнить листы рабочей тетради по темам «Пластмассы», «Силикатные товары», «Металлохозяйственные товары», «Мебельные товары», «Строительные материалы»		6	3
Содержание		10	
1	Классификация и ассортимент галантерейных товаров.	2	1
Практические занятия		4	
1	Распознавание ассортимента швейных галантерейных товаров (упражнение)	2	2
2	Распознавание ассортимента кожаных галантерейных товаров (упражнение)	2	
Самостоятельная работа			
Заполнить листы рабочей тетради по теме «Галантерейные товары»		4	3
Содержание		4	
1	Классификация и ассортимент ювелирных товаров, часов	2	1
Самостоятельная работа			
Работа с дополнительными источниками информации по теме «Модные тенденции ювелирной продукции» для создания электронной презентации.		2	
Содержание		12	
1	Классификация и ассортимент парфюмерно-косметических товаров.	2	1
Практические занятия		4	
1	Распознавание ассортимента парфюмерных товаров	2	2
2	Распознавание ассортимента косметических товаров	2	
Самостоятельная работа			
Заполнить листы рабочей тетради по теме «Парфюмерно-косметические товары»		6	3
Содержание		17	
		1	1

Товары культурно-бытового назначения.	1	Классификация и ассортимент канцтоваров, игрушек	2		
	Практические занятия				
	1	Распознавание ассортимента канцелярских изделий (упражнение)	2		
	2	Распознавание ассортимента школьно-письменных товаров	2		
	3	Распознавание ассортимента мягконабивных, пластмассовых, металлических и других видов игрушек	6		
Самостоятельная работа					
Работа с дополнительными источниками информации по теме для создания электронной презентации: «Спортивные товары», «Электротовары». Подготовиться к дифференцированному зачету					
Дифференцированный зачет по МДК.01.01					
Курсовая работа					
Учебная практика					
			36		ПК 1.1. - 1.8. ОК 1-7,9
				1	
Виды работ:					
1. Работа с Законами, актами и другими нормативными документами в области МТО торговых предприятий			6		
2. Выбор оборудования для складских помещений, торговых залов и расчёт их потребности			6		
3. Эксплуатация основных видов торгового инвентаря, весоизмерительной техники, контрольно-кассовой техники			6		
4. Оформление и таксировка документации. Расчёт товарных потерь. Разработка анкет для изучения покупательского спроса.			6		
5. Инвентаризация ТМЦ (товарно-материальных ценностей).			6		
6. Распознавание продовольственных и непродовольственных товаров по ассортиментной принадлежности			6		
Производственная практика			126		ПК 1.1. - 1.8. ОК 1-9
Виды работ:				2	

1. Ознакомление с розничным торговым предприятием (секциями/отделами)	6		
2. Изучение профессиональной деятельности товароведа	6		
3. Ознакомление с организацией торгово- технологического процесса продажи товаров в магазине (отделе/секции);	6		
4. Ознакомление с информационной работой торгового предприятия	6		
5. Изучение и анализ рынка реализуемых товаров предприятиями- конкурентами	6		
6. Разработка стратегических планов торгового предприятия на разных этапах жизненного цикла товаров	6		
7. Участие в формировании торгового ассортимента продовольственных /непродовольственных товаров на торговом предприятии;	6		
8 Контроль условий и сроков хранения товаров на оптовом предприятии и/или в рознице	6		
9. Участие в составлении договоров (контрактов), претензий.	6		
10. Принять участие в инвентаризации ТМЦ	6		
11.Ознакомление с работой системы радиоэлектронной и радиочастотной охраны объекта	6		
12.Принять участие в приемке товаров и его размещении на складе и торговом зале	6		
13.Изучение средств и методов рекламы на месте продажи	6		
14. Выявление потребности в товаре, изучение покупательского спроса;	6		
15 Принять участие в обеспечении товародвижения в складе и магазине	6		
16.Расчет потребности магазина в торговом и противокражном оборудовании	6		
17. Изучение соблюдения сотрудниками требований техники безопасности и охраны труда	6		
18. Принять участие в составлении заказов, заявок и непосредственно в закупке товаров	6		
19. Принять участие в формировании спроса на продукцию, реализуемую в магазине	6		
20.Принять участие в разработке мероприятий по стимулированию сбыта товаров	6		
21.Участвовать в расчёте показателей ассортимента			
Всего	525		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета и лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место педагога,
- рабочее место студента,
- контрольно-измерительные материалы,
- телевизор,
- ноутбук.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- торговая мебель и оборудование,
- натуральные образцы товаров,
- муляжи и бутафория,
- рабочее место педагога,
- рабочее место студента.

Реализация программы модуля предполагает учебную и производственную практики на предприятиях оптовой и розничной торговли, различных форм собственности.

Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения: учебник для СПО. – М.: ИЦ «Академия», 2019
2. Неверов А.Н. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник для СПО. - М.: ИЦ «Академия», 2015
3. Мусалов Н.П. Управление структурным подразделением организации в сфере торговли и коммерции: учебник для СПО. - М.: ИЦ «Академия», 2018
4. Яковенко Н.В. Товароведение непродовольственных товаров: рабочая тетрадь. - М.: Академия, 2019 (электронная библиотека)

Дополнительные источники:

1. Брагин Л.А. Организация и управление торговым предприятием: учебник – М.: ИНФРА, 2005г
2. Бузакова Е.А. Ассортимент розничного магазина, методы анализа и практические советы. - М.: Высшая школа, 2005
3. Горохова С.С. Охрана труда на предприятиях торговли: Учеб. пособ. – М.: Изд. центр «Академия», 2008.
4. Зыкова И.В. Защита прав потребителей в вопросах и ответах – Ось -89, 2005
5. Парфентьева и др Оборудование торговых предприятий: Учеб. для НПО/ Т.Р. – 3е изд. перераб. – М.: Изд. центр «Академия», 2007.
6. Чапурина И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. - Дашкова и К, 2002

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для реализации компетентностного подхода необходимо использовать в образовательном процессе:

- активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловые и ролевые игры, анализ производственных ситуаций, групповые дискуссии
 - в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций, обучающихся (технологии: имитационные, деятельностные, проблемное обучение, активное обучение).
 - Максимальный объем учебной нагрузки при очной форме получения образования должен составлять 36 академических часа в неделю.
 - Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся должен составлять 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.
 - Выполнение обучающимися практических занятий, включая, как обязательный компонент практические задания, может производиться с использованием персональных компьютеров.
 - При освоении профессионального модуля «Управление ассортиментом товаров», теоретические занятия можно проводить в учебных кабинетах ОУ, практические занятия – в кабинет-те/лаборатории и в торговом предприятии. Знания и умения закрепляются производственной практикой на торговых предприятиях.
- 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**
- Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:
- педагогические кадры, имеющие высшее профессиональное образование в сфере торговли, с наличием опыта работы;
 - Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:
 - педагогические кадры, имеющие высшее профессиональное образование в сфере торговли, с наличием опыта работы;
 - преподаватели, осуществляющие руководство практикой должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Результаты
ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах	Изучает, анализирует покупательский спрос. Формирует ассортимент в соответствии с ассортиментной политикой организации; применяет основные условия, факторы и правила действия по формированию ассортимента	Тестирование, практическая работа, учебная и производственная практика	ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах
ПК 1.2. Осуществлять связь с поставщиками и потребителями продукции	Оформляет договоры с контрагентами, контролирует их выполнение, предъявляет претензии и отвечает на них.	на предприятии,	ПК 1.2. Осуществлять связь с поставщиками и потребителями продукции
ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками	Определяет размеры товарных запасов исходя из объема дневной реализации, частоты завоза, вели-		ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками

		чины разовой поставки товаров. Идентифицирует ассортиментную принадлежность товаров. Стимулирует продажи или возвращает товар поставщику.	
ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров		Идентифицирует соответствие сопроводительных документов операциям торгового технологического процесса, читает сертификат, декларацию на соответствие, определяет подлинность документов.	
ПК 1.5. Осуществлять контроль за функционированием оборудования для защиты от несанкционированного выноса товаров		Рассчитывает потребность РТП в противокражном оборудовании, устанавливает и отключает системы охраны, снижает потери товарно-материальных ценностей с помощью противокражных технологий и систем	производственная практика, тестирование, наблюдение, практическая работа
ПК 1.6. Выполнять операции по реализации товаров с использованием торгового инвентаря		Эксплуатирует и идентифицирует торговый инвентарь по назначению	
ПК 1.7. Применять POS-средства и материалы при выкладке товаров		Рекламирует товары на месте продаж, использует средства и материалы по назначению, демонстрирует результативность информационного поиска.	практическая работа, тестирование, разрешение производственных ситуаций производственная практика, наблюдение
ПК 1.8. Проводить идентификации товарных запасов на соответствие сертификатам		Идентифицирует запасы товаров по признакам, параметрам, показателям и требованиям, которые достаточны для подтверждения соответствия конкретной продукции образцу и (или) ее описанию.	тестирование, самостоятельная работа, практическая работа, производственная практика

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	- демонстрация интереса к будущей профессии, понимание её сущности и социальной значимости	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и произ-

			водственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем		- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность		- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития		- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития	
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий		- анализ и оценка информации с использованием информационно-коммуникационных технологий	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями		- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.		- применение взаимовыручки, поддержки; ответственное отношение к конечному результату своей деятельности и членов команды	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации		- планирование студентами повышения личностного и квалификационного уровня.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.		- мобильность в условиях быстро меняющихся технологий в профессиональной деятельности - соблюдение обучающимися нормативных документов, требований стандартов, ТУ при выполнении ими определенных видов деятельности	

Элемент МДК		Формы и методы контроля			
		Текущий контроль		Итоговый контроль	
		Форма контроля	Проверяемые ПО, У, З, ПК, ОК	Форма контроля	Проверяемые ПК, ОК
Раздел 1. Маркетинговый подход к формированию ассортиментной политики торговых предприятий		Тестирование Практическая работа	ПК 1.1. -1.4. ОК 2,4 ПО 1-3,6-8 У.1,5-9,12-14 3.1,2,5,7-9	Дифференцированный зачет, Курсовая работа	ПК 1.1. -1.4. ОК 2,4
Раздел 2. Организация торговли в магазине		Тестирование Самостоятельная работа Практическая работа	ПО 4-6,9-12 ПК 1.4. - 1.8. ОК 1,2,4,5,8,9 У4,10,15-19 3 10-21		ПК 1.4. - 1.8. ОК 1,2,4,5,8,9
Раздел 3. Товароведение продовольственных товаров		Контрольная работа Самостоятельная работа Практическая работа	ПК 1.1., 1.2. ОК 2, 3,4,5,7 ЛР4,13,21-23 У.1-3,5,7,11 3.1-6,8		ПК 1.1., 1.2. ОК 2, 3,4,5,7
Раздел 4. Товароведение непродовольственных товаров		Тестирование Самостоятельная работа Практическая работа	ПК 1.1., 1.2. ОК 2, 3,4,5,7 У.1-3,5,7,11 3.1-6,8		
УП 01. Учебная практика		Выполнение заданий	ПО.1-12 У.1-18, 3.1-21 ПК 1-8 ОК 1-7,9	Зачет по учебной практике	ПК 1.1. - 1.8. ОК 1-7,9
ПП 01. Производственная практика		Выполнение заданий	ПК 1.1. - 1.8. ОК 1-9	Дифференцированный зачет по производственной практике, Квалификационный экзамен	ПК 1.1. - 1.8. ОК 1-9

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 646116746743375933883833707902081325236681597676

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 03.03.2023 по 02.03.2024