


Департамент образования и науки Костромской области  
областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Костромской торгово-экономический колледж

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ. 01. Управление ассортиментом товаров

РАССМОТРЕНО

Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»

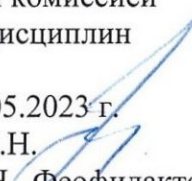
Протокол № 8 от 12.05.2023 г. 

Председатель МС Петропавловская Я. А.

Одобрено

цикловой методической комиссией  
торгово-юридических дисциплин

Протокол № 9 от 16.05.2023 г.

Председатель: Журба Н.Н. 

Авторы: Григорьева Т.Н., Теофилактова Т.Н.

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»

Протокол №7 от 19.05.2023г.


Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 24.05.2023г.

№186/п

Рабочая разработана на основе Федерального  
Государственного образовательного стандарта  
(ФГОС) по специальностям среднего  
профессионального образования (СПО)  
укрупненной группы **38.00.00 Экономика и  
управление**

по специальности

**38.02.05 Товароведение и экспертиза  
качества потребительских товаров**

Зам. директора 

А.А.Смирнова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза потребительских товаров, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 июля 2014 г. N 835

Организация-разработчик: ОГБПОУ Костромской торгово-экономический колледж

Разработчики:

Григорьева Т.Н.- преподаватель товароведения продовольственных товаров  
Феофилактова Т.Н. - преподаватель товароведения непродовольственных товаров

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	25
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	27

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Управление ассортиментом товаров

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) **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):

1. Выявлять потребность в товарах.
2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.
3. Управлять товарными запасами и потоками.
4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке специалистов торговой сферы.

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

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

#### **иметь практический опыт:**

- анализа ассортиментной политики торговой организации
- выявления потребности в товаре (спроса)
- участия в работе с поставщиками, 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 стимулирования 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 качество при организации товародвижения.
- соблюдать условия и сроки хранения товаров.
- рассчитывать товарные потери.
- планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров и сокращению товарных потерь.
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам и окружающей среде.
- соблюдать требования техники безопасности и охраны труда.

**знать:**

- ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства.
- товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства, показатели.
- виды, назначение, структуру договоров с поставщиками, 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 однородных групп.
- основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров.
- классификация 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 производственного травматизма и его профилактика.
- 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 рабочей программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 507 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 338

Теория - 188 часов;

практические занятия - 90

самостоятельной работы обучающегося – 169 часов

лабораторные работы - 40 час.

курсовая работа - 20 часов

производственной практики – 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей 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.	Выявлять потребность в товарах.
ПК 2.	Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.
ПК 3.	Управлять товарными запасами и потоками.
ПК 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.
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и

	сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	Раздел ПМ 1. Подготовка к управлению ассортиментом товаров.	507	338	130	20	169		36		
	Производственная практика (по профилю специальности), часов									72
	<b>Всего:</b>	<b>615</b>	<b>338</b>	<b>130</b>	<b>20</b>	<b>169</b>		<b>-</b>	<b>72</b>	

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект).	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Подготовка к управлению ассортиментом товаров.		507	
МДК 1. Основы управления ассортиментом товаров		338	
Тема 1.1. Ассортиментная политика торгового предприятия	Содержание	4	2
	1. Управление ассортиментом. понятие. факторы, влияющие на формирование ассортимента. регулирование этих факторов.		
Тема 1.2. Товароведение продуктов растительного происхождения	Содержание	14	2
		12	2
	1. Формирование ассортимента и управление товарными запасами на предприятии торговли .Классификация продовольственных товаров. Химический состав,		
	2. .Классификация продовольственных товаров. Санитарные требования к отпуску пищевых продуктов. Химический состав, пищевая ценность. Технологические процессы товародвижения.		
	Содержание	8	3
	1 Классификация и потребительские свойства овощей и продуктов их переработки		
	2 Классификация и потребительские свойства плодов		
3 Мерчандайзинг - искусство торговать. Выкладка, хранение.			
<b>Практические занятия.№1;№2;№3;№4</b>			
1.Градации качества овощей в соответствии стандарта		8	3

	2.Градации качества плодов в соответствии стандарта. Приёмка плодов и овощей в магазине , документы подтверждающие качество. .Размещение, выкладка плодов и овощей в магазине. контроль качества, товарные потери. Соблюдение условий и сроков хранения плодоовощной продукции. Торгово-технологическое оборудование для продажи и хранения. Контроль за качеством плодоовощной продукции. Заказ плодоовощной продукции. Изучение поставщиков. Оформление договоров с поставщиками.. Возврат плодоовощной продукции ненадлежащего качества. Изучение поставщиков. Оформление договоров с поставщиками .выявление потребностей в товаре.		
	<b>Лабораторная работа №1</b>	2	3
<b>1</b>	Оценка качества арбузов в соответствии в соответствии стандарта		
	<b>Содержание:</b>		2
	Зерномучные товары –классификация, ассортимент товароведные характеристики. Приёмка по количеству и качеству. Подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка. Хранение.	8	
	Оценка качества зерномучных товаров в соответствии стандарта. Диагностирование дефектов.		
	<b>Практические занятия: №5;№6</b>	4	3
	1. .Оценка качества хлебобулочных изделий , в соответствии стандарта. Распознавание дефектов. 2. Изучение ассортимента зерномучных товаров. Сформировать ассортимент по результатам анализа потребности в товарах. 3..Приёмка зерномучных товаров в магазине , документы подтверждающие качество. 4.Размещение, выкладка хлебобулочных изделий, макаронных изделий, крупы, муки в магазине, контроль качества, товарные потери		
	<b>Лабораторная работа №2;№3</b>	4	
	..Идентификация и оценка качества макаронных и хлебобулочных изделий		
	<b>Содержание:</b>		2
	Кондитерские товары –классификация, ассортимент товароведные характеристики. Приёмка по количеству и качеству. Подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка. Хранение. Управление ассортиментом кондитерских товаров.	12	
	<b>Практические занятия:№7;№8</b>	4	3

	<p>1 Изучение и формирование ассортимента кондитерских товаров. Контроль качества в магазине. Совершенствование ассортимента. Размещение и выкладка кондитерских товаров, оборудование для хранения. Соблюдение условий и сроков хранения. Работа по сокращению товарных потерь.</p> <p>Изучение поставщиков. Приёмка кондитерских изделий по количеству и качеству. Документы при приёмке кондитерских изделий.</p> <p>Мерчендайзинг в магазине: понятие, назначение, приемы.</p> <p>2. Оценка качества кондитерских товаров в соответствии стандарта.</p> <p>Диагностирование дефектов.</p>		
	<b>Лабораторная работа №4;№5;№6</b>	4	3
<b>1</b>	<b>Идентификационные признаки шоколада. Определить вид шоколада по рецептуре. Диагностирование дефектов.</b>		
<b>2</b>	<b>Идентификационные признаки мёда. Оценка качества мёда в соответствии стандарта</b>		
	<b>Содержание:</b>	10	2
	<p>Вкусовые товары:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- чай и чайные напитки;</li> <li>- кофе и кофейные напитки;</li> <li>- пряности и приправы;</li> <li>- алкогольные напитки;</li> <li>- слабоалкогольные напитки;</li> <li>- безалкогольные напитки;</li> <li>- табачные изделия.</li> </ul> <p>Товароведные характеристики по пищевой ценности, потребительским свойствам, ассортименту, показателям качества, условиям и срокам хранения. Диагностирование дефектов. Требования к информации и маркировке</p> <p>Распознавать товары по ассортиментной принадлежности. Формировать торговый ассортимент, по результатам анализа потребности в товарах.</p> <p>Факторы, влияющие на ассортимент. Приёмка по количеству и качеству. Документы подтверждающие качество..Договора с поставщиками. Выкладка . Особенности хранения, условия и сроки хранения вкусовых товаров. Изучение поставщиков. Текущий контроль за качеством и режимом хранения.</p> <p>Способы размещения товаров на складах и в магазинах .Требования к подготовке, продаже вкусовых товаров, регламентируемые Правилами торговли. Товарные потери.</p> <p>. Основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров.</p> <p>Предреализационная подготовка товаров к продаже: назначение, основные и вспомогательные операции, их влияние на количество и качество, зависимость от форм продаж.</p>		

	<b>Практические занятия: №9; №10; №11; №12</b>	8	
	1. Изучение и формирование ассортимента вкусовых товаров. Совершенствование ассортимента. Контроль качества в магазине. 2. Размещение и выкладка вкусовых товаров, оборудование для хранения. Соблюдение условий и сроков хранения. Работа по сокращению товарных потерь. Изучение поставщиков. Приёмка вкусовых товаров по количеству и качеству. Документы при приёмке вкусовых товаров изделий. 3. Идентификация кофе по ассортиментной принадлежности. Оценка качества в соответствии стандарта 4. Приёмка алкогольной продукции по программе Егаис		3
	<b>Лабораторная работа №7; №8; №9</b>	6	3
1	<b>Оценка качества печенья</b>	2	3
2	<b>Оценка качества чая и кофе</b>	4	
	<b>Содержание:</b>	24	2,3
	<p>Продукты животного происхождения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пищевые жиры;</li> <li>- мясо и мясные товары;</li> <li>- молоко и молочные продукты;</li> <li>- яйцо и яичные товары;</li> <li>- рыба и рыбные товары.</li> </ul> <p>Товароведные характеристики по пищевой ценности, потребительским свойствам, ассортименту, показателям качества, условиям и срокам хранения. Диагностирование дефектов. Требования к информации и маркировке. Распознавать товары по ассортиментной принадлежности. Формировать торговый ассортимент, по результатам анализа потребности в товарах. Факторы, влияющие на ассортимент. Товарные потери. Приёмка по количеству и качеству. Формы документального сопровождения товародвижения. Договора с поставщиками. Выкладка мясных товаров по группам, видам, разновидностям. Особенности хранения, условия и сроки хранения мясных товаров. Контроль за качеством и режимом хранения. Способы размещения товаров в магазинах. Требования к подготовке, продаже мясных продуктов регламентируемые Правилами торговли, СанПиН. Товарные потери.</p> <p>Предреализационная подготовка товаров к продаже: назначение, основные и вспомогательные операции, их влияние на количество и</p>		

	качество, зависимость от форм продаж. Торговый инвентарь. Торговое холодильное оборудование: назначение и классификация, его типы, марки, технические характеристики, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.		
<b>Практические занятия: №12;№13;№14;№15;№16;№17;№18;№19;№20;№21</b>		20	3
1.	Изучение и формирование ассортимента продуктов животного происхождения. Мясные товары, рыбные товары, молочные товары, яичные продукты. Факторы, влияющие на ассортимент. Приёмка по количеству и качеству. Формы документального сопровождения товародвижения. Изучение поставщиков, договора с поставщиками. Размещение и выкладка мясных товаров по группам, видам, разновидностям. Особенности хранения, условия и сроки хранения мясных товаров. Контроль за качеством и режимом хранения. Требования к подготовке, продаже мясных продуктов регламентируемые Правилами торговли, СанПиН. Товарные потери. Предреализационная подготовка товаров к продаже: назначение, основные и вспомогательные операции, их влияние на количество и качество, зависимость от форм продаж. Соблюдение требования техники безопасности и охраны труда.		
2	Товароведная характеристика мясных консервов, диагностирование дефектов		3
3	Изучение и формирование ассортимента колбасных изделий. Приёмка по количеству и качеству в магазине. Поставщики. Выкладка		3
4	Сравнительная характеристика промысловых семейств рыб		3
5	Изучение ассортимента сыров в магазине. Поставщики, выкладка и хранение.		3
6	Формирование ассортимента кисломолочных товаров в магазине. Идентификация по ассортиментной принадлежности. Хранение.		3
7	Формирование ассортимента рыбных товаров в магазине. Идентификация по ассортиментной принадлежности. Хранение		3
8	Формирование ассортимента пищевых жиров в магазине. Идентификация по ассортиментной принадлежности. Хранение		3
<b>Лабораторная работа № 10</b>			3
2	. Идентификационные признаки. Стандартной разделки мяса Диагностирование дефектов.	2	3
<b>Содержание учебного материала</b>			2,3
1.	<b>Товары из пластмасс:</b> понятие, общие свойства. Факторы, формирующие качество товаров из пластмасс. Потребительские свойства и показатели качества. Классификация и характеристика ассортимента хозяйственных и культурно-бытовых товаров из пластмасс. Упаковка, маркировка, транспортирование. Формы	6	

	документального сопровождения товародвижения. Качественная и количественная приемка. Дефекты. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров из пластмасс в магазине. Применяемое оборудование для выкладки товаров из пластмасс, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке.		
	<b>Практические занятия:</b>	4	3
1. 2.	Идентификация товаров из пластмасс по ассортиментной принадлежности, виду применяемых синтетических смол и пластмасс, способам изготовления, отделке, назначению и наименованиям изделий. Изучение маркировочной информации.		
3.	Расчет показателей ассортимента товаров из пластмасс. Формирование ассортимента по данным расчета. Совершенствование ассортимента. Расчет товарных потерь.		3
2.	<b>Товары бытовой химии:</b> понятие, назначение. Классификация товаров бытовой химии. <u>Клеи:</u> виды, состав, классификация, свойства и показатели качества, потребительские свойства. Характеристика ассортимента синтетических, искусственных, растительных и животных видов клея. <u>Лакокрасочные товары:</u> состав, классификация, свойства и показатели качества. Товароведная характеристика ассортимента олиф, лаков и красок. Моющие средства: мыла, синтетические моющие и вспомогательные средства. Их виды, состав, свойства и показатели качества. Товароведная характеристика ассортимента хозяйственного мыла и синтетических моющих средств, распознавание по ассортиментной принадлежности. Потребительские свойства и показатели качества. Упаковка, маркировка, транспортирование товаров бытовой химии. Формы документального сопровождения товародвижения. Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров бытовой химии в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке. Товарные потери. Заключение договоров с поставщиками.	6	2
	<b>Практические занятия:</b>	2	3
2.	Оценка качества моющих средств, диагностирование дефектов, расчеты товарных потерь.		
3	<b>Металлохозяйственные товары.</b> Классификация.	6	

	<p><u>Металлическая посуда</u>: факторы, формирующие ее качество, потребительские свойства и показатели качества, классификация и характеристика ассортимента. Потребительские свойства.</p> <p>Металлоинструменты: показатели качества, классификация и характеристика ассортимента.</p> <p>Товары для кухни, ремонтно-строительного назначения, садово-огородный инвентарь и оборудование: показатели качества и ассортимент. Потребительские свойства.</p> <p>Упаковка, маркировка, транспортирование.</p> <p>Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров в магазине. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке.</p>		
	<b>Практические занятия:</b>	4	3
1.	Идентификация натуральных образцов металлической посуды. Оценка качества по стандартам		
2.	Расчет эффективности использования площади торгового зала занятой торговым оборудованием под металлохозяйственные товары.		
4.	<p><b>Мебельные товары:</b> Факторы, формирующие качество. Потребительские свойства и показатели качества. Классификация и характеристика ассортимента. Показатели безопасности. Упаковка, маркировка, транспортирование.</p> <p>Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров в магазине. Особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке.</p>	2	2
	<b>Практические занятия:</b>	2	3
1.	Идентификация мебельных товаров (по каталогам и расценкам). Оценка качества		
5.	<p><b>Строительные товары:</b> Классификация. Показатели качества и ассортимент. Потребительские свойства. Отделочные и облицовочные товары: классификация, характеристика ассортимента, требование к качеству, маркировка, упаковка, хранение.</p> <p>Формы документального сопровождения товародвижения.</p> <p>Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение строительных товаров в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке. Заключение договоров с поставщиками.</p>	4	2



		<b>Практические занятия:</b>		
1.	Изучение и анализ ассортимента строительных материалов на местном рынке.		2	
6.	<p><b>Силикатные товары. Силикаты, стекло и керамика:</b> понятие. Факторы, формирующие качество стеклянных изделий. Влияние стекла, способа формования и декорирования на потребительские свойства и цену изделий. Показатели качества стеклянной посуды. Классификация и характеристика ассортимента сортовой кухонной, хозяйственной посуды и художественных изделий.</p> <p><u>Виды керамики</u>, их сравнительная характеристика. Классификация, характеристика ассортимента посуды и художественных изделий из различных видов керамики. Показатели безопасности. Дефекты. Потребительские свойства.</p> <p>Упаковка, маркировка, транспортирование. Формы документального сопровождения товародвижения. Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке. Товарные потери</p>		6	3
		<b>Практические занятия:</b>	6	3
1.	Идентификация стеклянных изделий. Оценка качества товаров по стандартам. Диагностирование дефектов. Оформление документов приемки			
2.	Идентификация керамических изделий. Оценка качества товаров по стандартам. Диагностирование дефектов. Оформление документов приемки			
7.	<p><b>Электротовары:</b> группировка, требование к качеству, показатели безопасности. Светильники, бельеобрабатывающие приборы и машины, приборы холодильные электрические бытовые, приборы микроклимата и для уборки помещений: виды, особенности конструкции, технико-экономические показатели и показатели качества. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Эксплуатационные документы. Гарантийные сроки. Потребительские свойства.</p> <p>Формы документального сопровождения товародвижения. Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение строительных товаров в магазине и на складе. Применяемое</p>		6	3

		оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке. Заключение договоров с поставщиками.		
		<b>Практические занятия:</b>	2	3
				3
	1.	Изучение и анализ торгового холодильного оборудования и бытовых холодильников.		
<b>Тема 1.8. Товары культурно-бытового назначения</b>	1.	<b>Канцелярские и школьно-письменные товары:</b> Группы товаров для учебы, делопроизводства и интеллектуальной деятельности. Бумага и картон: факторы, формирующие качество, свойства и показатели качества, классификация и ассортимент. Изделия из бумаги и картона: особенности производства, конструкции, классификация и ассортимент. Товары для письма, черчения и рисования; средства оргтехники: ассортимент. Потребительские свойства. Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки  товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке.	2	
		<b>Практические занятия:</b>		
	1.	Изучение ассортимента бумаг, картонов, изделий из бумаги и картона, товаров для письма, черчения, рисования и средств оргтехники.	2	3
	2.	<b>Музыкальные товары:</b> роль музыкальных товаров в жизни общества. Струнные и язычковые музыкальные товары. Потребительские свойства. Эксплуатационные документы. Упаковка, маркировка, транспортирование. Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке.	6	3
		<b>Практические занятия:</b>	2	3
	1.	Изучение ассортимента смычковых музыкальных товаров		3
	3.	<b>Бытовые электронные товары:</b> классификация. Бытовая радиоэлектронная аппаратура. Аудио- и видеоманитные ленты..	6	

	<p>Потребительские свойства.          Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация бытовых электронных товаров. Сроки эксплуатации.          Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке. Заключение договоров с поставщиками.</p>		
	<b>Практические занятия:</b>	4	3
1.	Анализ ассортимента (по видам) бытовой электронной аппаратуры на местном рынке.		
2.	Расчет эффективности использования площади торгового зала занятой торговым оборудованием под бытовые электронные товары		
4.	<p><b>Фототовары:</b> значение, классификация. Светочувствительные товары: структура, классификация, ассортимент, маркировка, упаковка, транспортирование. Сроки годности.          Фотоаппараты: особенности конструкции отдельных узлов, классификация и ассортимент. Потребительские свойства.          Маркировка, упаковка, транспортирование.          Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке.</p>	4	3
	<b>Практические занятия:</b>	2	3
1.	Изучение и анализ ассортимента фотоаппаратов. Изучение особенностей конструкции фотоаппаратов, ознакомление с информацией в эксплуатационных документах.		
5.	<p><b>Игрушки:</b> общие сведения, значение игрушек в воспитании детей. Рынок игрушек. Требования к игрушке. Показатели безопасности. Потребительские свойства. Классификация и ассортимент.          Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке. Заключение договоров с поставщиками.</p>	2	3
	<b>Практические занятия:</b>		
1.	Изучение и анализ ассортимента игрушек. Выявление отличительных признаков различных видов игрушек, определение возрастного и	2	3

		педагогического назначения. Изучение требований к безопасности.		
	6.	<b>Спортивные, рыболовные, охотничьи товары и средства индивидуальной защиты:</b> общие сведения. Классификация и характеристика ассортимента Потребительские свойства. Особенности маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и эксплуатации. Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке.	2	3
		<b>Практические занятия:</b>	2	3
	1.	Изучение и анализ ассортимента спортивных товаров		3
	7.	<b>Ювелирные товары и часы:</b> общие сведения. Ювелирные товары: факторы, определяющие качество; классификация и ассортимент, Клеймение. Часы: классификация и ассортимент. Потребительские свойства. Маркировка, упаковка, транспортирование, сроки эксплуатации. Качественная и количественная приемка, сопроводительная документация. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке.	2	
		<b>Практические занятия:</b>	2	3
	1.	Изучение и анализ ассортимента ювелирных товаров. Клеймение ювелирных товаров. Изучение сопроводительной документации.		
	8.	<b>Изделия народных художественных промыслов и сувениры:</b> понятие. Виды художественных промыслов, их краткая характеристика и районы производства. Классификация и характеристика ассортимента. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение.	2	3
		<b>Практические занятия:</b>	2	3
	1.	Анализ и формирование ассортимента изделий народных художественных промыслов и сувениров.		
<b>Тема 1.9. «Текстильные и одёжно-обувные товары»</b>	1.	<b>Текстильные товары:</b> понятие, назначение. Текстильные волокна, нити и пряжа: понятие, свойства, показатели качества, классификация и ассортимент. Сравнительная характеристика, влияние на качество. Потребительские свойства. Факторы, формирующие качество тканей. Основные свойства и показатели качества тканей. Классификация и ассортимент	10	2

	хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей. Маркировка, упаковка, транспортирование. Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке. Заключение договоров с поставщиками.		
	<b>Практические занятия:</b>		
1.	Идентификация тканей по роду волокна, виду пряжи (нитей), ее особенностям (линейной плотности, степени и характеру крутки, отделке и пр.), переплетению, отделке (основной и специальной), поверхностной плотности и др. показателям. Изучение факторов, формирующих качество тканей.	8	3
2-3.	Изучение и анализ ассортимента тканей		
4.	Оценка качества, диагностирование дефектов. Подготовка тканей к продаже, правила продажи, особенности выкладки.		
2.	<b>Нетканые материалы и искусственный мех:</b> понятие, назначение, сырье, способы производства. Свойства, показатели качества и ассортимент. Потребительские свойства. Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке.	2	
	<b>Практические занятия:</b>	2	3
1.	Изучение и анализ ассортимента нетканых на рынке по широте, полноте, обновляемости, соответствию сегментам рынка и др		
3.	<b>Ковры и ковровые изделия:</b> понятие, назначение. Потребительские свойства, показатели качества и ассортимент. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение ковров и ковровых изделий. Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке.	2	
	<b>Практические занятия:</b>	2	3
1.	Изучение и анализ ассортимента ковров и ковровых изделий на		

		рынке. Изучение подготовка ковров к продаже, правила продажи, особенности выкладки.		3
4.		<b>Швейные и трикотажные товары:</b> понятие, назначение. Факторы, формирующие качество швейных и трикотажных товаров. Особенности отделки. Общая характеристика швейных и трикотажных товаров. Потребительские свойства. Классификация и характеристика ассортимента швейных и трикотажных товаров. Оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование. Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке. Заключение договоров с поставщиками.	4	
		<b>Практические занятия:</b>	6	3
1. 2.		Идентификация швейных и трикотажных товаров по видам, возрастному назначению, особенностям применения, видам исходных материалов, способам изготовления (для трикотажных товаров), форме, силуэту, покрою, отделке. Размерам и другим признакам.		
3.		Оценка качества швейных и трикотажных товаров, изучение маркировки. Изучение подготовка швейных и трикотажных товаров к продаже, правила продажи, особенности выкладки.		
5.		<b>Обувные товары:</b> Факторы, формирующие качество кожаной обуви. Показатели качества и методы их определения. Дефекты. Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви. Потребительские свойства. Резиновая и полимерная обувь. Факторы, формирующие ее качество. Размерные характеристики. Классификация и характеристика ассортимента резиновой и полимерной обуви. Потребительские свойства. Маркировка, упаковка, транспортирование, эксплуатация обувных товаров. Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке.	6	
		<b>Практические занятия:</b>	4	

	1.	Идентификация кожаной обуви по видам, половозрастному назначению, применяемым материалам (верха, низа), модельно-конструктивным, размерным и другим признакам		3
	2.	Оценка качества кожаной обуви. Диагностирование дефектов. Особенности выкладки, правила подготовки обуви к продаже и правила продажи		
	6.	<b>Пушно-меховые и овчинно-шубные товары:</b> понятие, назначение. Классификация пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Свойства волосяного покрова, кожаной ткани и шкурки в целом. Классификация и характеристика ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных изделий. Потребительские свойства. Маркировка, упаковка, транспортирование и эксплуатация меховых товаров. Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке. Заключение договоров с поставщиками.	2	
		<b>Практические занятия:</b>	2	
	1.	Идентификация меховых товаров. Оценка качества меховых товаров. Диагностирование дефектов. Особенности выкладки, правила подготовки изделий к продаже и правила продажи.		
	7.	<b>Парфюмерно-косметические товары:</b> понятие, назначение. Факторы, формирующие качество. Потребительские свойства и показатели качества. Классификация и характеристика ассортимента. Показатели безопасности, дефекты. Маркировка, упаковка, транспортирование парфюмерно-косметических товаров. Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке. Заключение договоров с поставщиками.	2	
		<b>Практические занятия:</b>	2	
	1. 2.	Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров по стандартам и образцам. Изучение требований к информации.		
	8.	<b>Галантерейные товары:</b> понятие, назначение, классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение галантерейных товаров.	2	
		<b>ИТОГО</b>	<b>338</b>	

**Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.**

1. Анализ структуры ассортимента в торговых организациях (на примере конкретных ассортиментных групп).
2. Организация и технология приемки товаров в магазине по количеству (на примере конкретной организации).
3. Организация и технология приемки товаров в магазине по качеству (на примере конкретной организации).
4. Организация и технология хранения товаров в магазине (на примере конкретного магазина).
5. Организация и технология подготовки продовольственных товаров к продаже (технологическая карта)
6. Организация и технология подготовки непродовольственных товаров к продаже (технологическая карта).
7. Размещение и выкладка товаров в торговом зале магазина (на примере конкретного магазина).
8. Ассортимент товаров. Расчет показателей ассортимента (на примере конкретного магазина).
9. Штрих-кодовая технология учета и идентификации товаров (на примере конкретных образцов потребительских товаров).
10. Выкладка товаров в торговом зале магазина (на примере конкретного магазина).
11. Составить классификационную таблицу термопластичных, термореактивных пластмасс с указанием основных свойств и отличительных признаков
12. Доклады по непродовольственным товарам: («Состояние рынка ТБХ», «Новые виды клея», «История развития стеклянных товаров», «Стили мебели», «Новый ассортимент швейных товаров» и др)
13. Составление кроссвордов
14. Анализ ассортимента непродовольственных и продовольственных товаров разных групп товаров в предприятиях торговли.
15. Составить ассортиментные таблицы.
16. Сообщения
17. Составить 3-5 информационно-рекламных текстов об ассортименте и потребительских свойствах непродовольственных и продовольственных товаров
18. Экскурсия в музей (выставку)
19. Формирование ассортимента продовольственных товаров (разных групп).
20. Идентификация и способы выявления фальсификации продовольственных товаров.
21. Конкурентоспособность продовольственных товаров, совершенствование ассортимента.

169



<p style="text-align: center;"><b>Примерная тематика домашних заданий</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</li> <li>2. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</li> <li>3. Самостоятельное изучение нормативной и технологической документации.</li> <li>4. Подготовка информации для семинаров ( «Моющие средства», «Мебельные товары» и др.)</li> <li>5. Составление коллекций по непродовольственным товарам.</li> <li>6. Подбор материала для курсовых работ.</li> </ol>		
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>  <b>Виды работ</b>  Анализ ассортиментной политики торговой организации.  Выявление потребности в товаре (спроса).  Участие в работе с поставщиками, потребителями.  Приемка товаров по количеству и качеству.  Размещение товаров.  Контроль условий и сроков транспортировки и хранения товаров.  Обеспечение товародвижения в складах и магазинах.  Эксплуатация основных видов торгово-технологического оборудования.  Участие в проведении инвентаризации товаров.</p>	<b>72</b>	
<p><b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</b></p>	<b>20</b>	
<p><b>Самостоятельная работа по курсовой работе</b></p>	<b>10</b>	
<p><b>Примерная тематика курсовых работ (проектов)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Состояние и перспективы развития коммерческой деятельности в современных условиях развития рынка.</li> <li>2. Торговая организация, ее задачи и функции.</li> <li>3.Формирование ассортимента плодов и овощей, выкладка, условия и сроки хранения.</li> <li>4. Формирование ассортимента шоколада, правила выкладки, хранение.</li> <li>5.Типизация и специализация розничной торговой сети.</li> <li>6.Мелкорозничная торговая сеть.</li> <li>7. Организация и технология приемки товаров в магазине по количеству (на примере конкретной организации мясных товаров.).</li> <li>8. Организация и технология приемки товаров в магазине по качеству (на примере конкретной организации) молочных товаров.</li> <li>9. Организация и технология хранения рыбных товаров в магазине.</li> <li>10. Организация и технология хранения охлажденной продукции на примере магазина.</li> <li>11. Организация и технология подготовки продовольственных товаров к продаже.</li> <li>12. Организация и технология подготовки непродовольственных товаров к продаже.</li> <li>13.Размещение и выкладка товаров в торговом зале магазина(однородной группы товаров)</li> <li>14. Основные пути совершенствования торгово-технологического процесса в магазине.</li> <li>15. Организация и технология продажи товаров и обслуживания покупателей в торговом предприятии.</li> <li>16. Формы продажи товаров.</li> </ol>		

<p>17. Формирование ассортимента соков, выкладка, хранение.  18. Выкладка продовольственных товаров в торговом зале, воздействие на покупателя.  19. Правила продажи товаров в магазине.(однородной группы).  20. Организация и технология продажи товаров методом самообслуживания.  21. Организация и технология обслуживания покупателей в магазинах разных типов.  22. Организация комиссионной торговли непродовольственными товарами.  23. Формирование ассортимента макаронных изделий, выкладка, хранение.  24. Организация и технология продажи конкретной группы товаров.  25. Ассортимент и качество услуг розничной торговли.  26. Мерчендайзинг в розничном торговом предприятии.  27. Формирование ассортимента однородной группы товаров  28. Штрих-кодовая технология учета и идентификации товаров на складе и в магазине.  29. Выкладка товаров в торговом зале магазина.  30. Организация товароснабжения магазинов.</p>		
<b>Всего:</b>	<b>507</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация рабочей программы модуля предполагает наличие учебных лабораторий «Товароведения и экспертизы продовольственных товаров»; «Товароведения и экспертизы непродовольственных товаров» лабораторий «Технического оснащения торговых организаций».

Оборудование учебного кабинета «Коммерческая деятельность»:

- комплект технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- технические средства обучения: компьютерное и мультимедийное оборудование;
- Интернет ресурсы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Техническое оснащение торговых предприятий»:

- весоизмерительное оборудование, в т.ч. «POS -Терминал»,
- контрольно-кассовое оборудование,
- холодильное оборудование, противокражное оборудование.
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- технические средства обучения: компьютерное и мультимедийное оборудование;

Реализация рабочей программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Арустамов Э.А. Оборудование предприятий (торговли): Учебное пособие. – М.: Изд. Дом «Дашков и К<sup>о</sup>», 2017
2. Вилкова, С.А. Товароведение и экспертиза качества хозяйственных товаров: Учебно-практическое пособие /С.А. Вилкова - М.: Дашков и К, 2017. – 500с.
3. Дзахмишева, И.Ш. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров: Учебное пособие / И.Ш. Дзахмишева, С.И. Балаева- М.: Дашков и К, 2017. – 344с.
4. Голубенко, О.А. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / О.А. Голубенко, В.П. Новопавловская, Т.С. Носова. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2017.
5. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения и экспертиза товаров: Учебник для вузов / М.А. Николаева. - М.: НОРМА, 2018.
6. Славнова, Т.П. Товароведение и экспертиза одежно-обувных и пушно- меховых товаров: Учебное пособие / Т.П. Славнова. - М.: Дашков и К, 2017.

8. Ходыкин, А.П. Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для спорта и активного отдыха: Учебник для бакалавров/ А.П. Ходыкин, А.А. Ходыкин М.: Дашков и К, 2017. - 532 с.

9. Чалых, Т.И. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова. - М.: Дашков и К, 2018- 760 с.

### **Материально-техническое и информационное обеспечение модуля:**

Компьютерное и мультимедийное оборудование

Ссылки на интернет – ресурсы:

1. <http://www.budgetrf.ru> - Мониторинг экономических показателей;
2. <http://www.businesspress.ru> - Деловая пресса;
3. <http://www.garant.ru> - Гарант;
4. <http://www.nta-rus.ru> - Национальная торговая ассоциация;
5. <http://www.rbc.ru> – РосБизнесКонсалтинг;
6. <http://www.modul-ek.ru> – Торговое оборудование;
7. <http://www.torg.spb.ru> – Торговля и ресторанный бизнес;
8. <http://www.nta-rus.com> – Оборудование. Технология и оборудования для магазинов;
9. <http://www.f-art.nnov.ru> – ТиТО. Торговое и технологическое оборудование;
10. <http://www.trade-design.ru> – Торговый дизайн;
11. <http://www.tovr.ru> – Торговое оборудование в России.
12. <http://www.rtpress.ru> - Российская торговля;
13. <http://www.torgrus.ru> - Новости и технологии торгового бизнеса;

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

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Управление ассортиментом товаров» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего». При работе над курсовой работой (проектом) обучающимся оказываются консультации.

Профессиональному модулю «Управление ассортиментом товаров» должны предшествовать дисциплины: «Основы коммерческой деятельности», «Логистика», «Статистика», «Теоретические основы товароведения», «Бухгалтерский учет» и профессиональный модуль «Выполнение работ по профессии рабочего».

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

#### **Реализация основной профессиональной образовательной рабочей программы по специальности среднего профессионального образования**

Обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование соответствующее профилю преподаваемой модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального

цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку 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
Выявлять потребность в товарах.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-перечислить виды изучения покупательского спроса в магазине.</li> <li>- провести социологический опрос для выведения данных о популярности того или иного товара.</li> </ul>	Защита анкет по изучению спроса
Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-проанализировать правильность оформления договора-поставки.</li> <li>-оформление претензии и предъявление санкции контрагентам.</li> </ul>	Анализ составления Договора поставки
Управлять товарными запасами и потоками.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-перечислить особенности хранения некоторых групп продовольственных и непродовольственных товаров на складе.</li> <li>- обосновать целесообразность предложенной схемы размещения товаров на хранение, указать недостатки и предложения по их исправлению.</li> <li>- решить задачи по управлению товарными запасами и потоками, контролю товарных запасов.</li> <li>- проанализировать уровень оборачиваемости и размер товарных запасов.</li> <li>- рассчитать показатели эффективности управления товарными запасами.</li> <li>- проанализировать, дать оценку и внести предложения по</li> </ul>	Д/З Экзамен по темам: (1-1-1-6); (1-7 -1-9); (2-1;-2-2) ПМ

	<p>совершенствованию ассортиментной политики магазина</p> <p>- дать анализ соблюдения санитарных правил, техники безопасности при организации работы на складе и размещении товаров на х</p>	
Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.	- оформить документацию на поставку и реализацию товаров.	Квалификационный экзамен

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии.</li> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам практики;</li> <li>- участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</li> </ul>	Защита рефератов
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</li> <li>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	Защита практических занятий
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.	Защита практических занятий

<p>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.</p>	<p>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.</p>	<p>Защита презентаций</p>
<p>Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p>	<p>- организация рабочего места с использованием ИКТ, демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Анализ умения студента самостоятельно добывать информацию необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач</p>
<p>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>	<p>Защита практических занятий</p>
<p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>Тестирование</p>
<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>- планирование обучающимся повышения личного и квалификационного уровня.</p>	<p>Защита презентаций</p>
<p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- анализ инноваций в области разработки технологических процессов.</p>	<p>Устный опрос</p>