

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 01**

УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ

**для специальности 38.02.05. «Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров»**

2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Организация – разработчик: ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства».
Разработчики:

Белкина Маргарита Юрьевна, преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства».

Павлова Любовь Сергеевна, преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства».

Салеева Ольга Леонидовна, преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства».

Рекомендована Педагогическим советом ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Протокол № 1 от «30» августа 2019 г.

© ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

© Белкина М.Ю., преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства».

© Павлова Л.С., преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»;

© Салеева О.Л., преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»;

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Управление ассортиментом товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Проведение экспертизы и оценки качества товаров* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Выявлять потребности в товарах.

ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.

ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.

ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области торговли и общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;
- применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и 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, сокращению товарных потерь;

- соблюдать санитарно - эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, 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 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;
- 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;
- физические 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 714 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 642 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 428 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 214 часов;

учебной и производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Выявлять потребности в товарах
ПК 1.2	Осуществлять связи с поставщиками и потребителями.
ПК 1.3	Управлять товарными запасами и потоками.
ПК 1.4	Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии.
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 личного 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 (вариант для СПО)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1-4	Раздел 1. Охрана труда и техническое оснащение торговых предприятий	114	72	24		36				
ПК 1-4	Раздел 2. Ассортимент и потребительские свойства непродовольственных товаров	327	206	80		103				
ПК 1-4	Раздел 3. Ассортимент и потребительские свойства	105	66	32		33				

	продовольственных товаров								
ПК 1-4	Раздел 4. Организация и технология коммерческой деятельности	132	84	44		42			
ПК 1-4	Учебная практика	36						36	
ПК 1-4	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36							36
	Всего:	714	428	180		214		36	36

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) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 01. Охрана труда и техническое оснащение торговых предприятий.		114	
МДК 01. 01. Основы управления ассортиментом товаров.		72	
Тема 1.1. Организация охраны труда в торговом предприятии	Содержание	14/2 /7 с.р.	2
	1. Нормативно-правовые акты, содержащие требования по охране труда.		
	2. Обязанности работников в области охраны труда.	2	2
	3. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	2	
	4. Причины возникновения и профилактика производственного травматизма. Оказание первой доврачебной помощи	2	2
	5. Производственная санитария, факторы и требования.	2	2
	6. Электробезопасность, работа в области пожаробезопасности.	2	
	Практические занятия(при наличии, указываются темы)	2	
	7. ПЗ № 1. Оформление документации по несчастным случаям на производстве		
		Самостоятельная работа при изучении темы	7
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, отчетов и подготовка к их защите.		
	Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: Подготовка презентации «Производственный травматизм и профессиональные заболевания», оформление вопросов, теста.		
Тема 1.2. Техническое оснащение торговых предприятий	Содержание	14/4/7 с.р.	
	8. Торговые автоматы: назначение, преимущества использования, классификация. Характеристика устройства автоматов.		2
	9. Торговые автоматы: виды, типы, правила эксплуатации и техническое обслуживание		2
	10. Оборудование для фасовки и упаковки товаров: назначение, характеристика, правила эксплуатации		2
	11. Система защиты товаров: назначение, характеристика способов охраны		2

		товаров.		
	12	Система защиты товаров: противокражное оборудование	2	
	Практические занятия (при наличии, указываются темы)		4	
	13	ПЗ № 2. Проведение расчетов по экономической эффективности внедрения торгового оборудования	2	
	14	ПЗ № 3. Проведение расчетов по экономической эффективности внедрения торгового оборудования	2	
	Самостоятельная работа при изучении темы		7	
		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		
		Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1. Подготовка презентаций по темам: «Торговые автоматы», «Оборудование для фасовки и упаковки товаров», «Система защиты товаров»; 2. Оформление тестов, кроссвордов, вопросов; 3. Изучение видов оборудования на предприятиях г.Петрозаводска.		
Тема 1.3 Эксплуатация контрольно – кассовой техники	Содержание		44/18/22с.р.	
	15	Значение ведения учета денежных средств в торговле. Виды и способы расчетов с покупателем. Наличный и безналичный расчеты. Классификация пластиковых карт.	2	2
	16	Контрольно – кассовые машины: понятие, назначение. Из истории создания контрольно-кассовых машин. Классификация контрольно – кассовых машин. Требования, предъявляемые к контрольно-кассовой технике.	2	
	17	Закон РФ «О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением». Внесение изменений. Структура и содержание документа. Термины.	2	
	18	Инструкция по охране труда при эксплуатации контрольно-кассовых машин. Обязанности кассира – операциониста. Требования, предъявляемые к кассиру и организации рабочего места. Правила проведения расчета. Платежеспособность и достоверность купюр.	2	
Контрольно-кассовая машина «ЭКР 3102 Ф» и «ЭКР 2102 Ф»	Содержание		12/6	

	19	Назначение ККМ «ЭКР 3102 Ф», техническая характеристика, функции, основные механизмы и их краткая характеристика. Режимы работы машины. Подготовка ККМ «ЭКР 3102 Ф» к работе, заправка бумажной ленты. Порядок ввода ККМ «ЭКР 3102Ф» в работу. Проведение расчетных операций в режиме «Касса», реквизиты чеков. Окончание смены. Реквизиты отчетов.	2	2
	20	Техническая характеристика и отличительные особенности ККМ «ЭКР 2102 Ф». Подготовка ККМ «ЭКР 2102 Ф» к работе, заправка бумажной ленты. Порядок ввода машины в работу. Проведение расчетных операций в режиме «Касса», реквизиты чеков. Окончание смены. Реквизиты отчетов.	2	
	21	Характеристика и оформление документов: покупной описи, журнала кассира- операциониста, акта на возврат денежных средств	2	2
	Практические занятия		6	
	22	ПЗ №4. Подготовка ККМ «ЭКР 3102Ф» и «ЭКР 2102Ф» к работе. Заправка ленты.	2	
	23	ПЗ №5. Эксплуатация ККМ «ЭКР 3102 Ф» и «ЭКР 2102Ф»	2	
24	ПЗ №5. Эксплуатация ККМ «ЭКР 3102 Ф» и «ЭКР 2102Ф», оформление	2		
Контрольно-кассовая машина «АМС 100Ф»	Содержание		8/4	
	25	Техническая характеристика, основные механизмы и их краткая характеристика, Подготовка ККМ «АМС Ф» к работе, заправка бумажной ленты.	2	2
	26	Порядок ввода машины в работу, режим «Касса», окончание смены. Реквизиты отчетов.	2	2
	Практические занятия		4	
	27	ПЗ № 7. Подготовка ККМ к работе и эксплуатация ККМ «АМС 100Ф»	2	
	28	ПЗ № 8.Эксплуатация ККМ « АМС 100Ф» и оформление документов	2	
Контрольно-кассовая машина «Ладога Ф»	Содержание		8/4	
	29	Техническая характеристика и дополнительные возможности машины. Функции машины. Подготовка ККМ «Ладога Ф» к работе.	2	2
				2

	30	Порядок ввода ККМ «Ладога Ф» в работу. Окончание смены. Реквизиты отчетов.	2	
	Практические занятия		4	
	31	ПЗ № 9. Подготовка ККМ «Ладога Ф» к работе и эксплуатация ККМ «Ладога Ф»	2	
	32	ПЗ № 10. Эксплуатация ККМ «Ладога Ф и оформление документов»	2	
Компьютерно – кассовые системы	Содержание		8/4	
	33	Кассовые POS- терминалы: назначение, техническая характеристика, правила эксплуатации. Сканеры, принтеры, терминалы сбора данных, сканер – весы. и их характеристика	2	2
	34	Компьютерно-кассовая система «Штрих мини POS»: назначение, техническая характеристика, правила эксплуатации. Он - лайн кассы: назначение, техническая характеристика, правила эксплуатации. Он - лайн касса «Эватор», техническая характеристика,	2	2
	Практические занятия		4	
	35	ПЗ № 11. Подготовка и эксплуатация компьютерно-кассовой системы «Штрих мини POS»»	2	
	36	ПЗ № 12. Подготовка и эксплуатация компьютерно-кассовой системы «Штрих мини POS»	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела		22	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; оформление опорных конспектов. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, и подготовка к их защите. Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.			
	Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1. Оформление алгоритма ввода системы в работу. 2. Оформление схем проведения расчетных операций. 3. Оформление документов по образцу. 4. Подготовка к практическим работам. 5. Изучение видов ККС и моделей контрольно – кассовой техники на учебной и производственной практике на предприятиях г. Петрозаводска.			

Раздел 2 ПМ 01. Ассортимент и потребительские свойства непродовольственных товаров		270		
МДК 01. 01. Основы и управления ассортиментом товаров.		180	2	
Тема 2.1. Ассортимент однородных групп непродовольственных товаров.	Содержание			
	Потребительские свойства непродовольственных товаров. Общие основы ассортимента непродовольственных товаров. Ассортиментная политика: понятие, цели, задачи и основные направления формирования ассортимента.			
Текстильные товары.	Содержание	27\11\7пр.р.\9сам.		
	1	Потребительские свойства товаров. Понятие о текстильных товарах. Классификация натуральных волокон растительного происхождения.	2	2
	2	Натуральные волокна животного происхождения.	2	
	3	Химические волокна: производство, классификация и свойства	2	
	4-5	Производство тканей. Ткацкие переплетения.	1	
		Практические занятия №1 Определение ткацких переплетений	3	
	6	Особенности отделки тканей .	1	2
		Практические занятия №2 Распознавание отделки тканей.	1	
	7	Классификация, характеристика и группировка ассортимента хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей	2	2
	8-9	Практические занятия №3 Распознавание видового ассортимента тканей.	3	
	9	Понятие о нетканых материалах и искусственном мехе. Маркировка, требования к качеству, упаковка.	1	2
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы. Составить схему классификации волокон. Составить таблицу сравнительной характеристики волокон. Составить таблицу сравнительной характеристики химических волокон. Виды ткацких переплетений. Особенности ткацких переплетений.	9		

	Виды и особенности отделки тканей. Видовой ассортимент х\б, льняных, шерстяных, шелковых тканей.			
Швейные товары.	Содержание		18\6\бр.р\6	
	10	Состояние рынка швейных товаров, роль местных производителей, направление моды в ассортименте. Моделирование и конструирование швейных изделий, влияние на качество готовых изделий.	2	
	11	Схема производства. Характеристика верхних швейных товаров. Головных уборов.	2	
	12	Практические занятия №4 Распознавание ассортимента верхней одежды. Оценка качества швейных товаров по органолептическим показателям.	2	
	13	Верхнее белье, столовое, постельное, Легкое платье. Оценка качества швейных изделий, дефекты. Сортировка и сертификация Маркировка, упаковка, транспортирование	2	
	14	Практические занятия № 5 Распознавание ассортимента легкого платья. Оценка качества товаров по органолептическим показателям.	2	
	15	Практические занятия № 6 Распознавание ассортимента головных уборов. Оценка качества товаров по органолептическим показателям	2	
		Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы. Создание модели одежды, : нарисовать и описать модель. Новые виды верхней одежды, направления моды. Ассортимент головных уборов, направление моды. Ассортимент легкого платья, новинки моды. Постельное белье,	5	
Обувные товары	Содержание		30\9\11пр.р\10	
	16	Потребительские свойства кожаной обуви. Классификация и характеристика материалов для верха и низа обуви.	2	
	17	Практические занятия № 7 Распознавание видов материалов для верха и низа обуви.	2	
	18	Схема производства кожаной обуви. Характеристика методов крепления, влияние на свойства обуви	2	
	19	Практические занятия №8 Распознавание методов крепления кожаной обуви	2	
	20	Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви по группам	2	

		материала верха, размерам, половозрастному делению и назначению.		
	21	Практические занятия №9 Распознавание ассортимента кожаной обуви, методов крепления.	2	
	22	Практические занятия №10 Оценка качества обувных товаров по органолептическим показателям, маркировка.	2	
	23	Резиновая и полимерная обувь. Понятие о производстве, классификация и характеристика ассортимента Показатели качества, дефекты. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение резиновой обуви.	2	
	24	Практические занятия №11 Распознавание ассортимента резиновой обуви. Способы производства.	2	
	25	Валяная обувь. Понятие о валяной обуви. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение валяной обуви.	1	
		Практические занятия №12 Распознавание ассортимента валяной обуви. Оценка качества обувных товаров по органолептическим показателям.	1	
		Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы. Методы крепления обуви, особенности. Виды кож для верха и низа обуви. Сравнительная таблица размеров обуви. Особенности маркировки обуви. Дефекты обуви. Составить тест по теме 6 Кожаная обувь. Схема производства резиновой обуви. Требования к качеству резиновой обуви. Схема производства валяной обуви, требования к качеству.	10	
Трикотажные товары.		Содержание	18\6/6пр.р\6	
	26-27	Потребительские свойства. Классификация и характеристика ассортимента верхних трикотажных изделий, дефекты, состояние рынка трикотажных товаров, влияние местных производителей, сырье, строение и свойства трикотажных полотен.	3	
	27-28	Практические занятия №13 Распознавание ассортимента верхних трикотажных товаров. Оценка качества трикотажных товаров по органолептическим показателям	3	
	29	Классификация и ассортимент бельевых трикотажных изделий, оценка качества трикотажных изделий дефекты. Маркировка, упаковка.	2	
	30	Практические занятия № 14 Распознавание ассортимента бельевого трикотажа.	2	

	31	Классификация и ассортимент чулочно-носочных и перчаточных трикотажных изделий, оценка качества трикотажных изделий дефекты. Маркировка, упаковка.	1
		Практические занятия.№15 Распознавание ассортимента чулочно-носочных изделий	1
		Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы. Ассортимент верхнего трикотажа, направление моды. Бельевой трикотаж , направление моды. Чулочно-носочные изделия. Особенности маркировки трикотажных изделий	
Парфюмерно-косметические товары	Содержание		15\5\5пр.р.5
	32	Виды сырья и производство. Характеристика ассортимента :духи, одеколоны, туалетные воды отечественного и импортного производства. Требования к качеству, маркировка, упаковка и условия хранения и сроки реализации	1
		Практические занятия.№16 Распознавание ассортимента парфюмерных товаров.	1
	33	Характеристика ассортимента средств по уходу за полостью рта и кожей . Требования к качеству, маркировка, упаковка и условия хранения и сроки реализации	1
		Практические занятия.№17 Распознавание ассортимента средств по уходу за, полостью рта и кожей.	1
	34	Характеристика ассортимента средств по уходу за волосами . Требования к качеству, маркировка, упаковка и условия хранения и сроки реализации	1
		Практические занятия.№18 Распознавание средств по уходу за волосами, маркировка.	1
	35	Характеристика ассортимента туалетного мыла.	1
		Практические занятия.№19 Распознавание ассортимента туалетного мыла.	1
	36	Декоративная косметика: классификация и ассортимент. Требования к качеству, маркировка, упаковка и условия хранения и сроки реализации	1
	Практические занятия.№20 Распознавание ассортимента декоративной косметике	1	
		Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией;	

	Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы. Ассортимент парфюмерии Ассортимент косметических товаров. Составление теста. Парфюмерно-косметические товары. Требования к качеству. Маркировка.			
Галантерейные товары. ..	Содержание	18\6\6пр.р\6		
	37	Текстильная галантерея. Характеристика ассортимента лентоткацких изделий, тесьмы, предметов швейной галантереи и изделий с художественной росписью. Практические занятия.№21 Распознавание ассортимента текстильной галантереи, определение качества.	1	
	38	Кожевенная галантерея. Сырье, группировка ассортимента предметов туалета, принадлежностей для хранения бумаг и денег, дорожных принадлежностей. Практические занятия.№22 Распознавание ассортимента кожаной галантереи определение потребительских показателей	1	
	39	Металлическая галантерея. Сырье, способы производства и защиты от коррозии. Ассортимент предметов для шитья и рукоделия стрижки и бритья Практические занятия № 23 Распознавание ассортимента металлической галантереи, определение потребительских показателей качества	1	
	40	Классификация и характеристика ассортимента ювелирных товаров. Клеймение изделий из драгоценных металлов. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение ювелирных товаров. Материалы для изготовления ювелирных товаров. Бижутерия. Практические занятия.№24 Распознавание ассортимента ювелирных изделия, клеймение. Бижутерия.	1	
	41	.Изделия из пластмасс. Общая характеристика, классификация и ассортимент пластмасс. Сведения о способах переработки пластмасс. Ассортимент изделий. Требования к качеству галантерейных изделий, особенности маркировки, упаковки и хранения.	2	
	42	Практические занятия №25 Распознавание ассортимента изделий из пластмасс	2	
		1Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.1 Текстильная галантерея. Кожевенная галантерея. Составление кроссворда: Кожаная , металлическая галантерея.	7	

	Ювелирные изделия: ассортимент, клеймение. Составление таблицы. Классификация и ассортимент пластических масс и изделий из них Требования к качеству изделий из пластмасс, маркировка.			
Пушно-меховые товары	Содержание	12\5\3пр.р\4	2	
	43	Потребительские свойства меховых товаров. Классификация. Пушно-меховые полуфабрикаты, ассортимент. Требования к качеству Пушно-меховые и овчинно-меховые, овчинно-шубные товары.		2
	44	Практические занятия №26 Распознавание ассортимента пушно-мехового сырья.		2
	45	Пушно-меховые и овчинно-меховые, овчинно-шубные товары.		2
	46	Меховые изделия.		1
		Практические занятия 27 Распознавание ассортимента меховых изделий		1
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы. Классификация и ассортимент пушно-меховых товаров. Овчинно-шубные товары Меховые изделия.. Требования к качеству меховых изделий, маркировка.			3
Посудохозяйственные товары.	Содержание	27/8/10пр.р/9		
	47	Состав и виды стекла, влияние состава на основные потребительские свойства. Производство стекла и стеклянных изделий. Виды декорирования. Классификация ассортимента изделий из стекла. Показатели качества стеклянной посуды. Виды керамики, свойства, признаки распознавания. Производство и декорирование.	2	
	48	Практические занятия №28 Распознавание ассортимента стеклянных изделий. Определении товароведной характеристики и качества изделий.	2	
	49	Практические занятия №29 Распознавание ассортимента керамических изделий. Показатели качества посуды.	2	
	50	Металлохозяйственные товары. Классификация и характеристика ассортимента металлической посуды. Показатели качества, методы оценки, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение товаров.	2	
	51	Практические занятия №30 Распознавание ассортимента металлической посуды. Определение товароведной характеристики.	2	
	52	Товары бытовой химии. Виды и ассортимент клеящих материалов, средства для стирки, чистки и мытья	2	

	53	Практические занятия.№31 Распознавание ассортимента бытовой химии. Определение товароведной характеристики.	2	
	54	Лакокрасочные товары. Виды, назначение, состав, ассортимент и применение сиккативов, олиф, лаков и красочных составов. Требования к качеству товаров бытовой химии. Маркировка, упаковка и условия хранения	2	
	55	Практические занятия.№32 Распознавание ассортимента лакокрасочных товаров, товаров бытовой химии.	2	
		Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы. Составление схемы. Производство и сырье стеклянных товаров. Конспектирование Требования к качеству стеклянных изделий, маркировка. Составление схемы. Сырье и производство керамических изделий Конспектирование Классификация и ассортимент керамических изделий. Металлическая посуда: классификация и ассортимент. Требования к качеству. Синтетические моющие средства Клей..	9	
Тема 2.9. Культтовары.		Содержание	21/7/7пр.р/7	2
	56	Игрушки. Значение игрушек в воспитании детей. Классификация и характеристика ассортимента игрушек. Показатели безопасности.	1	
		Практические занятия.№33 Распознавание ассортимента игрушек.	1	
	57	Ассортимента бумаги, беловых товаров, предметов для письма и рисования. Качество.	2	
	58	Практические занятия.№34 Распознавание ассортимента бумаги, беловых товаров, школьно-письменные товары.	2	
	59	Телевизоры:	1	
		Практические занятия.№35 Распознавание ассортимента телевизоров	1	
	60	Фотоаппараты, конструктивные особенности. Видеокамеры	1	
		Практические занятия.№36 Распознавание ассортимента фотоаппаратов, видеокамер.	1	
	61	Радиотовары Потребительские товары.	1	
Практические занятия.№37 Распознавание ассортимента радиотоваров.		1		

	62	Часы. Классификация и ассортимент.	1	
		Практические занятия №34 Распознавание ассортимента часы.	1	
		Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы. Новые виды игрушек. Требования к качеству игрушек, маркировка Канцелярские товары.. Новинки ассортимента телевизоров. Новинки ассортимента фототоваров и видеокамер.		
Тема 2.10. Электротовары		Содержание	24/8/8пр.р/8	2
	63	Бытовые светильники: осветительная аппаратура и лампы. Сравнительная характеристика ламп.	1	
		Практические занятия №39 Распознавание ассортимента электрических ламп.	1	
	64	Электроустановочные изделия.	1	
		Практические занятия №40 Распознавание ассортимента электроустановочных изделий.	1	
	65	Приборы и машины для обработки белья. Утюги, стиральные и гладильные машины особенности конструкции, типы. Маркировка.	1	
		Практические занятия №41 Распознавание ассортимента приборов для обработки белья.	1	
	66	Электронагревательные приборы: виды электронагревательных элементов, особенности конструкций, характеристика ассортимента.	1	
		Практические занятия №42 Распознавание ассортимента электронагревательных приборов.	1	
	67	. Приборы для приготовления пищи. Классификация и ассортимент	1	
		Практические занятия №43 Распознавание ассортимента приборов для приготовления пищи	1	
	68	. Характеристика ассортимента. Бытовые холодильники. Особенности конструкции, технико-экономические показатели, характеристика	1	
		Практические занятия №44. Распознавание ассортимента бытовых холодильников.	1	
	69	Приборы для создания микроклимата	2	
	70	Практические занятия №45 Распознавание ассортимента приборов для создания микроклимата.	2	

		<p>Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы. Электроустановочные товары: классификация, ассортимент. Составление таблицы Сравнительная характеристика ламп накаливания, люминесцентных, Приборы и машины для обработки белья. Новинки. Нагревательные приборы. Новинки. Бытовые холодильники. Новинки. Приборы для создания микроклимата. Новинки</p>		
Тема 2.11. Строительные товары.	Содержание		15/5\ 5п.р/5	
	71	Классификация, основы производства и потребительские свойства строительных материалов	2	2
	72	Классификация, ассортимент и показатели качества минеральных, вяжущих, отделочных, облицовочных материалов.	1	
		Практические занятия №46 Распознавание ассортимента минеральных, вяжущих, отделочных и облицованных материалов.	1	
	73	Классификация и ассортимент для отделки стен.	1	
		Практические занятия №47 Распознавание ассортимента строительных материалов для отделки стен.	1	
	74	Классификация, ассортимент строительных материалов для отделки полов.	1	
		Практические занятия №48 Распознавание ассортимента строительных материалов для отделки полов.	1	
	75	Практические занятия №49 Расчет строительных материалов, чтение маркировки.	2	2
<p>Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы. Классификация строительных материалов. ассортимент и показатели качества минеральных, вяжущих, отделочных, облицовочных материалов. Классификация и ассортимент стеновых покрытий. Новинки. Классификация, ассортимент и показатели качества половых материалов. Новинки. Маркировка, упаковка, хранение. Расчет необходимого количества строительных материалов.</p>				

Тема 2.12. Мебельные товары		Содержание	9/5/1п.р/3	2
	76	Материалы и полуфабрикаты для производства мебели.	2	
	77	Классификация, характеристика ассортимента.	1	
		Практические занятия №50 Распознавание ассортимента мебели.	1	
	78	Показатели и методы оценки качества. Основные требования, предъявляемые к мебели. Маркировка.	2	
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы. Сырье и производство мебели. Классификация и ассортимент мебели. Маркировка и качество мебели.	3		
Тема 2.13. Музыкальные товары		Содержание	8/7/1п.р4	2
	79	Потребительские свойства и классификация музыкальных инструментов.	2	
	80	Струнные, духовые и язычковые музыкальные инструменты.	2	
	81	Ударные и электрические музыкальные инструменты.	2	
	82	Требования к качеству. Маркировка	1	
		Практические занятия №51 Распознавание ассортимента ударных и электрических музыкальных инструментов.	1	
		Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы. Составление схемы. Музыкальные товары: классификация и ассортимент Струнные, духовые и язычковые музыкальные инструменты ассортимента. Ударные и электрические музыкальные инструменты. Требования к качеству.		
Спортивные, рыболовные и охотничьи товары.		Содержание	9/4/2п.р/3	
	83	Спортивный инвентарь. Классификация и ассортимент.	2	
	84	Практические занятия №52 Распознавание ассортимента спортивного инвентаря	2	
	85	Охотничьи и рыболовные товары.	2	

		<p>Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы. Инвентарь для гимнастики, атлетики, спортивных поединков.. Инвентарь для спортивных и клубных игр. Охотничьи товары.. Рыболовные товары</p>		
Офисная оргтехника.	Содержание		6/4/2	2
	86	Классификация и ассортимент офисной оргтехники.	2	
	87	Персональные компьютеры Технические средства для подготовки документов	2	
		<p>Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы. Классификация офисной оргтехники. Персональные компьютеры. Новинки. Технические средства для подготовки документов</p>		
Изделия народных и художественных промыслов.	Содержание		9/2/2пр.р2	2
	88	Народные промыслы России. Народные промыслы Карелии.	2	
	89	Практические занятия.№53 Распознавание ассортимента товаров народных промыслов	2	
		<p>Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы. Народные промыслы России Народные промыслы Карелии.</p>		
Книжные товары.	Содержание		3/2/1п.п	2
	90	Классификация и ассортимент книжных товаров Потребительские свойства.	2	

		<p>Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы. Классификация и ассортимент товара.</p>	
<p>Тема 2.16 .Потребительские свойства непродовольственных товаров Потребительские свойства и идентификация товаров бытовой химии по ассортиментной принадлежности. Расчет показателей ассортимента.</p>	Содержание		39/26/13
	91	Цели и задачи формирования ассортимента,	2
	92	Потребительские свойства и идентификация товаров из пластмассы по ассортиментной принадлежности. Расчет показателей ассортимента.	2
	93	Потребительские свойства и идентификация стеклянных и керамических товаров. Расчет показателей ассортимента.	2
	94	Потребительские свойства и идентификация металлохозяйственных товаров по ассортиментной принадлежности. Расчет показателей ассортимента.	2
	95	Потребительские свойства и идентификация мебели по ассортиментной принадлежности. Расчет показателей ассортимента.	2
	96	Потребительские свойства и идентификация строительных товаров по ассортиментной принадлежности	2
	97	Потребительские свойства и идентификация электробытовых товаров по ассортиментной принадлежности Расчет показателей ассортимента.	2
	98	Потребительские свойства и идентификация текстильных, швейных, трикотажных товаров по ассортиментной принадлежности. Расчет показателей ассортимента	2
	99	Потребительские свойства и идентификация обувных товаров по ассортиментной принадлежности Расчет показателей ассортимента.	2
	100	Потребительские свойства и идентификация пушно- меховых и овчинно-шубных товаров по ассортиментной принадлежности Расчет показателей ассортимента.	2
	101	Потребительские свойства и идентификация парфюмерно косметических товаров по ассортиментной принадлежности. . Расчет показателей ассортимента.	2
	102	Потребительские свойства и идентификация галантерейных товаров Расчет показателей ассортимента.-	2
	103	Потребительские свойства и идентификация культтоваров по ассортиментной принадлежности. Расчет показателей ассортимента.	2
		<p>Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.</p>	13

		Решение задач.		
--	--	----------------	--	--

Раздел 3 ПМ 01. Ассортимент и потребительские свойства продовольственных товаров				
МДК 01. 03. Основы и управления ассортиментом товаров.			66/32/33 с.р.	
Тема 3.1. Зерномучные товары	Содержание		10/4/5 с.р.	
Потребительские свойства зерномучных товаров по ассортиментной принадлежности: мука, макаронные изделия	1	Потребительские свойства зерномучных товаров по ассортиментной принадлежности: крупа	2	2
	2	Потребительские свойства зерномучных товаров по ассортиментной принадлежности: мука, макаронные изделия	2	
	3	Потребительские свойства зерномучных товаров по ассортиментной принадлежности: хлебобулочные изделия	2	
		Практические занятия:	4	3
	4	Практическое занятие №1 «Распознавание видов круп по ассортиментной принадлежности»	2	
	5	Практическое занятие №2 «Распознавание видов макаронных изделий по ассортиментной принадлежности»	2	
		Самостоятельная работа при изучении раздела	5	
		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.		
	Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1.Изучение ассортимента круп, муки, макаронных и хлебобулочных изделий, реализуемых в предприятиях торговли г Петрозаводска. 2.Подготовка презентаций: «Новое в ассортименте круп, муки, макаронных и хлебобулочных изделий». 3. Определение класса, подкласса, группы однородных товаров. 4.Подготовка опорных конспектов по темам.			
Тема 3.2. Плодоовощные товары	Содержание		8/4/4 с.р.	
	6	Потребительские свойства плодоовощных товаров по ассортиментной принадлежности: свежие овощи и плоды	2	2
	7	Потребительские свойства плодоовощных товаров по ассортиментной принадлежности: переработанные овощи и плоды	2	
		Практические занятия:	4	3
	8	Практическое занятие №3 «Распознавание видов свежих овощей и плодов по ассортиментной принадлежности»	2	
	9	Практическое занятие №4 «Распознавание видов плодоовощных	2	

		консервов по ассортиментной принадлежности»		
		Самостоятельная работа при изучении раздела	4	
		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.		
		Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1. Подготовка презентаций: «Экзотические виды свежих овощей и плодов». 2. Изучение хозяйственно-ботанических сортов свежих овощей и помологических сортов свежих плодов. 3. Изучение ассортимента переработанных овощей и плодов, реализуемых в магазинах г.Петрозаводска. 4. Определение класса, подкласса, группы однородных товаров. 5. Подготовка опорных конспектов по темам.		
Тема 3.3. Кондитерские товары		Содержание	8/4/4 с.р.	
	10	Потребительские свойства сахаристых кондитерских товаров по ассортиментной принадлежности	2	2
	11	Потребительские свойства мучных кондитерских товаров по ассортиментной принадлежности	2	
		Практические занятия:	4	3
	12	Практическое занятие №5 «Распознавание видов карамели по ассортиментной принадлежности»	2	
	13	Практическое занятие №6 «Распознавание видов печенья по ассортиментной принадлежности»	2	
		Самостоятельная работа при изучении раздела	4	
		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.		
		Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1. Изучение ассортимента сахаристых и мучных кондитерских изделий, реализуемых в предприятиях торговли г.Петрозаводска. 2. Подготовка презентаций: «Новое в ассортименте сахаристых и мучных кондитерских изделий». 3. Определение класса, подкласса, группы однородных товаров. 4. Составление таблицы «Отличительные особенности различных типов печенья». 5. Подготовка опорных конспектов по темам.		
Тема 3.4. Вкусовые товары		Содержание	10/6/5 с.р.	
	14	Потребительские свойства вкусовых товаров по ассортиментной принадлежности: пряности, чай, кофе	2	2
	15	Потребительские свойства вкусовых товаров по ассортиментной принадлежности: алкогольные, безалкогольные напитки	2	

		Практические занятия:	6	
	16	Практическое занятие №7 «Распознавание видов чая по ассортиментной принадлежности»	2	
	17	Практическое занятие №8 «Распознавание видов кофе по ассортиментной принадлежности»	2	
	18	Практическое занятие №9 «Распознавание видов пряностей по ассортиментной принадлежности»	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела		5	
		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.		2
		Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1.Изучение ассортимента чая, кофе, безалкогольных напитков, реализуемых в предприятиях торговли г Петрозаводска. 2.Подготовка презентаций: «Новое в ассортименте чая, кофе, безалкогольных напитков». 3. Определение класса, подкласса, группы однородных товаров. 4.Подготовка опорных конспектов по темам.		
Тема 3.5. Пищевые жиры	Содержание		4/2/2 с.р.	
	19	Потребительские свойства пищевых жиров по ассортиментной принадлежности: растительные масла, спреды, маргарин, животные топленые и кулинарные жиры	2	
		Практические занятия:	2	3
	20	Практическое занятие №10 «Распознавание видов растительных масел по ассортиментной принадлежности»	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела		2	
		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.		
		Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1.Изучение ассортимента пищевых жиров, реализуемых в предприятиях торговли г Петрозаводска. 2.Подготовка презентации: «Новое в ассортименте пищевых жиров». 3. Определение класса, подкласса, группы однородных товаров. 4.Подготовка опорных конспектов по темам.		
Тема 3.6. Яйца куриные	Содержание		2/1 с.р.	
	21	Потребительские свойства куриных яиц по ассортиментной принадлежности.	2	2
	Самостоятельная работа при изучении раздела		1	
		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам;		

		Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.		
		Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1.Изучение ассортимента куриных яиц, реализуемых в предприятиях торговли г. Петрозаводска. 2.Подготовка презентации «Яйца других видов птицы: перепелиные, страусиные, утиные, гусиные».		
Тема 3.7. Молоко и молочные товары	Содержание		8/4/4 с.р.	
	22	Потребительские свойства молочных товаров по ассортиментной принадлежности: молоко питьевое, кисломолочные продукты	2	2
	23	Потребительские свойства молочных товаров по ассортиментной принадлежности: сливочное масло, молочные консервы	2	
		Практические занятия:	4	
	24	Практическое занятие №11 «Распознавание видов кисломолочных напитков по ассортиментной принадлежности»	2	
	25	Практическое занятие №12 «Распознавание видов полутвердых сыров по ассортиментной принадлежности»	2	
		Самостоятельная работа при изучении раздела	4	
		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.		
		Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1.Изучение ассортимента молока, кисломолочных продуктов, масла сливочного, сыров, молочных консервов, реализуемых в предприятиях торговли г. Петрозаводска. 2.Подготовка презентаций: «Новое в ассортименте молока, кисломолочных продуктов, масла сливочного, сыров, молочных консервов». 3.Изучение ассортимента сыров, производимых в Карелии. 4. Определение класса, подкласса, группы однородных товаров. 5.Подготовка опорных конспектов по темам.		
Тема 3.8. Мясо и мясные товары	Содержание		8/4/4 с.р.	
	26	Потребительские свойства мясных товаров по ассортиментной принадлежности: мяса убойных животных, мяса птицы, субпродуктов.	2	2
	27	Потребительские свойства мясных товаров по ассортиментной принадлежности: колбасные изделия, продукты из мяса, мясные консервы	2	
		Практические занятия:	4	3
	28	Практическое занятие №13 «Распознавание видов мясных консервов по ассортиментной принадлежности»	2	
	29	Практическое занятие №14 «Распознавание видов колбасных изделий по ассортиментной принадлежности»	2	

	Самостоятельная работа при изучении раздела		4	
		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.		
		Тематика самостоятельной внеаудиторной работы 1.Изучение ассортимента колбасных изделий, мясных консервов реализуемых в предприятиях торговли г Петрозаводска. 2.Подготовка презентаций: «Новое в ассортименте мясных товаров». 3. Определение класса, подкласса, группы однородных товаров. 4.Подготовка опорных конспектов по темам.		
Тема 3.9. Рыба и рыбные товары	Содержание		8/4/4 с.р.	
	30	Потребительские свойства рыбных товаров по ассортиментной принадлежности: семейства, роды и виды промысловых рыб, рыба живая, охлажденная, мороженая, солёная, копчёная.	2	2
	31	Потребительские свойства рыбных товаров по ассортиментной принадлежности: рыбные консервы, пресервы, икра рыб, нерыбные морепродукты	2	
		Практические занятия:	4	
	32	Практическое занятие №15 «Распознавание семейств, родов и видов промысловых рыб по ассортиментной принадлежности»	2	
	33	Практическое занятие №16 «Распознавание видов рыбных консервов по ассортиментной принадлежности»	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела		4	3
		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.		
		Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1.Подготовка презентации: «Виды рыб, вылавливаемые в Карелии». 2.Изучение ассортимента свежей, соленой копченой рыбы и рыбных консервов и пресервов, реализуемых в предприятиях торговли г. Петрозаводска. 3.Составление таблиц по темам: «Сравнительная характеристика рыбных консервов и пресервов», «Сравнительная характеристика рыбы горячего и холодного копчения», «Сравнительная характеристика рыбы вяленой и сушеной». 4.Подготовка презентаций: «Нерыбные морепродукты». 5. Определение класса, подкласса, группы однородных товаров 6.Подготовка опорных конспектов по темам.		
Итого			66/32/33 с.р.	

Раздел 4 ПМ 01. Организация и технология коммерческой деятельности			84/44/42 с.р.	
МДК 01. 04. Основы и управления ассортиментом товаров				
Тема 4.1. Сущность, роль, содержание коммерческой работы	Содержание		2/1с.р.	
	1	Сущность коммерческой работы и ее определение. Содержание коммерческой работы в условиях формирования рыночной экономики. Принципы коммерции. Коммерческий риск и способы его уменьшения.	2	2
	Самостоятельная работа при изучении раздела		1	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.			
	Тематика самостоятельной внеаудиторной работы Изучение законов РФ « Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации»; Подборка материала по теме: «Основные направления развития торговли в РК».			
Тема 4.2. Формирование ассортимента и управление товарными запасами на складах и в магазине	Содержание		6/2/3с.р.	
	2	Принципы формирования торгового ассортимента в розничной торговой сети и на предприятиях оптовой торговли. Порядок составления и утверждения ассортиментных перечней на складах и в магазинах.	2	2
	3	Ассортиментная политика как часть маркетинговой стратегии и элемент конкурентной борьбы. Товарные запасы, их роль в обеспечении устойчивого товарного ассортимента. Управление товарными запасами в торговле и мероприятия по их оптимизации.	2	
	Практические занятия:		2	
	4	Практическое занятие №1 «Разработка макета ассортиментного перечня розничного торгового предприятия».	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела		3	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.			

		Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: Составление анкеты по изучению покупательского спроса; Подготовка примеров классификационных признаков ассортимента; Подготовка опорного конспекта по теме «Формирование ассортимента».		
Тема 4.3. Товарные склады и технология складских операций	Содержание		12/8/6с.р.	
	5	Перспективы развития оптовой торговли. Функции складов в процессе товарного обращения. Классификация складов. Технологические и общетехнические требования к устройству складов.	2	
	6	Приемка товаров, поступивших на склад в вагонах и контейнерах, по количеству, документальное оформление приемки. Приемка товаров на складе по качеству, документальное оформление приемки товаров по качеству.	2	
	Практические занятия:		8	3
	7	Практическое занятие №2 «Приемка товаров по количеству. Анализ сопроводительных документов».	2	
	8	Практическое занятие №3 «Приемка товаров по качеству. Анализ сопроводительных документов».	2	
	9	Практическое занятие №4 «Решение торговой ситуации по размещению продовольственных товаров на хранение на складе»	2	
	10	Практическое занятие №5 «Решение торговой ситуации по размещению непродовольственных товаров на хранение на складе»	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела		6	
			Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.	
		Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: Изучение нормативных документов: Инструкция №П-6 от 15 июня 1965г, с изменениями и дополнениями, Инструкция №П-7 от 15 июня 1965г, с изменениями и дополнениями; Изучение и анализ товарно-сопроводительных документов; Составление схемы складов; Составление опорного конспекта по теме «Товарные склады».		
Тема 4.4. Организация хозяйственных связей в торговле	Содержание		16/12/8с.р.	
	11	Сущность хозяйственных связей. Формы связей между поставщиками и оптовыми покупателями. Гражданский кодекс Российской Федерации и его роль в организации хозяйственных связей. Договор поставки и его значение. Порядок заключения и содержание договора поставки.	2	
	12	Порядок определения количества и ассортимента поставляемых товаров. Организация поставки товаров. Требования к качеству, комплектности, упаковке и маркировке товаров. Порядок установления цен. Прямые	2	

		договорные связи торговых предприятий с производителями товаров и их эффективность Организация претензионной работы.		
		Практические занятия:	12	3
	13	Практическое занятие №6 «Анализ договора поставки товаров».	2	
	14	Практическое занятие №7 «Составление протокола разногласий, составление протокола согласования оптово-отпускных цен».	2	
	15	Практическое занятие №8 «Составление претензии за невыполнение договорных обязательств согласованного ассортимента».	2	
	16	Практическое занятие №9 «Составление претензии за невыполнение договорных обязательств по оплате товаров».	2	
	17	Практическое занятие 10 «Составление претензии за невыполнение договорных обязательств по оплате товаров».	2	
	18	Практическое занятие 11 «Анализ претензий и подготовка ответов на претензию».	2	
		Самостоятельная работа при изучении раздела	8	
		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.		
		Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: Анализ договора поставки товаров; Составление протокола разногласий, составление протокола согласования оптово-отпускных цен; Составление претензии за невыполнение договорных обязательств согласованного ассортимента; Анализ претензий и подготовка ответов на претензию.		
Тема 4.5. Коммерческая работа по оптовым закупкам товаров		Содержание	6/2/3с.р.	
	19	Сущность и значение закупочной работы. Технология закупки товаров.	2	2
	20	Организация закупок товаров на оптовых ярмарках. Организация и правила работы оптовых рынков. Закупка товаров на оптовых рынках. Контроль за поступлением и качеством товаров на оптовых предприятиях. Учет поступления товаров от поставщиков.	2	
		Практические занятия	2	
	21	Практическое занятие №12 «Решение торговой ситуации по контролю за выполнением договора поставки».	2	
		Самостоятельная работа при изучении раздела	3	
		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.		
		Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: Подбор материала по изучению источников закупок товаров; Изучение ассортимента товаров местных товаропроизводителей;		

		Подготовка опорного конспекта по теме: «Оптовые закупки товаров».		
Тема 4.6. Коммерческая работа по оптовой и розничной продаже товаров	Содержание		6/2/3с.р.	
	22	Роль и содержание коммерческой работы по продаже товаров. Формы и методы оптовой продажи товаров. Централизованная доставка товаров, ее сущность и преимущества.	2	2
	23	Продажа товаров на оптовом рынке, мелкооптовом магазине-складе. Организация посылочной торговли. Оптовые товарные услуги. Особенности коммерческой работы по продаже товаров на розничных торговых предприятиях. Методы, стимулирующие продажу товаров.	2	
	Практические занятия:		2	
24	Практическое занятие №13 «Разработать план мероприятий по стимулированию продажи товаров».	2		
	Самостоятельная работа при изучении раздела		3	
		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.		
		Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: Составление плана мероприятий по стимулированию продажи товаров; Презентация: «Формы и методы доставки товаров»; Подготовка опорного конспекта по теме «Формы и методы оптовой продажи товаров».		
Тема 4.7. Технология товароснабжения в магазинах.	Содержание		22/14/11с.р.	
	25	Организация приемки товаров по количеству и качеству. Документальное оформление приемки. Сопроводительные документы.	2	2
	26	Хранение товаров в магазине. Способы и принципы размещения и укладки товаров на хранение. Подготовка товаров к продаже Основные требования и принципы размещения и выкладки товаров в торговом зале. Правила оформления ценников на товары различных групп.	2	
	27	Законодательная основа продажи товаров. Правила продажи отдельных видов товаров (Утв. Постановлением совета Правительства РФ от 19.01.1998г.№55) с изменениями и дополнениями. Технология продажи товаров в магазине самообслуживания.	2	
	28	Правила и техника продажи отдельных видов товаров. Услуги розничной торговли. Внемагазинные формы торговли, их характеристика. Санитарные правила и пожарная безопасность торговых предприятий.	2	
	Практические занятия:		14	3

	29	Практическое занятие №14 Осуществление приемки товаров в магазине по количеству и качеству. Анализ сопроводительных документов.	2	
	30	Практическое занятие №15 Подготовка товаров к продаже. Особенности подготовки отдельных товарных групп. Особенности размещения и выкладки отдельных товарных групп.	2	
	31	Практическое занятие №16 Решение торговых ситуаций по правовому регулированию розничной продажи товаров, в том числе продовольственных товаров.	2	
	32	Практическое занятие №17 Выполнение практических заданий, решение практических задач и упражнений по теме «Правила продажи отдельных видов непродовольственных товаров».	2	
	33	Практическое занятие №18 Составление плана мероприятия и проведение выставки-продажи товаров. Активные формы продажи товаров.	2	
	34	Практическое занятие №19 Разрабатывание мероприятий по планированию мер по ускорению оборачиваемости и сокращению товарных потерь и порчи товаров.	2	
	35	Практическое занятие №20 Анализ записей в книге отзывов и предложений, соблюдение порядка ответов на претензии потребителей. Составление ответов на претензию покупателя.	2	
		Самостоятельная работа при изучении раздела	11	
		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.		
		Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: Изучение законов РФ «О защите прав потребителей», «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления алкогольной продукции»; Правила продажи отдельных видов товаров (Утв. Постановлением совета Правительства РФ от 19.01.1998г.№55) с изменениями и дополнениями. Изучение нормативных документов: Инструкция №П-6 от 15 июня 1965г, с изменениями и дополнениями, Инструкция №П-7 от 15 июня 1965г, с изменениями и дополнениями, Изучение нормативных документов: Гост Р 51304-2009. Услуги торговли, Гост Р 51305 2009. Услуги торговли. Требования к персоналу.		

Тема 4.8. Рекламно-информационная работа в магазине	Содержание		10/3/5с.р.	2
	36	Понятие и роль рекламы. Нормативная база рекламной деятельности	2	
	37	Средства современной рекламы и их характеристика.	2	
	38	Фирменный стиль и интерьер магазина. Рекламно-информационное оформление магазина.	2	
	Практические занятия:		4	3
	39	Практическое занятие №21 Рассмотрение нормативной базы рекламной деятельности. Анализирование средств торговой рекламы.	2	
40	Практическое занятие №22 Организация решения информационной деятельности в торговле. Определение экономической эффективности рекламного мероприятия.	2		
	Самостоятельная работа при изучении раздела		5	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.			
	Тематика самостоятельной внеаудиторной работы Изучение закона РФ «О рекламе»; Изучение средств рекламы на примерах конкретных розничных торговых предприятий; Подготовка презентации «Средства рекламы»; Подготовка опорного конспекта «Рекламно-информационная работа в магазине».			
Тема 4.9 Нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения (санитарные правила и нормы)	Содержание		4/2с.р.	
	41	Нормативно- правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения	2	2
	42	Санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде. благополучия населения	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела		2	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам; Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.			
	Тематика самостоятельной внеаудиторной работы Изучение Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1006-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями). Проверка соблюдения санитарных требований в торговых организациях			

	(на примере конкретного торгового предприятия). Подготовка опорного конспекта «Нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения (санитарные правила и нормы)».		
Итого:		84/44/42с.р.	

<p>Учебная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.распознавание товаров по ассортиментной принадлежности; 2.формирование торгового ассортимента по результатам анализа потребности в товарах; 3.применение средств и методов маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта; 4.расчет показателей ассортимента; 5.оформление договоров с контрагентами; 6.контроль их выполнения, в т.ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству; 7.предъявление претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств; 8.подготовка ответов на претензии покупателей; 9.производство закупки и реализации товаров; 10.учет факторов, влияющих на ассортимент и качество при организации товародвижения; 11.соблюдение условий и сроков хранения товаров; 12.расчет товарные потери; 13.планирование мер по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь; 14.соблюдение санитарно - эпидемиологических требований к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде; 15.соблюдение требований техники безопасности и охраны труда 	36	
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.анализ ассортиментной политики торговой организации; 2.выявление потребности в товаре (спроса); 3.участие в работе с поставщиками и потребителями; 4.приемка товаров по количеству и качеству; 5.размещение товаров; 6.контроль условий и сроков транспортировки и хранения товаров; 7.обеспечение товародвижения в складах и магазинах; 	36	

8.эксплуатация основных видов торгово-технологического оборудования; 9.участие в проведении инвентаризации товаров;		
	714	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов, библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебных кабинетов по количеству студентов:

- комплект бланков документации;
- комплект учебно-методической документации (нормативные документы, ГОСТы);
- наглядные пособия (стенды, схемы, каталоги);
- натуральные образцы продовольственных и непродовольственных товаров;
- оборудование (весы - измерительное, контрольно-кассовое).

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- персональные компьютеры;
- калькуляторы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные и правовые источники:

1. «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 №2300/1-1 – ФЗ (с изменениями и дополнениями)
2. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 31.03.1999 №52 – ФЗ, (с изменениями и дополнениями).
3. «О ветеринарии» от 14.05.1993 № 4979 \1-1, (с изменениями и дополнениями).
4. «Об экологической экспертизе» от 23.11.95 № 174-ФЗ (с изменениями и дополнениями).
5. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ, с изменениями и дополнениями).
6. «О карантине растений» от 05.06.2000 №99 – ФЗ (с изменениями и дополнениями).
7. «Об охране окружающей среды» от 10.01.2002 №7 – ФЗ (с изменениями и дополнениями).
8. «О техническом регулировании» от 27.12.2002 №29 – ФЗ (с изменениями и дополнениями).
9. ГОСТ и ГОСТ Р на товары отдельных групп и видов.

Основные источники:

1. Абоимова, Н.Э. Организация и технология розничной торговли: учебник для учреждений нач. проф. образования/ Н.Э Абоимова.- М.:Издательский центр «Академия», 2016. – 256
2. Гранаткина, Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. пособие для нач. образования/ Н.В. Гранаткина.- 8-е изд., исправ. – М.:Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с. – (Ускоренная форма подготовки).
3. Новикова, А.М. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учеб. Для нач. проф. образования / А.М.Новикова. [и др.] – М.: Проф-ОбрИздат, 2016. – 480 с.

Дополнительные источники:

1. Арустамов, Е.А. Техническое оснащение торговых организаций, учебник для СПО/Е.А. Арустамов – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 120 с.
2. Арустамов, Е.А. Оборудование предприятий торговли, учебное пособие/ Е.А.Арустамов – М.; - 2016. – 160 с.
3. Герасимова, В.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров/ В.А.Герасимова – СПб.; Питер, 2017. – 140 с.
4. Гранаткина, Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб.пособие / Н.В.Гранаткина - М. : Издательский центр «Академия» 2015. – 320 с.
5. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров/ Л.Г.Елисеева – М.: МЦФЭР 2016. – 240 с.
6. Костылев, Ю.С. Оборудование розничной и оптовой торговли/ Ю.С.Костылев - М.;- 2017г. – 130 с.
7. Ларина, Т. Справочник товароведа. Тропические и субтропические плоды/ Т.Ларина – М.: ДеЛи принт 2016. – 180 с.
8. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов/ З.П.Матюхина - М.: 2016. – 120 с.
9. Николаева, М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы/ М.А.Николаева -М.: Норма 2017. – 140 с.
10. Новикова А.М. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами/ А.М.Новикова - М.; Проф-ОбрИздат, 2016.
11. Памбухчиянц О.В. Организация и технология коммерческой деятельности/ О.В.Памбухчиянц - М.: Дашков и К, 2016. – 448 с.
12. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий. Учебник для НПО/ Т.Р.Парфентьева - М.; 2017. – 128 с.
13. Сайткулов Н.Н. Техническое оснащение торговых предприятий/ Н.Н.Сайткулов - М.: Деловая литература», 2016. – 136 с.

Интернет-ресурсы:

1. [Электронный ресурс] / официальный сайт Министерства промышленности и торговли Российской Федерации. - Режим доступа: <http://www.minpromtorg.gov.ru>, свободный
2. [Электронный ресурс] / официальный сайт отдела торговли Республики Карелия. - Режим доступа: <http://www.karelia.biz.ru>, свободный
3. [Электронный ресурс] / официальный сайт Союза Потребителей Российской Федерации. - Режим доступа: <http://www.potrebitel.net.ru>, свободный

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для получения знаний в рамках профессионального модуля предусмотрены занятия в форме лекций, работа с нормативными документами, решение практических и ситуационных задач, самостоятельная работа студентов. Итоговой формой контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля является сдача комплексного экзамена.

В рамках профессионального модуля обязательно прохождение учебной (рассредоточенной) и производственной практики, которая осуществляется концентрированно.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение общепрофессиональных дисциплин: ОП.01 Основы коммерческой деятельности, ОП.02 Теоретические основы товароведения, ОП.08 Метрология и стандартизация и профессионального модуля

В ходе изучения профессионального модуля предусматривается консультативная помощь студентам.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

высшее профессиональное образование и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

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

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Обучение по МДК 01.01 «Основы управления ассортиментом товаров» заканчивается текущим экзаменом. Итогом завершения учебной и производственной практики является дифференцированный зачет. Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена (квалификационного), который проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители предприятий и организаций работодателей, преподаватель модуля.

Формы и методы текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения по основной профессиональной образовательной программе.

Для текущего контроля и промежуточной аттестации образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки (таблицы).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК1.1.Выявлять потребности в товарах	-распознавание товаров по ассортиментной принадлежности -формирование торгового ассортимента на основе анализа потребности в товарах	Текущий контроль в форме: - устного зачета; - тестирования;
ПК1.2.Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции	-распознавание видов договоров -ведение преддоговорной работы -составление проекта договора поставки -составление ответа на претензии покупателей.	- оценки защиты лабораторной работы - оценки на практическом занятии.
ПК1.3.Управлять товарными запасами и потоками	-последовательное осуществление приемки товаров по ассортименту -проведение оценки сроков хранения товаров различных групп -последовательное проведение инвентаризации товаров -планирование мер по ускорению оборачиваемости товаров -соблюдение санитарных норм и правил при приемке, хранении и реализации товаров - планирование мер по сокращению товарных потерь	- проверочных работ по темам МДК. Экзамен по МДК Экзамен (квал.) по модулю Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике

ПК1.4.Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров	-оформление договоров с контрагентами -контролирование исполнение договоров по срокам исполнения и ассортименту товаров	
---	--	--

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 результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	оценка на практических и лабораторных 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.	оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами,	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения.	оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

руководством, потребителями.		
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02
ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И
ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ**

**По специальности 38.02.05. «Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров»**

2019г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) **38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»** (базовой подготовки)

Организация-разработчик: ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Разработчики:

Салеева Ольга Леонидовна – преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Рекомендована Педагогическим советом ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Протокол № 1 от «30» августа 2019 г.

© ГАПОУ СПО РК «Колледж технологии и предпринимательства»

© Салеева О.Л. – преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО **38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *проведение экспертизы и оценки качества товаров* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.

ПК2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товарной экспертизы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере обслуживания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- идентификации товаров однородных групп определенного класса;
- оценки качества товаров;
- диагностирование дефектов;
- участия в экспертизе товаров.

уметь:

- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;
- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;
- определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;
- отбирать пробы и выборки из товарных партий;
- проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально);
- определять градации качества;
- оценивать качество тары и упаковки;
- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;
- определять причины возникновения дефектов.

знать:

- виды, формы и средства информации о товарах;
- правила маркировки товаров;
- правила отбора проб и выборок из товарных партий;
- факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;
- требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса;
- органолептические и инструментальные методы оценки качества;
- градации качества;
- требования к таре и упаковке;
- виды дефектов; причины их возникновения.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 288 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 60 часов;

учебной и производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности *проведение экспертизы и оценки качества товаров*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности
ПК 2.2	Организовывать и проводить оценку качества товаров
ПК 2.3	Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товарной экспертизы
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 в 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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1-3	Раздел 1. Основы экспертизы и товарная информация	60	40	14	10	20	5	-	-
ПК 1-3	Раздел 2. Организация и проведение экспертизы продовольственных товаров	60	42	22		21		-	-
ПК 1-3	Раздел 3. Организация и проведение экспертизы непродовольственных товаров	60	38	18		19		-	-
ПК 1-3	Учебная практика	36						36	
ПК 1-3	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72							72
	Всего:	288	120	54	10	60	5	36	72

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	
МДК. 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы		120/54/60 с.р.		
Раздел 1 ПМ 02. Основы экспертизы и товарная информация		40/14/20 с.р.		
Тема 1.1.Экспертиза потребительских товаров	Содержание	18/6/9с.р.		
	1 Цели и задачи экспертизы товаров. Структура экспертной деятельности. Принципы экспертизы. Особенность и отличия экспертизы от других видов оценочной деятельности. Классификация экспертиз на группы, виды товарной экспертизы. Разновидности экспертизы: первичная, повторная, дополнительная, комплексная, контрольная, их назначение.		2	1
	2 Объекты товарной экспертизы. Критерии выбора потребительских свойств и показателей качества при проведении экспертизы. Особенности товара, как объекта товарной экспертизы. Субъекты экспертизы. Требования, предъявляемые к экспертам. Права и обязанности экспертов. Основания для отвода экспертов. Экспертные комиссии и группы, порядок их формирования. Организации, осуществляющие экспертизу отечественных и импортных товаров.		2	1
	3 Классификация методов товарной экспертизы. Преимущества и недостатки различных методов. Применимость для целей экспертизы. Органолептические методы. Показатели качества, определяемые этими методами. Разновидности органолептических методов. Физиолого-психологические основы органолептической оценки. Условия проведения органолептических методов. Оценка пригодности экспертов для органолептических испытаний. Дегустационные комиссии, их состав, принципы формирования. Измерительные методы. Показатели качества, определяемые этими методами. Разновидности измерительных методов: классические (физические, химические) и современные (хроматографические, фотоколориметрические, спектрографические, поляриметрические, рефрактометрические).		2	2
	4 Общие представления об этих методах. Их возможности и применяемость для целей экспертизы. Экспертные методы оценки качества товаров. Обоснование целесообразности		2	2

	5	<p>применения экспертных методов оценки: их применимость, ситуации целесообразного применения. Классификация методов экспертной оценки. Экспертные методы групповой оценки экспертов и методы оценки качества. Преимущества и недостатки разных методов, область их применения. Технические документы, используемые при товароведной экспертизе: товарно-сопроводительные и эксплуатационные. Назначение этих документов. Анализ и оценка товарно-сопроводительных документов. Сопоставление их с другими средствами товарной информации. Проверка подлинности документов, наличия необходимых реквизитов. Перекрёстная проверка разных документов.</p> <p>Основные этапы проведения экспертизы. Подготовительный этап: основания и документы для назначения экспертизы; назначение и инструктаж эксперта, взаимоотношения эксперта и заказчика экспертизы.</p> <p>Основной этап: общие правила проведения экспертизы, типичные ошибки при проведении экспертизы.</p> <p>Заключительный этап. Оформление результатов экспертизы. Заключение экспертов: назначение, правовой статус, виды и форма заключений при разных видах экспертиз.</p>	2	2
	6	<p>Порядок составления заключения. Рекомендации по составлению акта экспертиз по количеству и качеству. Порядок разрешения споров при несогласии отдельных экспертов или заказчиков с результатами экспертизы. Консультации экспертов: порядок проведения.</p> <p>Основные понятия: идентификация, фальсификация. История. Идентификация товаров. Значение в управлении качеством и установлении ассортиментной принадлежности. Нормативно-правовая база. Виды идентификации. Средства и методы. Конечные результаты.</p> <p>Фальсификация товаров. Виды. Средства фальсификации и методы их обнаружения. Последствия фальсификации и меры по её предупреждению. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированных товаров.</p>	2	2
	Практические занятия:		6	2
	7	Практическое занятие №1 Определение вкусовой чувствительности органолептическим методом	2	
	8	Практическое занятие №2 Организация проведения товарной экспертизы Правила заполнения акта экспертизы. Правила заполнения экспертного заключения.	2	
	9	Практическое занятие №3 Обнаружение фальсификации товаров разными способами и методами	2	
		Самостоятельная работа при изучении раздела Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам.	9	

		<p>Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы:</p> <p>1. Работа с конспектом лекций по теме: «Субъекты и объекты товарной экспертизы»; «Методы товарной экспертизы» - составление схемы.</p> <p>2. Органолептическая оценка определения вкусовой чувствительности.</p> <p>3. Изучение способов и методов обнаружения фальсификации товаров.</p> <p>4. Работа с нормативными документами – подготовка опорного конспекта на тему «Права потребителей на информацию о товарах, их изготовителях и продавцах по Закону Российской Федерации «О защите прав потребителей».</p> <p>5. Работа с нормативными документами - подготовка опорного конспекта по теме: «Ответственность изготовителей и продавцов за реализацию фальсифицированных товаров».</p> <p>6. Оформление акта экспертизы и экспертного заключения по предложенным торговым ситуациям.</p>				
Тема 1.2. Товарная информация	Содержание		22/8/11с.р.	1		
	10	<p>Товарная информация: основные понятия. Виды товарной информации: основополагающая, коммерческая и потребительская. Формы информации: словесная, цифровая, изобразительная, символическая. Назначение и краткая характеристика товарной информации разных видов и форм.</p> <p>Средства товарной информации: классификация, назначение.</p> <p>Основные требования к товарной информации, их характеристика. Оценка соответствия товарной информации установленным требованиям. Признаки недостоверной информации: искажение, умышленная неполнота (умалчивание), введение потребителя в заблуждение. Показатели достаточности информации о товарах.</p>			2	
	11	<p>Маркировка: понятие, назначение, функции, виды. Производственная маркировка: понятие, носители, способы нанесения информации и требования к ним. Нормативные документы, устанавливающие требования к производственной маркировке товаров.</p> <p>Торговая маркировка: понятие, носители, требования к информации и нормативные документы, их устанавливающие. Структура маркировки.</p>			2	2
	12	<p>Стандарты, устанавливающие требования к информации продовольственных товаров для потребителей. Общие и специфичные требования к информации для потребителей пищевых продуктов и табачных изделий.</p> <p>Особенности маркировки консервов: расшифровка условных обозначений на штампах банок. Новое в маркировке консервов.</p> <p>Ветеринарная и товароведная маркировки мясных туш: назначение, нормативные документы, штампы и клейма для разных видов и категорий мяса.</p> <p>Специфика маркировки алкогольных напитков: носители (этикетка, контрэтикетка, кольеретка) и их назначение, требования к информации.</p> <p>Применение специальных и акцизных марок, их назначение, порядок маркировки, документы их регистрирующие. Идентификационные номера: назначение, порядок получения и нанесения. Защитные знаки: назначение, виды.</p> <p>Особенности маркировки безалкогольных напитков: носители назначение, требования к информации.</p> <p>Особенности маркировки табачных изделий: требования к информации,</p>			2	2

	предупредительные надписи, специальные и акцизные марки и идентификационные номера.		
13	Стандарты, устанавливающие требования к информации непродовольственных товаров для потребителей. Общие и специфичные требования для товаров однородных и разнородных групп. Особенности маркировки непродовольственных товаров однородных групп товаров: носители, сведения о товаре. Применение идентификационных номеров для аудио- и видеотехники: назначение, порядок получения и нанесения.	2	2
14	Международные документы, устанавливающие требования к маркировке потребительских товаров. Правила этикетирования пищевых продуктов по Директивам Совета ЕЭС. Обоснование необходимости информации о требованиях к маркировке экспортных и импортных товаров. Особенности маркировки отдельных групп импортных товаров. Общность и отличия от маркировки российских товаров. Информация о наименовании товара и сроках годности на маркировке импортных товаров. Идентификация товарных партий. Ознакомление с товарными знаками крупнейших корпораций по производству импортных товаров.	2	2
15	Информационные знаки: понятие, назначение. Классификация на группы и подгруппы. Характеристика информационных знаков разных групп и подгрупп: понятие, назначение, применяемая символика, сущность заложенной в информационных знаках информации. Ошибки и заблуждения по отдельным группам и видам информационных знаков (штрих-кодов, экологических знаков и др.). Использование защитных знаков. Товарные знаки-бренды: понятие, назначение, признаки, технология брендинга. Контрафактная продукция: понятие, способы фальсификации и её обнаружение, ответственность. Передача товарного знака. Прекращение правовой охраны товарного знака.	2	2
16	Штриховое кодирование: понятие, назначение. История создания штрихового кодирования. Преимущества использования штрих-кодов. Классификация штриховых кодов: коды EAN, UPC.Code 39, Codabar и др. Типы кода EAN и их структура. Требования ГОСТ Р 51201 – 98 к штрих-кодам. Критерии правильности считывания штрих-кодов: воспроизводство символов, уведомление партнёров, соблюдение цветовых сочетаний, размеров светового поля, размещение на маркировке, размеры штрихового кода. Типовые ошибки при нанесении и расшифровывании кодов. Технология нанесения и считывания штрих-кодов. Внутримagaзинное штриховое кодирование: назначение, структура кода. Особенности технологии товародвижения с использованием штриховых кодов. Штрих-код, как критерий предпочтительного выбора товаров продавцами, применяющими технологию товародвижения с использованием штрих-кодов. Контроль качества штрих-кодов при приёмке товаров. Оценка качества штрих-кода с помощью верификатора штрихового кода.	2	1
Практические занятия:		8	

	17	Практическое занятие №4 Распознавание и расшифровка информационных знаков: знаки соответствия, товарные знаки, экологические,предупредительные,размерные, эксплуатационные, манипуляционные.	2	2
	18	Практическое занятие №5 Определение соответствия маркировки конкретных товаров требованиям стандартов Изучение требований к производственной маркировке продовольственных товаров (2–3 групп).	2	
	19	Практическое занятие №6 Определение соответствия маркировки конкретных товаров требованиям стандартов. Изучение требований к производственной маркировке непродовольственных товаров (2–3 групп).	2	
	20	Практическое занятие №7 Распознавание и расшифровка штрихового кода с использованием натуральных образцов.	2	
		Самостоятельная работа при изучении раздела Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам;	11	
		Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы: 1.Работа с конспектом лекций по теме «Виды и формы товарной информации»; 2.Выполнение вариативных упражнений по определению видов и форм товарной информации по маркировке отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров; 3.Работа с нормативными документами – подготовка опорного конспекта на тему «Права потребителей на информацию о товарах, их изготовителях и продавцах по Закону Российской Федерации «О защите прав потребителей». 4.Индивидуальное практическое задание - «Выявление соответствия маркировки продовольственных и непродовольственных товаров требованиям ГОСТ» (с обсуждением результатов на занятии). 5.Подготовка презентации по теме: «Информационные знаки: знаки соответствия, товарные знаки, экологические предупредительные, размерные, эксплуатационные, манипуляционные знаки». 6.Выполнение расчетных работ по теме: «Выявление подлинности штрих-кодов потребительских товаров по контрольной цифре (по 3-4 примера)». 7.Подготовка сообщения на тему «Технический регламент (№ 268-ФЗ) на табачную продукцию, проверка соответствия информации на упаковке табачных изделий (3-4 примера) требованиям Федерального Закона». 8.Заполнение таблицы по изучению директив ЕС по информационному обеспечению и маркировке импортных товаров - подготовка презентации «Товарные знаки крупнейших корпораций по производству импортных продовольственных и непродовольственных товаров».		
Раздел 2 ПМ 02. Организация и проведение экспертизы продовольственных товаров			42/22/21с.р.	
МДК. 02.01.			22/12/11с.р.	
Тема 2.1. Экспертиза товаров растительного происхождения		Содержание	10	

	25	Оценка качества и экспертиза кондитерских товаров в условиях торговли Сахар, заменители сахара. Мед. Сахаристые кондитерские изделия. Мучные кондитерские изделия. Восточные сладости. Оценка качества: общие и специфичные показатели для подгрупп кондитерских товаров. Градации качества. Общие и специфичные дефекты разных групп кондитерских товаров. Упаковка: назначение, виды, потребительская и транспортная упаковка для разных подгрупп и видов кондитерских товаров, требования к упаковке. Хранение: деление товаров по срокам годности (хранения), режимы и способы размещения, критерии окончания сроков годности; процессы, происходящие при хранении, их влияние на качество и потери.	2	2
	Практические занятия:		12	2
	26	Практическое занятие №8 Идентификация видов круп, оценка качества по органолептическим показателям, определение дефектов.	2	
	27	Практическое занятие №9 Идентификация видов хлебобулочных изделий, оценка качества хлеба по органолептическим показателям, определение дефектов.	2	
	28	Практическое занятие №10 Идентификация видов, помологических сортов плодов и хозяйственно-ботанических сортов овощей по морфологическим и анатомическим признакам.	2	
	29	Практическое занятие №11 Идентификация видов и определение товарного сорта чая по органолептическим показателям.	2	
	30	Практическое занятие №12 Идентификация видов и сортов сахаристых кондитерских изделий; оценка качества по органолептическим показателям по стандарту.	2	
	31	Практическое занятие №13 Идентификация видов мучных кондитерских изделий; оценка качества по органолептическим показателям по стандарту.	2	
		Самостоятельная работа при изучении раздела Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам;	11	
		Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы: 1. Составление конспекта по теме «Идентификация новых видов зерномучных товаров». 2. Подготовка презентации «Идентификация экзотических видов плодов» с использованием Интернет- ресурсов. 3. Составление схемы для систематизации учебного материала по теме: «Порядок проведения исследования качества свежих плодоовощных товаров». 4. Подготовка к деловой игре «Приемка свежих овощей и плодов по качеству». 5. Составление таблицы для систематизации учебного материала по теме «Идентификация и фальсификация видов меда, реализуемых в розничной торговой сети». 6. Реферат на тему «Способы и виды фальсификации кофе».		

		7.Составление тематического кроссворда по теме «Идентификация кондитерских изделий».		
Тема 2.2. Экспертиза товаров животного и комбинированного происхождения			20/10/10с.р.	
	Содержание		10	
	32	<p>Оценка качества и экспертиза пищевых жиров, яиц и продуктов его переработки в условиях торговли</p> <p>Растительные масла. Животные топленные жиры. Маргариновая продукция. Специализированные жиры (жиры – заменители). Спреды и смеси топленные. Майонезная продукция. Яйцо и продукты его переработки.</p> <p>Оценка качества: номенклатура общих и специфических показателей, их взаимосвязь с потребительскими свойствами, в том числе функционального назначения, сохраняемости и безопасности. Градации качества: стандартная и нестандартная продукция. Товарные сорта: признаки и принципы деления для разных групп пищевых жиров, яиц и продуктов его переработки. Упаковка: виды, требования к качеству. Хранение: условия и сроки, процессы, происходящие при хранении, их влияние на качество и потери.</p>	2	2
	33	<p>Оценка качества и экспертиза молочных товаров в условиях торговли</p> <p>Молоко и сливки питьевые. Кисломолочные продукты. Молочные консервы. Сыры. Масло из коровьего молока. Мороженное.</p> <p>Оценка качества: общие и специфические показатели качества для всех и отдельных групп молочных товаров. Градации качества. Общие и специфические дефекты для разных групп молочных товаров.</p> <p>Упаковка: назначение, виды, требования к ней. Хранение: показатели режима хранения для разных групп молочных товаров. Способы размещения. Уход за товарами при хранении. Деление молочных товаров на группы: в зависимости от сроков хранения: на скоропортящиеся, кратковременно и длительно хранящиеся.</p>	2	2
	34	<p>Оценка качества и экспертиза мяса и мясных товаров в условиях торговли</p> <p>Мясо убойных животных. Мясо птицы. Субпродукты. Колбасные изделия. Продукты из мяса. Мясные консервы. Мясные полуфабрикаты. Мясные кулинарные изделия.</p> <p>Оценка качества: общие и специфические показатели для всех и отдельных групп, видов мясных товаров, взаимосвязь с потребительскими свойствами (функционального назначения, сохраняемости, безопасности).</p> <p>Градации качества: категории и товарные сорта (признаки и принципы деления) разных подгрупп и видов мясных товаров.</p> <p>Упаковка: назначение, виды, требования к ним, укладка товаров в тару.</p> <p>Хранение мяса и мясных продуктов охлажденных и замороженных: условия и сроки.</p> <p>Способы удлинения сроков хранения охлажденных мясных товаров. Меры по обеспечению качества и количества.</p>	2	2
	35	<p>Оценка качества и экспертиза рыбы и рыбных товаров в условиях торговли</p> <p>Живая, охлажденная, мороженая товарная рыба. Соленые и маринованные рыбные товары. Сушеные, вяленые и копченые рыбные товары. Рыбные</p>		2

		<p>консервы и пресервы. Икра, аналоги икры. Полуфабрикаты и кулинарные изделия из рыбы и объектов нерыбного промысла. Нерыбные пищевые продукты моря.</p> <p>Оценка качества: общие и специфические показатели для всех отдельных групп рыбных товаров. Паразитарные показатели качества рыбы. Градации качества. Общие и специфичные дефекты. Использование рыбных товаров с допустимыми дефектами, уничтожение опасной продукции.</p> <p>Упаковка: виды, требования к ней, укладка рыбных товаров в тару.</p> <p>Хранение рыбных товаров: общность и различия показателей климатического режима и способов размещения разных подгрупп и видов. Процессы, происходящие при хранении, их влияние на качество и потери. Особенности хранения в торговом зале магазина. Классификация рыбных товаров по срокам годности. Меры по обеспечению сохранности и сокращению потерь рыбных товаров.</p>	2	
36		<p>Оценка качества и экспертиза пищевых концентратов и продуктов детского питания в условиях торговли</p> <p>Оценка качества: общие и специфические показатели. Группы показателей: органолептические, физико-химические и микробиологические.</p> <p>Показатели безопасности. Дефекты: виды, причины возникновения.</p> <p>Упаковка: виды, требования к ней, особенности потребительской тары для продуктов детского питания. Хранение: процессы, происходящие при хранении, условия и сроки годности.</p>	2	2
		Практические занятия:	10	2
37		Практическое занятие №14 Идентификация видов, оценка качества пищевых жиров по органолептическим и физико-химическим показателям (решение ситуационных задач).	2	
38		Практическое занятие №15 Идентификация вида, оценка качества молока и кисломолочных продуктов по органолептическим показателям на соответствие требованиям нормативных документов.	2	
39		Практическое занятие №16 Оценка качества мяса по органолептическим показателям. Определение степени свежести и установление признаков идентификации.	2	
40		Практическое занятие №17 Идентификация рыб разных семейств промысловых рыб по внешним признакам. Установление отличительных признаков (работа с нормативными документами и каталогами).	2	
41		Практическое занятие №18 Идентификация основных групп, подгрупп и разновидностей пищевых концентратов. Анализ качества по стандарту для установления показателей назначения, безопасности и сохраняемости.	2	
		Самостоятельная работа при изучении раздела Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам.	10	
		Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы: 1. Составление конспекта по теме «Идентификация мясных товаров». 2. Решение ситуационных задач по теме «Оценка качества сыров, масла сливочного по балльной системе». 3. Подготовка сообщения на тему «Идентификация новых видов колбасных»		

	изделий разных групп».		
	4. Составление таблицы по теме: «Характеристика дефектов рыбных товаров».		
	5. Сообщение «Идентификация видов нерыбных продуктов моря, реализуемых в розничной торговой сети».		
	6. Работа с конспектом лекции, повторная работа над учебным материалом, составление тематических кроссвордов по группам товаров.		
Раздел 3. ПМ02. Организация и проведение экспертизы непродовольственных товаров		28/18/14с.р.	
МДК. 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы		16/10/8с.р.	
Тема 3.1. Экспертиза хозяйственных и культурно-бытовых товаров	Содержание	6	
	42	Экспертиза качества товаров из пластмассы в условиях торговли. Идентификация основных видов пластмассы. Оценка качества изделий из пластмассы органолептическим методом. Диагностирование дефектов. Маркировка, упаковка и хранение.	2
		Экспертиза качества товаров бытовой химии в условиях торговли. Идентификация товаров бытовой химии. Оценка качества товаров бытовой химии органолептическим методом. Диагностирование дефектов. Маркировка, упаковка и хранение.	2
		Экспертиза качества силикатных бытовых товаров в условиях торговли. Идентификация стеклянных и керамических товаров. Оценка качества стеклянных и керамических товаров органолептическим методом. Диагностирование дефектов. Маркировка, упаковка и хранение.	2
	43	Экспертиза качества металлохозяйственных товаров в условиях торговли. Идентификация металлохозяйственных бытовых товаров. Оценка качества металлохозяйственных товаров органолептическим методом. Диагностирование дефектов. Маркировка, упаковка и хранение.	2
		Экспертиза качества мебели в условиях торговли. Идентификация мебели. Оценка качества мебели органолептическим методом. Диагностирование дефектов. Маркировка, упаковка и хранение.	2

		Экспертиза качества строительных товаров в условиях торговли. Идентификация строительных товаров. Оценка качества строительных товаров органолептическим методом. Диагностирование дефектов. Маркировка, упаковка и хранение.		2
44		Экспертиза качества электробытовых товаров в условиях торговли. Идентификация электробытовых товаров. Оценка качества электробытовых товаров органолептическим методом. Диагностирование дефектов. Маркировка, упаковка и хранение.	2	2
		Экспертиза качества школьно-письменных, канцелярских товаров и игрушек в условиях торговли. Идентификация школьно-письменных, канцелярских товаров и игрушек. Оценка качества школьно-письменных, канцелярских товаров и игрушек органолептическим методом. Диагностирование дефектов. Маркировка, упаковка и хранение.		2
		Экспертиза качества музыкальных инструментов в условиях торговли. Идентификация музыкальных инструментов. Оценка качества музыкальных инструментов органолептическим методом. Диагностирование дефектов. Маркировка, упаковка и хранение.		2
		Экспертиза качества бытовой радиоэлектронной аппаратуры в условиях торговли. Идентификация бытовой радиоэлектронной аппаратуры. Оценка качества бытовой радиоэлектронной аппаратуры органолептическим методом. Диагностирование дефектов. Маркировка, упаковка и хранение.		2
		Экспертиза качества фототоваров в условиях торговли. Идентификация фототоваров. Оценка качества фототоваров органолептическим методом. Диагностирование дефектов. Маркировка, упаковка и хранение.		2
		Экспертиза качества ювелирных товаров и часов в условиях торговли. Идентификация ювелирных товаров и часов. Оценка качества ювелирных товаров и часов органолептическим методом. Диагностирование дефектов. Маркировка, упаковка и хранение.		2
		Практические занятия	10	
45		Практическое занятие №19. Идентификация и оценка качества товаров из пластмассы органолептическим (измерительным) методом.	2	
46		Практическое занятие №20. Идентификация и оценка качества стеклянных изделий органолептическим методом.	2	
47		Практическое занятие №21. Идентификация и оценка качества керамических изделий органолептическим методом.	2	
48		Практическое занятие №22. Идентификация и оценка качества металлохозяйственных товаров органолептическим методом.	2	
49		Практическое занятие №23. Идентификация и оценка качества ювелирных изделий органолептическим методом.	2	
		Самостоятельная работа при изучении раздела Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы;	8	

		Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам.		
		Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы: 1.Подготовка реферата на тему «Идентификация видов товаров из пластмассы, реализуемых в розничной торговой сети». 2.Подготовка сообщения на тему «Идентификация видов стеклянных и керамических изделий, реализуемых в розничной торговой сети». 3.Составление таблицы для систематизации учебного материала по теме «Идентификация видов металлохозяйственных товаров, реализуемых в розничной торговой сети». 4.Составление тематических кроссвордов по группам товаров.		
Тема 3.2. Экспертиза текстильных и одежно-обувных товаров			12/8/6с.р.	
		Содержание	4	
	50	Экспертиза качества текстильных товаров в условиях торговли. Идентификация волокон, тканей. Оценка качества волокон, тканей органолептическим (измерительным) методом. Диагностирование дефектов. Маркировка, упаковка и хранение.		2
		Экспертиза качества швейных товаров в условиях торговли. Идентификация швейных товаров. Оценка качества швейных товаров органолептическим методом. Диагностирование дефектов. Маркировка, упаковка и хранение.	2	2
	51	Экспертиза качества трикотажных товаров в условиях торговли. Идентификация трикотажных товаров Оценка качества трикотажных товаров органолептическим методом. Диагностирование дефектов. Маркировка, упаковка и хранение.		2
		Экспертиза качества обувных товаров в условиях торговли. Идентификация обувных товаров Оценка качества обувных товаров органолептическим методом. Диагностирование дефектов. Маркировка, упаковка и хранение.		2
		Экспертиза качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров в условиях торговли. Идентификация пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Оценка качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров органолептическим методом. Диагностирование дефектов. Маркировка, упаковка и хранение.	2	2
		Экспертиза качества парфюмерно-косметических товаров в условиях торговли. Идентификация парфюмерно-косметических товаров. Оценка качества парфюмерно-косметических товаров органолептическим методом. Диагностирование дефектов. Маркировка, упаковка и хранение.		2
		Практические занятия	8	
	52	Практическое занятие №24.Идентификация швейных товаров органолептическим методом.	2	
	53	Практическое занятие №25.Идентификация трикотажных товаров органолептическим методом.	2	

	54	Практическое занятие №26.Идентификация обувных товаров органолептическим методом.	2
	55	Практическое занятие №27.Идентификация парфюмерно-косметических товаров органолептическим методом.	2
		Самостоятельная работа при изучении раздела Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам.	6
		Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы: 1.Подготовка реферата на тему «Идентификация швейных товаров, реализуемых в розничной торговой сети», «Идентификация видов трикотажных товаров, реализуемых в розничной торговой сети». 2.Подготовка сообщения на тему «Идентификация парфюмерно-косметических товаров, реализуемых в розничной торговой сети». 3.Решение ситуационных задач по теме «Оценка качества обувных товаров». 4.Написание опорных конспектов, составление схем и таблиц по группам товаров. 5.Составление тематических кроссвордов по группам товаров.	
		Курсовая работа	10/5 с.р.
		Самостоятельная работа при изучении раздела Проработка специальной, научной, учебной литературы, интернет – источников; Работа с нормативной документацией; Подготовка к написанию курсовой работы;	
		Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы: Этапы написания курсовой работы Подготовительный. Изучение общей информации и составление плана. Подбор источников и составление списка литературы. Написание курсовой работы. Заключение	5
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе Тематика курсовых работ по модулю: Ассортимент и оценка качества макаронных изделий органолептическим методом. Ассортимент и оценка качества хлебобулочных изделий органолептическим методом. Ассортимент и оценка качества круп органолептическим методом. Ассортимент и оценка качества свежих яблок органолептическим методом. Ассортимент и оценка качества картофеля органолептическим методом. Ассортимент и оценка качества карамели органолептическим методом. Ассортимент и оценка качества шоколада органолептическим методом. Ассортимент и оценка качества конфет органолептическим методом. Ассортимент и оценка качества печенья органолептическим методом. Ассортимент и оценка качества натурального кофе органолептическим методом. Ассортимент и оценка качества чая органолептическим методом. Ассортимент и оценка качества соковой продукции органолептическим методом.			10

<p>Ассортимент и оценка качества безалкогольных газированных напитков органолептическим методом.</p> <p>Ассортимент и оценка качества растительных масел органолептическим методом.</p> <p>Ассортимент и оценка качества куриных яиц органолептическим методом.</p> <p>Ассортимент и оценка качества питьевого молока органолептическим методом.</p> <p>Ассортимент и оценка качества кисломолочных напитков органолептическим методом.</p> <p>Ассортимент и оценка качества йогуртов органолептическим методом.</p> <p>Ассортимент и оценка качества масла сливочного органолептическим методом.</p> <p>Ассортимент и оценка качества полутвердых сыров органолептическим методом.</p> <p>Ассортимент и оценка качества вареных колбасных изделий органолептическим методом.</p> <p>Ассортимент и оценка качества свежей рыбы органолептическим методом.</p> <p>Ассортимент и оценка качества рыбных консервов органолептическим методом.</p> <p>Ассортимент и оценка качества зубных паст органолептическим методом.</p> <p>Ассортимент и оценка качества средств по уходу за волосами органолептическим методом.</p> <p>Ассортимент и оценка качества средств по уходу за кожей рук органолептическим методом.</p> <p>Ассортимент и оценка качества парфюмерных товаров органолептическим методом.</p> <p>Ассортимент и оценка качества синтетических моющих средств органолептическим методом.</p> <p>Ассортимент и оценка качества трикотажных изделий органолептическим методом.</p> <p>Ассортимент и оценка качества мебели органолептическим методом.</p> <p>Ассортимент и оценка качества мягконабивных игрушек органолептическим методом.</p> <p>Ассортимент и оценка качества мебели органолептическим методом.</p> <p>Ассортимент и оценка качества туалетного мыла органолептическим методом.</p> <p>Ассортимент и оценка качества декоративной косметики органолептическим методом.</p> <p>Идентификация и фальсификация безалкогольных напитков.</p> <p>Идентификация и фальсификация чая, кофе.</p> <p>Идентификация и фальсификация натурального меда.</p> <p>Идентификация и фальсификация молочных продуктов.</p> <p>Идентификация и фальсификация мяса и мясных товаров.</p> <p>Идентификация и фальсификация рыбы и рыбных товаров.</p> <p>Идентификация и фальсификация кондитерских товаров.</p> <p>Идентификация и фальсификация зерномучных напитков.</p> <p>Изучение качества бытовой мебели социологическим и органолептическим методами.</p> <p>Изучение качества электробытовых товаров социологическим и органолептическим методами.</p> <p>Идентификация и фальсификация товаров бытовой химии.</p> <p>Идентификация и фальсификация обувных товаров.</p> <p>Идентификация и фальсификация ювелирных товаров.</p> <p>Идентификация и фальсификация парфюмерно-косметических товаров.</p>		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Анализ маркировки и выявление информации: основополагающей, коммерческой и потребительской (на примере 2-3 образцов).</p> <p>2.Сопоставление информации продовольственных (непродовольственных) товаров отечественного и импортного производства на достаточность, достоверность, доступность (на примере 2-3 образцов).</p> <p>3.Изучение маркировки на отдельные группы товаров: примеры маркировки 2-3 образцов, проверка соответствия маркировки требованиям нормативных документов.</p> <p>4.Расшифровка информационных знаков на примере 2-3 образцов.</p> <p>5.Расшифровка 2-3 штриховых кодов.</p>	<p>36</p>	

6. Выбор и определение показателей качества, применяемых при органолептической оценке качества продовольственных и непродовольственных товаров.
7. Проведение оценки качества продовольственных и непродовольственных товаров, определение градаций качества.
8. Проведение оценки качества тары и упаковки.
9. Диагностирование дефектов товаров по внешним признакам, определение причины возникновения дефектов.

Производственная практика (по профилю специальности)

Виды работ:

1. Идентификация товаров однородных групп определенного класса (на примере 2-3 образцов):
- продовольственные товары (крупы, мука, макаронные изделия, хлебобулочные изделия, свежие плоды, свежие овощи, плодовые и овощные баночные консервы, кофе, чай, алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные напитки; кондитерские изделия, молочные товары, растительные масла яйца, мясо птицы, колбасные изделия, рыбные консервы)..
 - непродовольственные товары (товары из пластмасс, товары бытовой химии, стеклянные товары, керамические товары, металлохозяйственные товары, школьно-письменных товары, канцелярские товары, игрушки, бытовая радиоэлектронная аппаратура, фотоаппараты, ювелирные изделия, ткани, швейные изделия, трикотажные изделия, обувь, пушно-меховые и овчинно-шубные изделия. парфюмерно-косметических товары).
2. Оценка качества продовольственных и непродовольственных товаров органолептическим методом (на примере 2-3 образцов):
- продовольственные товары (крупы, мука, макаронные изделия, хлебобулочные изделия, свежие плоды, свежие овощи, плодовые и овощные баночные консервы, кофе, чай, алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные напитки; кондитерские изделия, молочные товары, растительные масла яйца, мясо птицы, колбасные изделия, рыбные консервы)..
 - непродовольственные товары (товары из пластмасс, товары бытовой химии, стеклянные товары, керамические товары, металлохозяйственные товары, школьно-письменных товары, канцелярские товары, игрушки, бытовая радиоэлектронная аппаратура, фотоаппараты, ювелирные изделия, ткани, швейные изделия, трикотажные изделия, обувь, пушно-меховые и овчинно-шубные изделия. парфюмерно-косметических товары).
3. Проведение товарной экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров (на примере 2-3 образцов):
- продовольственные товары (крупы, мука, макаронные изделия, хлебобулочные изделия, свежие плоды, свежие овощи, плодовые и овощные баночные консервы, кофе, чай, алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные напитки; кондитерские изделия, молочные товары, растительные масла яйца, мясо птицы, колбасные изделия, рыбные консервы)..
 - непродовольственные товары (товары из пластмасс, товары бытовой химии, стеклянные товары, керамические товары, металлохозяйственные товары, школьно-письменных товары, канцелярские товары, игрушки, бытовая радиоэлектронная аппаратура, фотоаппараты, ювелирные изделия, ткани, швейные изделия, трикотажные изделия, обувь, пушно-меховые и овчинно-шубные изделия. парфюмерно-косметических товары).
4. Диагностирование дефектов продовольственных и непродовольственных товаров (на примере 2-3 образцов):
- продовольственные товары (крупы, мука, макаронные изделия, хлебобулочные изделия, свежие плоды, свежие овощи, плодовые и овощные баночные консервы, кофе, чай, алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные напитки; кондитерские изделия, молочные товары, растительные масла яйца, мясо птицы, колбасные изделия, рыбные консервы)..
 - непродовольственные товары (товары из пластмасс, товары бытовой химии, стеклянные товары, керамические товары, металлохозяйственные товары, школьно-письменных товары, канцелярские товары, игрушки, бытовая радиоэлектронная

72

аппаратура, фотоаппараты, ювелирные изделия, ткани, швейные изделия, трикотажные изделия, обувь, пушно-меховые и овчинно-шубные изделия. парфюмерно-косметических товары).		
ВСЕГО	288	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета, библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета по количеству студентов:

- комплект бланков документации;
- комплект учебно-методической документации (ГОСТы);
- наглядные пособия (стенды, схемы, каталоги);
- натуральные образцы продовольственных и непродовольственных товаров.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- персональные компьютеры;
- калькуляторы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные и правовые источники:

1. «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 №2300/1-1 (с изменениями и дополнениями)
2. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 31.03.1999 №52 – ФЗ, (с изменениями и дополнениями).
3. «О ветеринарии» от 14.05.1993 № 4979 \1-1, (с изменениями и дополнениями).
4. «Об экологической экспертизе» от 23.11.95 № 174-ФЗ (с изменениями и дополнениями).
5. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ, с изменениями и дополнениями).
6. «О карантине растений» от 05.06.2000 №99 – ФЗ, (с изменениями и дополнениями).
7. «Об охране окружающей среды» от 10.01.2002 №7 – ФЗ, (с изменениями и дополнениями).
8. «О техническом регулировании» от 27.12.2002 №29 – ФЗ, с изменениями и дополнениями).
9. СП2.3.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами». Утв. Минздравом РФ 06.09.01., (с изменениями и дополнениями).
10. ГОСТ и ГОСТ Р на товары отдельных групп и видов.

Основные источники:

1. Абоимова, Н.Э. Организация и технология розничной торговли: учебник для учреждений нач. проф. образования/ Н.Э. Абоимова.- М.:Издательский центр «Академия», 2016. – 256 с.
2. Гранаткина, Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. пособие для нач. образования/Н.В. Гранаткина.- 8-е изд., исправ. – М.:Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с. – (Ускоренная форма подготовки).
3. Новикова, А.М. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учеб. Для нач. проф. образования / А.М.Новикова, Т.С.голубкина, Н.С.Никифорова, С.А. Прокофьева. – М.: Проф-ОбрИздат, 2016. – 480 с.

Дополнительные источники:

1. Драмшева, С. Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: учебник для СПО / С.Т. Драмшева. – М. : Дашков и К°, 2016. – 188 с.
2. Елисеев, М.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Текст] : учебник для вузов / М. Н. Елисеев, В. М. Позняковский. – М. : Академия, 2015. – 304 с.
3. Куликова, Н. Р. Товарная экспертиза чая и кофе : учеб. пособие для вузов / Н. Р. Куликова. – М. : Дашков и К°, 2015. – 167 с.
4. Моисеенко, Н.С. Товароведение непродовольственных товаров : учебное пособие / Н. С. Моисеенко. - 2-е изд., доп. и перераб. -Ростов/Д:Феникс. Ч. 1. - 2017. - 318 с.
5. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учеб. пособие для вузов / М. А. Николаева, М. А. Положишникова. – М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016. – 464 с.
6. Николаева, М.А. Товарная экспертиза: Учебное пособие/ М.А.Николаева – М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2017. – 112 с.
7. Петрищев, Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров/ Ф.А.Петрищев - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2015. – 510 с.
8. Пучкова, Ю. С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения: учеб. – пр. пособие / Ю.С. Пучкова, С.С. Гурьянова. – М. : Дашков и К°, 2016. – 192 с.
9. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лаб. практикум / ред. В. И. Криштафович. – 2-е изд. – М.: Дашков и К°, 2015. – 592 с.
10. Шевченко, В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник для ВУЗов/ В.В.Шевченко – М.:ИНФРА – М, 2016. – 544 с.
11. Чепурной, И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров/ И.П.Чепурной - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2015. – 460 с.

12. Чепурной, И.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров чай / И.П. Чепурной. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016. – 404 с.

Интернет-ресурсы:

1. [Электронный ресурс] / официальный сайт Министерства промышленности и торговли Российской Федерации. - Режим доступа: <http://www.minpromtorg.gov.ru>, свободный
2. [Электронный ресурс] / официальный сайт отдела торговли Республики Карелия. - Режим доступа: <http://www.karelia.biz.ru>, свободный
3. [Электронный ресурс] / официальный сайт Союза Потребителей Российской Федерации. - Режим доступа: <http://www.potrebitel.net.ru>, свободный

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для получения знаний в рамках профессионального модуля предусмотрены занятия в форме лекций, работа с нормативными документами, решение практических и ситуационных задач, самостоятельная работа студентов. Итоговой формой контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля является сдача комплексного экзамена.

В рамках профессионального модуля обязательно прохождение учебной практики, которая осуществляется рассредоточено и производственной практики, которая осуществляется концентрированно.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение общепрофессиональных дисциплин ОП.01 Основы коммерческой деятельности, ОП.02 Теоретические основы товароведения, ОП.08 Метрология и стандартизация и профессионального модуля ПМ.01 Управление ассортиментом товаров.

В ходе изучения профессионального модуля предусматривается консультативная помощь студентам.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

высшее профессиональное образование и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. 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)

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Обучение по МДК 02.01 «Оценка качества товаров и основы экспертизы» заканчивается текущим экзаменом. Итогом завершения учебной и производственной практики является дифференцированный зачет. Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена (квалификационного), который проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители предприятий и организаций работодателей, преподаватель модуля, руководители учебной и производственной практики от учебного заведения.

Формы и методы текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения по основной профессиональной образовательной программе.

Для текущего контроля и промежуточной аттестации образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки (таблицы).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	--	---

1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.	<ul style="list-style-type: none"> - расшифровка маркировки товара и входящие в ее состав информационные знаки; - идентификация товаров по ассортиментной принадлежности на основании свойств, характеристик; 	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> - устного зачета; - тестирования; - оценки защиты лабораторной работы
2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование и выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества; - определение действительных значений показателей качества и соответствие их установленным требованиям; - отбор проб и выборки из товарных партий; - проведение оценки качества различными методами (органолептически и инструментально); - определение градации качества; - оценка качества тары и упаковки; - диагностика дефектов товаров по внешним признакам; - определение причин возникновения дефектов. 	<ul style="list-style-type: none"> - оценки на практическом занятии. - проверочных работ по темам МДК. <p>Экзамен по МДК</p>
3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товарной экспертизы.	<ul style="list-style-type: none"> - изложение последовательности проведения товарной экспертизы; - изложение последовательности действий при выборе средств и методов проведения экспертизы; - демонстрация навыков по работе с товарно-сопроводительными документами при проведении экспертизы; - демонстрация навыков по распознаванию отдельных групп товаров на основании свойств, характеристик; - демонстрация навыков по определению объема выборки и образца (пробы), оформление акта отбора проб; - определение действительных значений показателей качества транспортной тары, потребительской упаковки и исследуемых товаров, выявление соответствия их установленным требованиям; - демонстрация навыков по выявлению дефектов товаров по внешним признакам и определению причин их возникновения. - демонстрация навыков при заполнении экспертного заключения 	<p>Дифференцированный зачет по учебной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по производственной практике</p> <p>Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
--	--	-------------------------

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Устный экзамен Оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
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.	Оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения.	Оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	Оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТ В ПОДРАЗДЕЛЕНИИ ОРГАНИЗАЦИИ

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ: 38.02.05 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ**

2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Организация-разработчик: ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства».

Разработчики:

Субач Надежда Генриховна - преподаватель экономических дисциплин ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства».

Рекомендована Педагогическим советом ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства».

Протокол № 1 от 30 августа 2019 г.

© ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства».

© Субач Надежда Генриховна, преподаватель экономических дисциплин ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства».

СОДЕРЖАНИЕ

№ П/П	СОДЕРЖАНИЕ	СТРАНИЦЫ
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	31

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТ В ПОДРАЗДЕЛЕНИИ ОРГАНИЗАЦИИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (базовая подготовка) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация работ в подразделении организации в целом и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации.
2. Планировать выполнение работ исполнителями.
3. Организовывать работу трудового коллектива.
4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
5. Оформлять учетно-отчетную документацию.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников сферы обслуживания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- планирования работы подразделения;
- оценки эффективности деятельности подразделения организации;
- принятия управленческих решений;

уметь:

• применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

- учитывать особенности менеджмента в торговле;
- вести табель учета рабочего времени работников;

- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели деятельности подразделения организации;
- организовывать работу коллектива исполнителей;

знать:

- сущность и характерные черты современного менеджмента;
- внешнюю и внутреннюю среду организации;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- функции менеджмента: организацию, планирование, мотивацию и контроль деятельности экономического субъекта;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- систему методов управления;
- процесс и методику принятия и реализации управленческих решений;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- методики расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 462 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 354 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 236 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 118 часов;

учебной и производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности организация работ в подразделении организации, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации.
ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 3.5	Оформлять учетно-отчетную документацию.
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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т. ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т. ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5	Раздел 1. Основы анализа, планирования и экономики торгового предприятия.	48	32	14		16			
ПК 3.2	Раздел 2. Анализ и планирование основных экономических показателей деятельности торгового предприятия.	174	112	42		62			
ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5	Раздел 3. Управление трудовыми ресурсами на предприятии торговли.	122	82	16		40			
	Курсовая работа	10	10		10	10			
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5.	Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности)	108						36	72
	Всего:	462	236	72	10	118	10	36	72

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.	Объем часов	Уровни усвоения	
1	2	3	4	
Раздел 1 ПМ 03. Основы анализа, планирования и экономики торгового предприятия.		48		
МДК 03. 01. Управление структурным подразделением организации		32		
Тема 1.1. Введение. Сущность и функции торгового предприятия.	Содержание			
	1-2	Введение. Торговое предприятие как организационно-экономическая система.	2	1
	3-4	Сущность и функции торгового предприятия	2	
	Самостоятельная работа студентов: выполнение домашних заданий, проработка конспектов и учебной литературы, подготовка к практическим работам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Подготовка презентации на тему: «Франчайзинг как способ открытия и ведения бизнеса».		2	

Тема 1.2. Внешняя и внутренняя среда торговой организации.	Содержание		8	
	5-6	Внешняя и внутренняя среда торговой организации. Факторы прямого и косвенного воздействия на деятельность торгового предприятия. Методика SWOT анализа.	2	2
	Практические занятия:		2	
	7-8	Практическое занятие № 1. SWOT анализ торговой организации.	2	
	Самостоятельная работа студентов: выполнение домашних заданий, проработка конспектов и учебной литературы, подготовка к практическим работам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Проведение маркетинговых исследований и сбор данных для составления SWOT анализа торгового предприятия.		4	
Тема 1.3. Теоретические основы анализа финансово-хозяйственной деятельности. Методы и способы проведения анализа.	Содержание		12	2
	9-10	Теоретические основы анализа финансово-хозяйственной деятельности. Роль и место анализа в управлении предприятием.	2	
	11-12	Методы и способы проведения анализа. Методы и способы проведения анализа. Метод цепных подстановок, метод абсолютных разниц.	2	
	Практические занятия:		4	
	13-14	Практическое занятие № 2. Отработка методики проведения анализа способом цепных подстановок.	2	
	15-16	Практическое занятие № 3. Отработка методики проведения анализа способом абсолютных разниц.	2	

	Самостоятельная работа студентов: выполнение домашних заданий, проработка конспектов и учебной литературы, подготовка к практическим работам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Решение задач: проведение анализа экономических показателей способом цепных подстановок, способом абсолютных разниц.		4	
Тема 1.4. Система показателей финансово-хозяйственной деятельности.	Содержание		6	
	17-18	Система показателей финансово-хозяйственной деятельности. Планово-аналитические показатели, количественные и качественные показатели.	2	2
	Практические занятия:		2	
	19-20	Практическое занятие № 4. Экспресс-анализ, расчет абсолютных и относительных показателей деятельности торговой организации.	2	
	Самостоятельная работа студентов: выполнение домашних заданий, проработка конспектов и учебной литературы, подготовка к практическим работам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Решение задач: проведение экспресс - анализа экономических показателей.		2	
Тема 1.5. Система планов предприятия торговли, их взаимосвязь. Технологии планирования.	Содержание		16	2
	21-22	Содержание процесса стратегического планирования. Стратегический план и целевые программы. Понятие стратегии управления, корпоративной культуры и миссии фирмы.	2	
	23-24	Текущее и оперативное планирование. Система планов торгового предприятия: план по товарообороту, по издержкам обращения, по доходу, по снабжению. Методы и принципы планирования.	2	
	25-26	Бизнес-план.	2	

		Понятие, цели, структура.		
	Практические занятия:		6	
	27-28	Практическое занятие № 5. Решение ситуационных задач. Анализ экономической ситуации, ресурсных возможностей и конкурентной среды.	2	
	29-30	Практическое занятие № 6. Постановка цели стратегического развития организации. Определение миссии. Составление стратегического плана развития торговой организации.	2	
	31-32	Практическое занятие № 7. Защита бизнес-проектов.	2	
	Самостоятельная работа студентов: выполнение домашних заданий, проработка конспектов и учебной литературы, подготовка к практическим работам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Подготовка к защите бизнес- плана.		4	
Раздел 2 ПМ 03. Анализ и планирование основных экономических показателей деятельности торгового предприятия.			174	
МДК 03. 01. Управление структурным подразделением организации			112	
Тема 2.1. Товарооборот торговой организации. Анализ и планирование товарооборота торговой организации.	Содержание		26	
	33-34	Товарооборот торговой организации. Товарооборот - понятие, состав, роль и значение в финансово-хозяйственной деятельности предприятия.	2	2
	35-36	Анализ объема и структуры товарооборота. Методика анализа. Анализ факторов, влияющих на объем товарооборота. Анализ структурных сдвигов в товарообороте.	2	
	37-38	Анализ выполнения плана по товарообороту. Коэффициент равномерности выполнения плана.	2	

	39-40	Планирование розничного товарооборота. Методика составления плана по товарообороту.	2	
	41-42	Планирование структуры товарооборота. Методика планирования с использованием коэффициента эластичности.	2	
	Практические занятия:		8	
	43-44	Практическое занятие № 8. Анализ объема и структуры товарооборота.	2	
	45-46	Практическое занятие № 9. Анализ выполнения плана по товарообороту, равномерности выполнения плана.	2	
	47-48	Практическое занятие № 10. Составления плана по товарообороту на предстоящий период.	2	
	49-50	Практическое занятие № 11. Планирование структуры товарооборота.	2	
	Самостоятельная работа студентов: выполнение домашних заданий, проработка конспектов и учебной литературы, подготовка к практическим работам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Решение задач: проведение анализа объема, структуры товарооборота, выполнения плана по товарообороту, планирование товарооборота.		8	
Тема 2.2. Точка безубыточности торговой организации.	Содержание		4	
	51-52	Точка безубыточности торговой организации. Зона безопасности предприятия. Методика расчета объема товарооборота, достаточного для получения прибыли.	2	2
	Практические занятия:		2	
	53-54	Практическое занятие № 12. Расчет точки безубыточности и зоны безопасности торговой организации.	2	
Тема 2.3. Товарные запасы торгового предприятия.	Содержание		18	
	55-56	Товарные запасы торгового предприятия. Сущность, классификация.	2	2

	57-58	Товарооборачиваемость товарных запасов. Методика расчета товарооборачиваемости и обеспеченности торгового предприятия товарными запасами.	2	
	59-60	Планирование товарных запасов. Методика анализа и планирования товарных запасов.	2	
	Практические занятия:		4	
	61-62	Практическое занятие № 13. Расчет показателей товарооборачиваемости, нормы запасов товаров в днях.	2	
	63-64	Практическое занятие № 14. Анализ эффективности использования товарных ресурсов и планирования товарных запасов.	2	
	Самостоятельная работа студентов: выполнение домашних заданий, проработка конспектов и учебной литературы, подготовка к практическим работам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Решение задач: проведение анализа товарных запасов, планирование товарных запасов.		8	
Тема 2.4. Издержки обращения торговой организации.	Содержание		18	
	65-66	Издержки обращения торговой организации. Понятие, статьи затрат, классификация издержек.	2	2
	67-68	Анализ издержек обращения и влияния факторов на их величину. Методика анализа.	2	
	69-70	Планирование издержек обращения торгового предприятия. Методика планирования.	2	
	Практические занятия:		4	
	71-72	Практическое занятие № 15. Анализ издержек обращения.	2	
	73-74	Практическое занятие № 16. Составление планов по издержкам обращения.	2	

	<p>Самостоятельная работа студентов: выполнение домашних заданий, проработка конспектов и учебной литературы, подготовка к практическим работам.</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Решение задач: проведение анализа издержек обращения, составление плана издержек обращения.</p>	8		
<p>Тема 2.5. Трудовые ресурсы торгового предприятия.</p>	<p>Содержание</p>	32	2	
	75-76	<p>Трудовые ресурсы и трудовой потенциал. Классификация торговых работников по категориям, должностям, профессиям и специальностям, уровню квалификации.</p>		2
	77-78	<p>Система показателей оценки использования трудовых ресурсов. Списочная численность, явочная численность, номинальная численность работников, фонд рабочего времени, производительность труда.</p>		2
	79-80	<p>Анализ использования фонда рабочего времени. Методика анализа.</p>		2
	81-82	<p>Производительность труда. Методы учета производительности: натуральный, нормативный, стоимостной. Факторы, влияющие на производительность труда.</p>		2
	83-84	<p>Анализ производительности труда. Методика факторного анализа и расчета влияния факторов на результат.</p>		2
	85-86	<p>Анализ обеспеченности предприятия трудовыми ресурсами. Методика анализа.</p>		2

	87-88	Планирование численности персонала. Методика планирования основных профессий: продавцов, кассиров. Прогноз общей численности персонала для обеспечения товарооборота, для прогнозирования фонда заработной платы.	2	
	Практические занятия:		10	
	89-90	Практическое занятие № 17. Расчет показателей использования трудовых ресурсов.	2	
	91-92	Практическое занятие № 18. Анализ использования фонда рабочего времени.	2	
	93-94	Практическое занятие № 19. Факторный анализ производительности труда.	2	
	95-96	Практическое занятие № 20. Анализ обеспеченности предприятия трудовыми ресурсами.	2	
	97-98	Практическое занятие № 21. Планирование численности торгового персонала.	2	
	Самостоятельная работа студентов: выполнение домашних заданий, проработка конспектов и учебной литературы, подготовка к практическим работам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Решение задач: проведение анализа численности, движения персонала, производительности труда, планирование численности персонала.		8	
Тема 2.6. Оплата труда работников.	Содержание		18	
	99-100	Состав расходов на оплату труда. ФЗП, социальные выплаты, прочие обязательные и дополнительные выплаты расходы.	2	2
	101-102	Анализ расходов на оплату труда. Показатели эффективности использования ФЗП торгового предприятия. Методика анализа.	2	
	103-104	Планирование фонда заработной платы. Задачи и методы.	2	
	Практические занятия:		4	

	105-106	Практическое занятие № 22. Анализ расходов на оплату труда.	2	
	107-108	Практическое занятие № 23. Планирование расходов на оплату труда.	2	
	Самостоятельная работа студентов: выполнение домашних заданий, проработка конспектов и учебной литературы, подготовка к практическим работам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Решение задач: проведение анализа состава расходов на оплату труда, планирование фонда заработной платы.		8	
Тема 2.7. Основные средства торгового предприятия.	Содержание		24	
	109-110	Основные средства торгового предприятия. Сущность, состав, структура.	2	2
	111-112	Учет основных средств. Учет основных средств по первоначальной, остаточной и восстановительной стоимости. Методика расчета амортизации основных средств.	2	
	113-114	Анализ состояния и эффективности использования основных средств. Методика анализа.	2	
	115-116	Частные показатели использования основных средств. Эффективность использования производственно-торговых помещений. Методика анализа товарооборота и использования площадей торгового предприятия.	2	
	117-118	Механизация торгово-технологического процесса. Эффективность использования оборудования. Расчет пропускной способности торгового предприятия.	2	
	Практические занятия:		6	
	119-120	Практическое занятие № 24. Анализ состояния основных средств: коэффициенты годности, износа, амортизация.	2	

	121-122	Практическое занятие № 25. Анализ эффективности использования основных средств.	2	
	123-124	Практическое занятие № 26. Расчет частных показателей использования основных средств.	2	
	Самостоятельная работа студентов: выполнение домашних заданий, проработка конспектов и учебной литературы, подготовка к практическим работам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Решение задач: проведение анализа движения основных средств, состояния и эффективности использования основных средств.		8	
Тема 2.8. Доходы и прибыль торгового предприятия.	Содержание		14	
	125-126	Экономическое содержание доходов и прибыли. Схема формирования совокупного дохода торгового предприятия. Классификация прибыли. Механизм формирования прибыли.	2	2
	127-128	Основные направления использования прибыли. Резервный фонд. Фонд потребления. Фонд накопления. Фонд социального развития.	2	
	129-130	Анализ прибыли. Методика экспресс-анализа прибыли.	2	
	Практические занятия:		2	
	131-132	Практическое занятие № 27. Анализ прибыли торгового предприятия. Расчет влияния факторов на величину и динамику прибыли.	2	
	Самостоятельная работа студентов: выполнение домашних заданий, проработка конспектов и учебной литературы, подготовка к практическим работам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Решение задач: проведение анализа доходов и прибыли торговой организации.		6	
Тема 2.9. Финансы торгового предприятия.	Содержание		20	
	133-134	Экономическое содержание финансов торгового предприятия.	2	2

		Финансы предприятия, финансовые ресурсы предприятия, капитал предприятия.		
	135-136	Ликвидность предприятия. Основные понятия: финансовое состояние, ликвидность активов, ликвидность предприятия. Методика расчета ликвидности торгового предприятия.	2	
	127-138	Платежеспособность торгового предприятия. Методика оценки платежеспособности торгового предприятия. Характеристика коэффициентов платежеспособности.	2	
	139-140	Ликвидность и платежеспособность торгового предприятия.	2	
	141-142	Анализ платежеспособности торгового предприятия. Методика анализа.	2	
		Практические занятия:	2	
	143-144	Практическое занятие № 28. Анализ показателей ликвидности и платежеспособности торгового предприятия.	2	
		Самостоятельная работа студентов: выполнение домашних заданий, проработка конспектов и учебной литературы, подготовка к практическим работам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Решение задач: проведение анализа ликвидности и платежеспособности торгового предприятия.	8	
Раздел 3 ПМ 03. Управление трудовыми ресурсами на предприятии торговли.			122	
МДК 03. 01. Управление структурным подразделением организации			82	

Тема 3.1. Система управления персоналом.	Содержание	10	
	145-146 Система управления персоналом. Содержание, функции и цели системы управления персоналом. Основные подсистемы системы управления персоналом: - подсистема линейного руководства; - подсистема планирования и маркетинга персонала; - подсистема управления наймом и учетом персонала; - подсистема управления трудовыми отношениями; - подсистема обеспечения комфортных условий труда; - подсистема управления развитием персонала.	2	2
	147-148 Потребность в персонале. Методики определения потребности в персонале для ряда различных категорий работников. Расчёт численности персонала: текущий, оперативный, долговременный, перспективный. Основные виды кадрового планирования. Стратегическое планирование, текущее и оперативное планирование численности персонала. Увязка основных целей предприятия с кадровым планированием.	2	
	Практические занятия:	2	2
149-150	Практическое занятие № 29. Расчет численности персонала по различным методам: Расчет численности производственного персонала по методу трудоемкости.	2	

		Расчет численности административно - управленческого персонала по методу Розенкранца. Расчет численности обслуживающего персонала по нормам обслуживания.		
		Самостоятельная работа студентов: выполнение домашних заданий, проработка конспектов и учебной литературы, подготовка к практическим работам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Решение задач: расчет численности торгово-оперативного персонала.	4	
Тема 3.2. Кадровая политика торговой организации.	Содержание		6	
	151-152	Кадровая политика. Понятие, виды, типы, сравнительная характеристика.	2	2
	153-154	Организационная культура. Организационная культура- как составляющая кадровой политики.	2	
	Практические занятия:		2	
	155-156	Практическое занятие № 30. Анализ кадровой политики торгового предприятия.	2	
Тема 3.3. Отбор и оценка персонала.	Содержание		12	
	157-158	Источники найма персонала. Сущность найма на работу, внешний (состав) и внутренний источник найма. Кадровая политика организации и альтернатива найму работников.	2	2
	159-160	Методы оценки кандидатов. Методы оценки кандидатов при приеме на работу, описание работы, составление «портрета» работника.	2	
	161-162	Процесс отбора кандидатов. Этапы отбора. Правила проведения собеседования. Правила составления объявления.	2	
	Практические занятия:		2	2
	163-164	Практическое занятие № 31. Процесс отбора кандидатов: Разработка объявления о приеме на работу.	2	

		Отработка навыков проведения собеседования при приеме на работу.		
		Самостоятельная работа студентов: выполнение домашних заданий, проработка конспектов и учебной литературы, подготовка к практическим работам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Отработка методики оценки кандидата при приеме на работу.	4	
Тема 3.4. Адаптация персонала.	Содержание		8	
	165-166	Адаптация персонала. Понятие, виды, этапы. Особенности адаптации новичков на предприятиях торговли.	2	2
	167-168	Адаптация персонала на предприятиях торговли. Особенности адаптации новичков на предприятиях торговли. Завершение адаптации.	2	
		Самостоятельная работа студентов: выполнение домашних заданий, проработка конспектов и учебной литературы, подготовка к практическим работам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Решение ситуационной задачи, подготовка плана адаптации вновь пришедшего сотрудника.	4	
Тема 3.5. Оценка и аттестация персонала.	Содержание		14	2
	169-170	Оценка персонала. Оценка результатов труда. Подходы к оценке труда различных категорий работников. Особенности оценки труда работников сферы обслуживания. Критерии и методы оценки (бальный, рейтинговый и др.) деятельности управленческих кадров: специалистов, служащих и руководителей.	2	2
	171-172	Показатели эффективной работы подразделений. Обязательные условия эффективной процедуры оценки результатов труда. Показатели эффективной работы подразделений и организации в целом.	2	

	173-174	Аттестация персонала. Аттестация персонала – как элемент управления деловой карьерой и её виды. Содержание работы аттестационной комиссии.	2	
	175-176	Кадровый резерв. Кадровый резерв: значение, формирование, работа с кадровым резервом.	2	
	Практические занятия:		2	2
	177-178	Практическое занятие № 32. Оценка деятельности персонала с использованием различных методов (балльный, рейтинговый).	2	
	Самостоятельная работа студентов: выполнение домашних заданий, проработка конспектов и учебной литературы, подготовка к практическим работам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Оценка труда персонала балльным методом.		4	
Тема 3.6. Деловая карьера.	Содержание		10	
	179-180	Деловая карьера. Понятие деловой карьеры, виды и типы карьеры.	2	2
	181-182	Управление деловой карьерой. Этапы карьерного роста. Японская и американская модель управления карьерой.	2	
	183-184	Служебно-профессиональное продвижение. Отличие от деловой карьеры. Этапы служебного продвижения специалистов.	2	
	Самостоятельная работа студентов: выполнение домашних заданий, проработка конспектов и учебной литературы, подготовка к практическим работам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Подготовка презентации «Становление и карьера великих менеджеров».		4	
Тема 3.7. Контроль.	Содержание		10	
	185-186	Функция менеджмента - контроль. Виды контроля, формы контроля, сущность и значение контроля.	2	2

	187-190	Контроль обслуживания покупателей. Метод контроля, применяемый в сфере услуг «Мистери шопинг».	4	
		Самостоятельная работа студентов: выполнение домашних заданий, проработка конспектов и учебной литературы, подготовка к практическим работам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Оценка качества обслуживания покупателей персоналом магазина по методу «Мистери шопинг» - подготовка презентации.	4	
Тема 3.8.	Содержание		8	
Принятие управленческих решений.	191-192	Управленческие решения. Управленческие решения: понятие, сущность, классификация, условия принятия решений.	2	2
	193-194	Методы принятия управленческих решений. Методы принятия управленческих решений, наиболее приемлемые для предприятий торговли. Принятие групповых решений.	2	
		Самостоятельная работа студентов: выполнение домашних заданий, проработка конспектов и учебной литературы, подготовка к практическим работам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Решение ситуационных задач: принятие управленческого решения.	4	
Тема 3.9.	Содержание		8	
Коммуникации в организации.	195-196	Коммуникации в организации. Коммуникации в организации: понятие, виды. Процесс коммуникаций как средство информации, классификация, способы передачи информации.	2	2
	197-198	Делегирование полномочий. Принципы делегирования полномочий.	2	
		Самостоятельная работа студентов: выполнение домашних заданий, проработка конспектов и учебной литературы, подготовка к практическим работам.	4	

	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Решение ситуационных задач.			
Тема 3.10. Совершенствование труда: мотивация, стимулирование, организация и нормирование труда.	Содержание		20	
	199-200	Совершенствование организации труда: мотивация и стимулирование. Формы и системы оплаты труда работников торговли. Методы стимулирования производительности труда и качества обслуживания.	2	2
	201-202	Сущность организации труда. Сущность организации труда: расстановка кадров, конкретизация функции персонала, формы разделения труда на предприятии.	2	
	203-204	Нормирование труда. Нормирование труда – как основа рациональной организации труда. Виды норм применяемые на предприятии торговли.	2	
	205-206	Совершенствование организации труда. Режим труда и отдыха. Улучшение условий труда, автоматизация труда. Социальный аспект совершенствования организации труда. Меры социальной защиты персонала и обязанности социальной службы предприятия.	2	
	207-208	Конфликты в коллективе. Понятие и природа, последствия. Методы управления конфликтами. Стресс на производстве. Понятие и природа стресса, причины возникновения стресса. Способы ликвидации стрессовых ситуаций на производстве.	2	
	209-210	Текучесть кадров. Текучесть кадров, виды, причины и ее последствия для предприятия.	2	
	Практические занятия:		4	

	211-212	Практическое занятие № 33. Разработка эффективной системы мотивации и стимулирования работников. Анализ и прогнозирование трудовых показателей работников предприятия Планирование фонда заработной платы работников.	2	
	213-214	Практическое занятие № 34. Рассмотрение жалобы сотрудника, разрешение внутриорганизационных споров (ситуационная задача).	2	
	Самостоятельная работа студентов: выполнение домашних заданий, проработка конспектов и учебной литературы, подготовка к практическим работам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Решение ситуационной задачи: разбор и анализ конфликтной ситуации, предложение выхода из сложившейся ситуации.		4	
Тема 3.11. Кадровый документооборот.	Содержание		16	
	215-216	Кадровый документооборот. Кодекс законов о труде, его разделы, касающиеся системы организации труда персонала на предприятии. Перечень обязательных документов, составляемых кадровыми службами. Учет и планирование рабочего времени.	2	2
	217-218	Локальные нормативные акты. Обязательные документы кадрового документооборота. Правила внутреннего трудового распорядка, штатное расписание, графики выходов на работу, табель учета рабочего времени, штатное расписание, график отпусков.	2	
	219-220	Дисциплина труда. Нормативно-правовая база трудовых отношений. Должностная инструкция - основной документ, регламентирующий права и обязанности работника и работодателя.	2	

	221-222	Трудовой договор. Порядок заключения и расторжения трудовых договоров. Причины расторжения трудового договора с сотрудником. Оформление документов по учету кадров.	2	
	Практические занятия:		4	
	223-224	Практическое занятие № 35. Составление графика выхода на работу подчиненных. Составление табеля учета рабочего времени подчиненных.	2	
	225-226	Практическое занятие № 36. Заполнение обязательных документов по учету кадров на предприятии. Составление должностной инструкции.	2	
	Самостоятельная работа студентов: выполнение домашних заданий, проработка конспектов и учебной литературы, подготовка к практическим работам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Отработка навыков работы с кадровой документацией предприятия.		4	
	Курсовая работа		10	
Учебная практика. Виды работ: 1. Ознакомление с торговой организацией (организационно-правовая форма, район деятельности, вид и тип, специализация, формы и методы продажи товаров), основными положениями нормативной документации организации, целями и задачами. 2. Ознакомление с режимом работы организации и организацией охраны труда. Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности. Порядок прохождения медицинского осмотра. 3. Ознакомление с методами управления и стилями руководства в организации. 4. Изучение основных экономических показателей деятельности торговой организации. 5. Планирование основных показателей в организации. 6. Ознакомление с материально – технической базой торговой организации, с товарными запасами и управлением ими. Документальное оформление. 7. Изучение показателей труда в торговле, особенностей менеджмента в торговле.			36	
Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно			72	

и охватывает все разделы модуля.

Виды работ:

1. Изучение организационной структуры управления организации, функций отделов, планирования работы подразделения, планирования основных показателей деятельности в организации.
2. Изучение и анализ применения в профессиональной деятельности приемов делового и управленческого общения
3. Изучение правил и особенностей менеджмента и управления персоналом в торговом предприятии.
4. Анализ штатного расписания организации.
5. Составление должностной инструкции товароведа (зав. секции, продавца).
6. Составление табеля учета рабочего времени работников предприятия.
7. Оформление графика выхода работников на работу в организации.
8. Расчет заработной платы работника предприятия.
9. Изучение и анализ экономических показателей деятельности подразделения организации. Оценка эффективности деятельности подразделения организации.
10. Анализ и оценка организации работы коллектива исполнителей и составление гибкого графика работы коллектива исполнителей. Принятие управленческих решений.
11. Разработка мероприятий по созданию хорошего психологического климата в коллективе организации.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)

- Система планов предприятия торговли и их взаимосвязь.
Адаптация предприятия к условиям внешней среды.
Организация коммерческой деятельности в торговле.
Нормативные материалы по труду, используемые в деятельности торгового предприятия.
Выбор организационно-правовых форм функционирования предприятия торговли.
Источники финансирования товарных запасов в торговле.
Мотивация труда персонала на предприятии торговли.
Доходы предприятия торговли и пути их увеличения.
Сущность и функции планирования в управлении предприятием.
Издержки обращения торгового предприятия.
Сетевая торговля как способ создания конкурентных преимуществ.
Анализ розничного товарооборота и пути его увеличения.
Коммерческие риски: сущность и методы оценки.
Управление конфликтами и стрессами.

10

Мерчандайзинг как эффективный инструмент увеличения продаж.
Управление трудовыми ресурсами на предприятии торговли.
Управление предприятием торговли: организационная структура и методы управления.
Управление основными средствами на предприятии торговли, методы обеспечения эффективности их использования.
Анализ внешней и внутренней среды торговой организации.
Управление товарными запасами на предприятии торговли.
Системы стимулирования труда на предприятии торговли.
Реклама и фирменный стиль торгового предприятия как способ повышения продаж.
Ценовые стратегии предприятия торговли.
Расходы торгового предприятия: состав и методы оптимизации.
Система планов торгового предприятия и их взаимосвязь.
Нормирование товарных запасов на предприятии торговли: задачи, методы.
Издержки обращения торгового предприятия.
Мерчандайзинг как эффективный инструмент увеличения продаж.
Управление трудовыми ресурсами на предприятии торговли.
Анализ внешней и внутренней среды торговой организации.
Реклама и фирменный стиль торгового предприятия как способ повышения продаж.

Всего часов по модулю

462

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля требует наличия учебного кабинета экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- бланки документов;
- комплект нормативных документов;
- комплект учебно-наглядных пособий по модулю.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор, аудиосистема.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Алексейчева Е.Ю. Экономика организации (предприятия): Учебник для бакалавров / Е.Ю. Алексейчева, М.Д. Магомедов. - М.: Дашков и К, 2016. - 292 с.
2. Барышникова Н.А. Экономика организации: Учебное пособие для СПО / Н.А. Барышникова, Т.А. Матеуш, М.Г. Миронов. - Люберцы: Юрайт, 2016. - 191 с.
3. Клочкова Е.Н. Экономика организации: Учебник для СПО / Е.Н. Клочкова, В.И. Кузнецов, Т.Е. Платонова. - Люберцы: Юрайт, 2018. - 447 с.
4. Коршунов В.В. Экономика организации: Учебник и практикум для СПО / В.В. Коршунов. - Люберцы: Юрайт, 2016. - 407 с.

Дополнительные источники:

Федеральные законы.

Периодические издания.

Интернет – источники:

Консультант Плюс - общероссийская сеть распространения правовой информации.
Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.
ЭБС «Юрайт» <http://biblio-online.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация работ в подразделении организации» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Организация работ в подразделении организации».

Предшествовать освоению модуля «Организация работ в подразделении организации» должно изучение дисциплин «Теоретические основы товароведения», «Статистика», «Бухгалтерский учет», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Основы коммерческой деятельности» а также модуля «Основы управления ассортиментом товаров».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация работ в подразделении организации» и специальности «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой. Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: основы коммерческой деятельности, статистика, бухгалтерский учет.

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

В ходе реализации подготовки по программе профессионального модуля, образовательное учреждение обеспечивает организацию и проведение текущего контроля индивидуальных образовательных достижений обучающегося.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций, обучающихся и объединений работодателей.

Формы и методы текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения по образовательной программе.

Для текущего контроля и промежуточной аттестации образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации.	<ul style="list-style-type: none"> • Выборка и группировка данных оперативного учета и отчетности для расчета основных показателей деятельности организации. • Расчет основных показателей текущего планирования деятельности торговой организации по данным бухгалтерского учета о отчетности. • Составление текущего плана торговой организации. • Анализ экономической ситуации, ресурсных возможностей и конкурентной среды предприятия торговли. • Формулирование цели стратегического развития организации. 	Оценка выполнения практической работы, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка выполнения обучающимися индивидуальных заданий. Экзамен.

	<ul style="list-style-type: none"> • Составление стратегического плана торговой организации. 	Оценка на экзамене
Планировать выполнение работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> • Разработка технологической цепочки торговой и сбытовой деятельности предприятия. • Составление оптимальной организационной структуры предприятия. • Определение методов управления организацией. • Разработка эффективной системы управления персоналом торгового предприятия. • Принятие управленческих решений. • Составление планов проведения совещаний, переговоров, бесед. 	<p>Оценка выполнения практической работы.</p> <p>Оценка на экзамене.</p>
Организовывать работу трудового коллектива.	<ul style="list-style-type: none"> • Разработка объявления о приеме на работу • Демонстрация навыков проведения собеседования при приеме на работу. • Создание положения о профессиональной ориентации и социальной адаптации сотрудников. • Выявление мотивации служебно-профессионального роста у персонала. Формирование кадрового резерва. 	<p>Оценка выполнения практической работы.</p> <p>Оценка на экзамене.</p>

<p>Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Оценка деятельности персонала с использованием различных методов (бальный, рейтинговый). • Анализ и прогнозирование трудовых показателей. • Создание эффективной системы контроля и учета трудовых показателей работников. • Разработка эффективной системы мотивации и стимулирования работников. • Составление гибкого графика работы. • Расчет заработной платы работников. • Планирование фонда заработной платы работников. 	<p>Оценка выполнения практической работы.</p> <p>Оценка на экзамене.</p>
<p>Оформлять учетно-отчетную документацию.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Составление графика выхода на работу подчиненных. • Составление табеля учета рабочего времени подчиненных. • Заполнение обязательных документов по учету кадров на предприятии. 	<p>Оценка выполнения практической работы.</p> <p>Оценка на экзамене.</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Демонстрация интереса к будущей профессии. 	<p>Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.</p>
<p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области менеджмента организации. 	<p>Устный экзамен. Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	производственной практик.
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> • Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> • Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.
Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	<ul style="list-style-type: none"> • Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> • Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения. 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> • Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> • Планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной

		практик.
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> • Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 04 Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных
товаров»**

**По специальности 38.02.05. «Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров»**

2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

Организация – разработчик: ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства».
Разработчики:

Павлова Любовь Сергеевна, преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства».

Салеева Ольга Леонидовна, преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства».

Рекомендована Педагогическим советом ГАПОУ СПО РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Протокол № 1 от «30» августа 2019 г.

© ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

© Павлова Л.С., преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»;

© Салеева О.Л., преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»;

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО **38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
6. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.
7. Изучать спрос покупателей.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области торговли, общественного питания и сферы услуг. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерномучных, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
- устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- распознавать дефекты пищевых продуктов;
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
- производить подготовку измерительного, механического, технологического оборудования;

- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое оборудование;

знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;

- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;

- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

- показатели качества различных групп продовольственных товаров; дефекты продуктов;

- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;

- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;

- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;

- устройство и принципы работы оборудования;

- типовые правила эксплуатации оборудования;

- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;

Закон о защите прав потребителей; правила охраны труда.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля всего 543 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 435 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 290 часов;

самостоятельной работы обучающегося 145 часов;

учебной и производственной практики 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 3	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей
ПК 7	Изучать спрос покупателей.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная (по профилю, специальности, часов)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1-4.5	Раздел 1 Подготовка товаров к продаже	126	84	34	42		
ПК 4.3-4.7	Раздел 2 Продажа товаров	309	206	106	103		72
ПК 4.1-4.7	Учебная практика	36				36	
ПК 4.1-4.7	Производственная практика	72					72
	Всего:	543	290	140	145	36	72

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 работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 04.01 Розничная торговля продовольственными товарами		290/140/145 с.р.	
Раздел 1 Подготовка товаров к продаже		84/34/43 с.р.	
Тема 1.1. Осуществление приемки товаров	Содержание	18/8/9 с.р.	
	1 Поступление товаров и тары на торговые предприятия. Источники поступления товаров на торговые предприятия. Договор купли-продажи. Договор поставки.	2	2
	Оприходование товаров и тары		2
	2 Особенности приёмки товаров в магазине по количеству и качеству	2	
	3 Сопроводительные документы	2	
	4 Порядок составления актов на установленное расхождение в количестве и качестве.	2	
	5 Отчетность материально - ответственных лиц по товарам и таре	2	
	Практические занятия	8	
	6 Практическое занятие №1. .Оформление торговой документации: товарной и транспортной накладных	2	
	7 Практическое занятие №2. .Оформление актов на установленное расхождение в количестве	2	
	8 Практическое занятие №3. Оформление актов на установленное расхождение в качестве.	2	
	9 Практическое занятие №4. .Составление товарного отчета.	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела	9	

		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		
		Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1.Изучение нормативных документов: Инструкция №П-6 от 15 июня 1065г, с изменениями и дополнениями, Инструкция №П-7 от 15 июня 1965г, с изменениями и дополнениями; 2.Изучение и анализ товарно-сопроводительных документов. 3. Оформление товарно-сопроводительных документов по образцу.		
Тема 1.2. Осуществление подготовки, размещения, выкладки и продажи товаров	Содержание		30/16/15 с.р.	
	10	Технология подготовки товаров к продаже Предварительная подготовка товаров к продаже в соответствии с правилами продажи	2	2
	11	Особенности подготовки отдельных групп и видов товаров к продаже	2	
	12	Упаковка, виды. Требования к упаковочным материалам	2	
	13	Технология размещения, выкладки, продажи товаров в торговом зале Порядок подачи товаров в торговый зал. Требования к размещению товаров.	2	2
	14	Выкладка товаров, требования к оформлению ценников.	2	
	15	Правила продажи продовольственных товаров	2	
	16	Виды покупательского спроса. Применение методов изучения покупательского спроса.	2	

	Практические занятия		16	
	17	Практическое занятие №5. Подготавливание продовольственных товаров к продаже	2	2
	18	Практическое занятие №6. Упаковывание товаров разными видами и способами	2	
	19	Практическое занятие №7. Оформление ценника на разные группы товаров	2	
	20	Практическое занятие №8. Размещение на хранение и выкладка продовольственных товаров разными способами	2	
	21	Практическое занятие №9. Анализ покупательского спроса	2	
	22	Практическое занятие №10. Применение устного подсчета, калькулятора при определении стоимости покупки	2	
	23	Практическое занятие №11. Отрабатывание диалога с покупателем при обслуживании в розничном торговом предприятии	2	
	24	Практическое занятие №12. Решение торговых ситуаций по правовому регулированию розничной продажи продовольственных товаров	2	
		Самостоятельная работа при изучении раздела	15	
		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		
		Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1.Изучение законов РФ «О защите прав потребителей», «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей		

		<p>продукции и об ограничении потребления алкогольной продукции»;</p> <p>2.Изучение правил продажи отдельных видов товаров (Утв. Постановлением совета Правительства РФ от 19.01.1998г.№55) с изменениями и дополнениями.</p> <p>3.Изучение нормативных документов: Гост Р 51304-2009. Услуги торговли, Гост Р 51305 2009. Услуги торговли. Требования к персоналу.</p> <p>4.Составление анкеты по изучению покупательского спроса;</p>		
<p>Тема 1.3. Торгово-технологическое оборудование</p>	Содержание		36/10/18 с.р.	
		Весоизмерительное оборудование	10	2
	25	Назначение измерительного оборудования. Меры длины, объема, веса. Классификация весоизмерительного оборудования.	2	
	26	Требования, предъявляемые к весоизмерительному оборудованию. Индексация весоизмерительного оборудования.	2	
	27	Устройство и принцип работы, правила эксплуатации настольных циферблатных весов	2	
	28	Устройство и принцип работы, правила эксплуатации товарных весов Устройство и принцип работы, правила эксплуатации электронных весов.	2	
	29	Гири. Клеймение весов и гирь. Охрана труда при работе с оборудованием. Государственный метрологический контроль за средствами измерений. Техническое обслуживание измерительного оборудования.	2	

30	Тепловое оборудование: назначение, возможности и преимущества применения. Виды оборудования: кофеварки, водонагреватели, грили. Назначение, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Соблюдение мер безопасного труда.	2	2
31	Измельчительно–режущее оборудование: назначение и преимущества применения измельчительно-режущего оборудования, классификация оборудования. Охрана труда при работе с оборудованием.	4 2	2
32	Устройство и принцип работы слайсера, маслорезки. Устройство и принцип работы мясорубки, ленточной пилы.	2	
33	Холодильное оборудование: холод, его сущность. Виды и способы охлаждения. Принцип действия холодильной компрессионной машины. Хладагенты, их сущность	6 2	2
34	Назначение, классификация, требования, предъявляемые к холодильному оборудованию. Характеристика видов оборудования.	2	
35	Правила эксплуатации и охрана труда при работе с холодильным оборудованием. Техническое обслуживание оборудования.	2	
36	Подъемно-транспортное оборудование: назначение, преимущества, классификация подъемно-транспортного оборудования. Охрана труда при работе с оборудованием. Устройство и принцип работы разных видов подъемно-транспортного оборудования	2	2
37	Немеханическое оборудование: назначение, преимущества, классификация, требования, предъявляемые к немеханическому оборудованию Устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации оборудования. Торговый инвентарь: назначение, классификация по группам , виды инвентаря.	2	2
Практические занятия		10	
38	Практическое занятие №13 Эксплуатация настольных циферблатных и товарных весов	2	

	39	Практическое занятие №14 Эксплуатация электронных весов	2	
	40	Практическое занятие №15.Эксплуатация электронных весов	2	
	41	Практическое занятие №16 Эксплуатация режущей гастрономической машины (слайсера)	2	
	42	Практическое занятие №17 Эксплуатация режущей гастрономической машины (слайсера)	2	
		Самостоятельная работа при изучении раздела	18	
		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		
		Тематика самостоятельной внеаудиторной работы:		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Определение показателей качества продовольственных товаров (товар указывается преподавателем) 2. Решение задач по определению энергетической ценности пищевых продуктов. 3.Выполнение письменного задания по подбору оптимального режима хранения для отдельных групп продовольственных товаров. 4. Оформление товарно-сопроводительных документов по образцу. 6. Расшифровка маркировки консервов с использованием условных обозначений.				
МДК 04.01 Розничная торговля продовольственными товарами			309	

Раздел 2 Продажа товаров		206/106/103 с.р.		
Тема 2.1. Соблюдение условий хранения продаваемых продуктов.	Содержание		24/6/12 с.р.	
	43	Классификация продовольственных товаров Предмет, цели и задачи товароведения. Классификация групп, подгрупп и видов продовольственных товаров.	2	2
	44	Химический состав пищевых продуктов Значение их в питании. Неорганические вещества, органические вещества.	2	2
	45	Потребительские свойства пищевых продуктов Особенности пищевой ценности, энергетической, биологической, физиологической, органолептической ценности, усвояемости, доброкачественности.	2	2
		Оценка качества продовольственных товаров	6	2
	46	Методы оценки качества продовольственных товаров.	2	
	47	Оценка качества продовольственных товаров по органолептическим показателям.	2	
	48	Градации качества пищевых продуктов: стандарт, нестандарт, брак, отход	2	
	49	Дефекты пищевых продуктов Дефекты пищевых продуктов, причины их возникновения, правила распознавания.	2	2
	50	Хранение продовольственных товаров Условия хранения продовольственных товаров, климатические, санитарно-гигиенические. Методы консервирования продовольственных товаров.	2	2
	51	Товарная информация Виды, формы и средства товарной информации, их назначение.	2	2
Практические занятия		6		

	52	Практическое занятие №18 Решение задач по подсчету энергетической ценности пищевых продуктов.	2	
	53	Практическое занятие №19. Распознавание маркировки продовольственных товаров	2	
	54	Практическое занятие №20. Распознавание видов и форм товарной информации по натуральным образцам товаров	2	
		Самостоятельная работа при изучении раздела	12	
		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		
		Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1.Расчет энергетической ценности пищевых продуктов с использованием натуральных образцов. 2.Проверка сроков годности пищевых продуктов на натуральных образцах. 3.Подготовка презентации «Химический состав пищевых продуктов». 4.Составление таблицы «Достоинство и недостатки разных способов консервирования». 5.Проверка соответствия маркировки натуральных образцов требованиям Гост Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. 6.Определение видов и форм товарной информации на натуральных образцах.		
Тема 2.2. Обслуживание покупателей	Содержание		182/100/91	
		1.Зерномучные товары	22/10/11 с.р.	2
	55	Виды зерновых культур. Зерно, показатели качества зерна.	2	

	56	Крупа: химический состав и пищевая ценность, классификация круп, характеристика ассортимента Требования к качеству круп, дефекты, упаковка, маркировка и хранение	2	
	57	Мука: химический состав, виды помолов, сорта, показатели качества, условия и сроки хранения.	2	
	58	Макаронные изделия: классификация, виды, показатели качества, дефекты, упаковка, условия хранения.	2	
	59	Хлебобулочные изделия, химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент хлебобулочных изделий,	2	
	60	Требования к качеству хлебобулочных изделий, дефекты, болезни, маркировка и хранение хлебобулочных изделий	2	
	Практические занятия		10	
	61	Практическое занятие №21.Распознавание видов зерновых культур	2	
	62	Практическое занятие №22.Распознавание видов круп	2	
	63	Практическое занятие №23.Распознавание видов и сортов муки	2	
	64	Практическое занятие №24.Распознавание видов макаронных изделий	2	
	65	Практическое занятие №25.Определение качества хлебобулочных изделий по органолептическим показателям	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела		12	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя,			

		оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		
		Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1.Изучение ассортимента круп, муки, макаронных и хлебобулочных изделий, реализуемых в предприятиях торговли г Петрозаводска. 2.Подготовка презентаций: «Новое в ассортименте круп, муки, макаронных и хлебобулочных изделий». 3.Подготовка опорных конспектов по темам.		
		2.Сахар, крахмал, мед, кондитерские изделия	36/20/18 с.р.	2
	66	Сахар, химический состав и пищевая ценность, классификация, виды и ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка и хранение. Мед, химический состав и пищевая ценность, классификация, виды и ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка и хранение. Крахмал. Продукты переработки крахмала (саго, патока)	2	
	67	Фруктово-ягодные кондитерские изделия, химический состав и пищевая ценность, классификация, виды и ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка и хранение.	2	
	68	Карамель, химический состав и пищевая ценность, классификация, виды и ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка и хранение.	2	
	69	Конфеты, ирис, драже, химический состав и пищевая ценность, классификация, виды и ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка и хранение.	2	
	70	Шоколад и какао-порошок, химический состав и пищевая ценность, классификация, виды и ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка и хранение.	2	

	71	Мучные кондитерские изделия, химический состав и пищевая ценность, классификация, виды и ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка и хранение.	2	
	72	Сдобные мучные кондитерские изделия, химический состав и пищевая ценность, классификация, виды и ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка и хранение.	2	
	73	Диетические и лечебные кондитерские изделия, восточные сладости виды, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	2	
	Практические занятия		20	
	74	Практическое занятие №26. Распознавание видов и ассортимента сахара, оценка качества по органолептическим показателям	2	
	75	Практическое занятие №27. Распознавание видов и ассортимента натурального меда, оценка качества по органолептическим показателям	2	
	76	Практическое занятие №28. Распознавание видов фруктово-ягодных кондитерских изделий, оценка качества по органолептическим показателям	2	
	77	Практическое занятие №29. Распознавание видов карамели, характеристика начинок	2	
	78	Практическое занятие №30. Оценка качества карамели по органолептическим показателям	2	
	79	Практическое занятие №31. Распознавание видов конфет, характеристика конфетных масс	2	
	80	Практическое занятие №32. Оценка качества конфет по органолептическим показателям	2	
	81	Практическое занятие №33. Распознавание видов шоколада, оценка качества шоколада по органолептическим показателям	2	
	82	Практическое занятие №34. Распознавание видов мучных кондитерских изделий	2	

	83	Практическое занятие №35. Оценка качества мучных кондитерских изделий по органолептическим показателям	2	
		Самостоятельная работа при изучении раздела	18	
		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		
		Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1.Изучение ассортимента сахаристых и мучных кондитерских изделий, реализуемых в предприятиях торговли г Петрозаводска. 2.Подготовка презентаций: «Новое в ассортименте сахаристых и мучных кондитерских изделий». 3.Подготовка сообщения «Шоколад – пища богов». 4.Составление таблицы «Отличительные особенности различных типов печенья». 5.Подготовка презентации на тему: «Жевательная резинка». 6.Подготовка опорных конспектов по темам.		
4		3.Свежие и переработанные овощи и плоды	30/20/15 с.р.	2
	84	Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов, лечебные и диетические свойства. Классификация свежих овощей.	2	
	85	Свежие овощи, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования.	2	

86	Свежие плоды, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования.	2	
87	Продукты переработки плодов и овощей: ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения	2	
88	Грибы: ассортимент, показатели качества свежих и переработанных грибов, упаковка, условия и сроки хранения.	2	
Практические занятия		20	
89	Практическое занятие №36. Распознавание видов свежих овощей	2	
90	Практическое занятие №37. Распознавание хозяйственно-ботанических сортов свежих овощей	2	
91	Практическое занятие №38. Распознавание болезней свежих овощей	2	
92	Практическое занятие №39. Оценка качества свежих овощей по органолептическим показателям	2	
93	Практическое занятие №40. Распознавание видов свежих плодов	2	
94	Практическое занятие №41. Распознавание помологических и ампелографических сортов свежих плодов	2	
95	Практическое занятие №42. Распознавание болезней свежих плодов	2	
96	Практическое занятие №43. Оценка качества свежих плодов по органолептическим показателям	2	
97	Практическое занятие №44. Распознавание видов переработанных овощей и плодов, расшифровка маркировки плодоовощных консервов	2	
98	Практическое занятие 45. Распознавание видов свежих грибов	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела	15	

	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		
	Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1.Изучение Закона РФ «О карантине растений» 21.07.14 №206 - ФЗ 2.Подготовка презентаций: «Экзотические виды свежих овощей и плодов». 3.Изучение помологических сортов свежих плодов, реализуемых в магазинах г.Петрозаводска. 4.Изучение переработанных овощей и плодов, реализуемых в магазинах г.Петрозаводска. 5.Подготовка презентации «Свежие грибы». 6.Подготовка опорных конспектов по темам.		
	4.Вкусовые товары	28/16/14 с.р.	2
99	Чай и чайные напитки, значение в питании, химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка и хранение	2	
100	Кофе и кофейные напитки, значение в питании, химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка и хранение	2	
101	Пряности и приправы, значение в питании, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка и хранение	2	
102	Алкогольные напитки. Влияние алкоголя на организм человека. Спирт. Водка и ликероводочные изделия.	2	
103	Пиво, сырье, понятие о получении, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка и хранение	2	

104	Безалкогольные напитки, значение в питании, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка и хранение	2	
Практические занятия		16	
105	Практическое занятие №46. Распознавание видов чая, органолептическая оценка качества	2	
106	Практическое занятие №47. Распознавание видов кофе, органолептическая оценка качества	2	
107	Практическое занятие №48. Распознавание видов пряностей, органолептическая оценка качества	2	
108	Практическое занятие №49. Распознавание видов приправ, органолептическая оценка качества	2	
109	Практическое занятие №50. Распознавание видов и ассортимента ликероводочных изделий	2	
110	Практическое занятие №51. Распознавание видов и ассортимента вин	2	
111	Практическое занятие №52. Распознавание видов и ассортимента слабоалкогольных напитков	2	
112	Практическое занятие №53. Распознавание видов безалкогольных напитков, органолептическая оценка качества	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела		15	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		
	Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1.Изучение ассортимента чая, кофе, безалкогольных напитков, реализуемых в предприятиях торговли г Петрозаводска. 2.Подготовка презентаций: «Новое в ассортименте		

	чая, кофе, безалкогольных напитков». 3.Подготовка сообщений: «История чая», «За и против кофе», «История поваренной соли». 4.Подготовка презентации «Пряности». 5.Подготовка сообщения «Влияние алкоголя на организм человека». 6.Подготовка опорных конспектов по темам.		
	5.Молочные товары	24/12/12 с.р.	2
113	Молоко и сливки, значение в питании, химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка и хранение	2	
114	Кисломолочные продукты и напитки, значение в питании, химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка и хранение	2	
115	Масло коровье, химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка и хранение	2	
116	Сыры, химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка и хранение	2	
117	Молочные консервы, значение в питании, химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка и хранение	2	
118	Мороженое, значение в питании, химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка и хранение	2	
Практические занятия		12	
119	Практическое занятие №54. Распознавание видов молока, оценка качества по органолептическим показателям	2	

120	Практическое занятие №55. Распознавание видов кисломолочных продуктов, оценка качества по органолептическим показателям	2	
121	Практическое занятие №56. Оценка качества сливочного масла по 20 –балльной системе	2	
122	Практическое занятие №57. Распознавание видов сыров полутвердых, мягких и плавленых	2	
123	Практическое занятие №58. Оценка качества полутвердых сыров по 100 –балльной системе	2	
124	Практическое занятие №59. Распознавание видов молочных консервов, расшифровка маркировки	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела	12	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		
	Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1. Изучение Технического регламента таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013). 2. Изучение ассортимента молока, кисломолочных продуктов, масла сливочного, сыров, молочных консервов, реализуемых в предприятиях торговли г Петрозаводска. 3. Подготовка презентаций: «Новое в ассортименте молока, кисломолочных продуктов, масла сливочного, сыров, молочных консервов». 4. Изучение ассортимента сыров, производимых в Карелии. 5. Подготовка презентации «Ассортимент мягких сычужных сыров». 6. Подготовка опорных конспектов по темам.		

	6.Яйцо и яичные товары	4/2/2 с.р.	2
125	Яйцо и яичные продукты, химический состав и пищевая ценность, классификация, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	2	
	Практические занятия	2	
126	Практическое занятие №60.Определение качества куриных яиц на овоскопе	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела	2	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		
	Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1.Изучение ассортимента куриных яиц, реализуемых в предприятиях торговли г. Петрозаводска. 2.Подготовка презентации «Яйца других видов птицы: перепелиные, страусиные, утиные, гусиные».		
	7. Пищевые жиры	2/1 с.р.	2
127	Растительные масла, значение в питании, химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка и хранение. Маргарины, спреды, животные топленые и кулинарные жиры. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела	1	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя,		

	оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		
	Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1.Изучение ассортимента пищевых жиров, реализуемых в предприятиях торговли г Петрозаводска. 2.Подготовка презентации: «Новое в ассортименте пищевых жиров». 3.Подготовка опорных конспектов по темам.		
	8.Мясо и мясные товары	18/10/9 с.р.	2
128	Мясо убойных животных, химический состав и пищевая ценность, классификация, категории упитанности, клеймение, признаки свежести и порчи мяса, хранение мяса.	2	
129	Мясо домашней птицы, химический состав и пищевая ценность, классификация, признаки свежести и порчи, хранение мяса домашней птицы	2	
130	Колбасные изделия, химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка и хранение.	2	
131	Мясные консервы и продукты из мяса, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка и хранение	2	
	Практические занятия	10	
132	Практическое занятие №61.Определение категории упитанности, клеймения и сортового разруба говядины	2	
133	Практическое занятие №62.Определение категории упитанности, клеймения и сортового разруба свинины	2	
134	Практическое занятие №63..Распознавание рецептуры традиционных видов колбасных изделий	2	
135	Практическое занятие №64.Распознавание видов колбасных изделий, оценка качества по	2	

		органолептическим показателям		
	136	Практическое занятие №65. Распознавание видов мясных консервов, расшифровка маркировки	2	
		Самостоятельная работа при изучении раздела	9	
		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		
		Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1. Изучение закона «О ветеринарии», от 03.07.16 №227-ФЗ 2. Изучение «Инструкции по ветеринарному клейменю мяса». 3. Изучение нормативных документов по упитанности и сортовому разряду говядины и свинины (Госты 4. Изучение ассортимента колбасных изделий, мясных консервов реализуемых в предприятиях торговли г Петрозаводска. 5. Подготовка презентаций: «Новое в ассортименте мясных товаров». 6. Подготовка опорных конспектов по темам.		
		9. Рыба и рыбные товары.	18/10/9 с.р.	2
	137	Рыба, химический состав и пищевая ценность, основные семейства промысловых рыб, Рыба живая, охлажденная, мороженая, способы разделки, охлаждения и замораживания, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка и хранение	2	
	138	Соленая рыба. Маринованная рыба. Вяленая и сушеная рыба. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения	2	

	139	Копченая рыба. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения	2	
	140	Рыбные консервы и пресервы. классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка и хранение. Нерыбные морепродукты. Икра рыб,	2	
	Практические занятия		10	
	141	Практическое занятие №66.Распознавание основных семейств промысловых рыб	2	
	142	Практическое занятие №67.Распознавание видов соленой сельди, определение отличительных признаков	2	
	143	Практическое занятие №68.Распознавание видов копченой рыбы, определение отличительных признаков	2	
	144	Практическое занятие №69.Распознавание видов рыбных консервов, расшифровка маркировки	2	
	145	Практическое занятие №70.Распознавание видов нерыбных морепродуктов	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела		9	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.			
	Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1.Подготовка презентации: «Виды рыб, вылавливаемые в Каре-лии». 2.Изучение ассортимента свежей, соленой копченой рыбы и рыбных консервов и пресервов, реализуемых в предприятиях торговли г. Петрозаводска. 3.Составление таблиц по темам: «Сравнительная			

		<p>характеристика рыбных консервов и пресервов», «Сравнительная характеристика рыбы горячего и холодного копчения», «Сравнительная характеристика рыбы вяленой и сушеной».</p> <p>4. Подготовка презентаций: «Нерыбные морепродукты».</p> <p>5. Подготовка опорных конспектов по темам.</p>		
<p>Учебная практика (по профилю специальности) Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • идентификация различных групп подгрупп и видов продовольственных товаров (зерномучных, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных). • установление градации качества пищевых продуктов. • оценка качества по органолептическим показателям. • распознавание дефектов пищевых продуктов. • создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров. • расшифровка маркировки продовольственных товаров. • размещение и выкладка товаров в торговом зале. • составление товарного отчета. • документальное оформление результатов инвентаризации. 			36	
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • обслуживания покупателей; • продажа различных групп продовольственных товаров: <ul style="list-style-type: none"> - участие в ведении основных этапов товародвижения; - участие в изучении покупательского спроса; - участие в подготовке товаров к продаже; - участие в организации работ по приемке товаров по количеству и качеству - ознакомление с ассортиментом продовольственных товаров; - оформление товарно-сопроводительной документации. 			72	
Итого			543	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места для обучающихся – по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебников;
- комплект плакатов;
- комплект учебно-методической документации;
- бланки документов;
- виды немеханического оборудования (горки, прилавки, витрина, шкаф);
- виды торгового инвентаря.
- наглядные пособия (комплект натуральных образцов продовольственных товаров, муляжи, бутафория);
 - овоскоп,
 - слайсер;
- модели весов рычажных, электронных, товарных.

Технические средства обучения:

- мультимедийная система, компьютер, проектор;

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные и правовые источники:

1. «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 №2300/1-1 – ФЗ (с изменениями и дополнениями)
2. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 31.03.1999 №52 – ФЗ, (с изменениями и дополнениями).
3. «О ветеринарии» от 14.05.1993 № 4979 \1-1, (с изменениями и дополнениями).
4. «Об экологической экспертизе» от 23.11.95 № 174-ФЗ (с изменениями и дополнениями).
5. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ, с изменениями и дополнениями).
6. «О карантине растений» от 05.06.2000 №99 – ФЗ (с изменениями и дополнениями).
7. «Об охране окружающей среды» от 10.01.2002 №7 – ФЗ (с изменениями и дополнениями).
8. «О техническом регулировании» от 27.12.2002 №29 – ФЗ (с изменениями и дополнениями).
9. ГОСТ и ГОСТ Р на товары отдельных групп и видов.

Основные источники:

1. Абоимова, Н.Э. Организация и технология розничной торговли: учебник для учреждений нач.проф.образования/ Н.Э Абоимова.- М.:Издательский центр «Академия», 2016. – 256
2. Гранаткина, Н.В.Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб.пособие для нач.образования/Н.В. Гранаткина.- 8-е изд., исправ. – М.:Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с. – (Ускоренная форма подготовки).
3. Новикова, А.М.Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учеб. Для нач. проф. образования / А.М.Новикова. [и др.] – М.: Проф-ОбрИздат, 2016. – 480 с.

Дополнительная литература

1. Арустамов, Э. А. Техническое оснащение торговых организаций : учебник : [Гриф ФИРО] / Э. А. Арустамов. – 2-е изд., стер. – М. : Академия, 2016. – 208 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование) .
2. Арустамов, Е.А. Оборудование предприятий торговли, учебное пособие/. Е.А.Арустамов – М.; - 2017 . – 451 с.
3. Барановский, В.А. Продавец Учебное пособие для учащихся колледжей и средних ПТУ/ В.А.Барановский - Ростов -На –Дону Феникс 2017. – 318 с.
4. Герасимова, В.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Текст] : учебник для вузов / В.А. Герасимова, Е.С. Белокурова, А.А. Вытовтов. - СПб: Питер, 2015. - 396 с.
5. Елисеева, Л.Г.Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : [учеб. для студентов вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров"] / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, М. А. Положишникова и др.. - М : МЦФЭР, 2016. - 798 с.
- 6 Кузнецова, Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. — 6-е изд., испр. — М. : Издательский центр «Академия», 2016. — 400 с.
7. Ларина, Т.В. Справочник товароведа; Тропические и субтропические плоды/ Т.В.Ларина - М.; ДеЛи принт, 2015. – 254 с.
8. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для нач. проф. образования / З. П.Матюхина. — 5-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 336 с.
9. Новикова, А.М. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для учреждений начального проф.образования : / А. М. Новикова и др. – Москва : ПрофОбрИздат, : Академия, 2016. – 471 с.
10. Парфентьева, Т.Р. Оборудование торговых предприятий. Учебник для НПО/ Т.Р.Парфентьева - М.; 2017. - 224 с.
11. Парфентьева, Т.Р. Торговое оборудование, инвентарь и механизмы учебное пособие для ПТУ/ Т.Р.Парфентьева М; Высшая школа, 2016 г. – 78 с,

Интернет-ресурсы:

- 1.[Электронный ресурс] / официальный сайт Министерства промышленности и торговли Российской Федерации. - Режим доступа: <http://www.minpromtorg.gov.ru>, свободный
- 2.[Электронный ресурс] / официальный сайт отдела торговли Республики Карелия. - Режим доступа: <http://www.karelia.biz.ru>, свободный
- 3[Электронный ресурс] / официальный сайт Союза Потребителей Российской Федерации. - Режим доступа: <http://www.potrebitel.net.ru>, свободный

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров» и профессии «Продавец, контролер-кассир».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

В ходе реализации подготовки по программе профессионального модуля, образовательное учреждение обеспечивает организацию и проведение текущего контроля индивидуальных образовательных достижений обучающегося.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Обучение по МДК 04.01 «Продажа продовольственных товаров» заканчивается текущим экзаменом. Итогом завершения учебной и производственной практики является дифференцированный зачет. Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена (квалификационного), которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся и объединений работодателей.

Формы и методы текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения по основной профессиональной образовательной программе.

Для текущего контроля и промежуточной аттестации образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки (таблицы).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	<ul style="list-style-type: none"> - доставка товаров с использованием различных форм и методов; - приемка товаров; - контроль за наличием необходимых сопроводительных документов; - обработка сопроводительных документов основных поставщиков товаров; - анализ результатов приемки товаров. 	Текущий контроль в форме: -практических занятий; -тестирования; - устного опроса; -письменного опроса; - проверочных работ по темам МДК. Экзамен по МДК 04.01 «Продажа
Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка различных групп товаров к продаже; - размещение различных групп товаров в торговом зале с учетом товарного соседств, режимов хранения; - выкладка товаров с использованием различных способов. 	продовольственных товаров» Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике Экзамен (квалиф.) по профессиональному модулю.
Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	<ul style="list-style-type: none"> - пополнение рабочего запаса товаров, обеспечивающего удовлетворение спроса обслуживаемого контингента покупателей; - консультирование покупателей по различным группам товаров; 	

	-обслуживание покупателей.	
Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	-размещение и сортировка товаров в соответствии с особенностями каждой группы товаров; -выбор и обоснование режима хранения; - проверка качества товаров и сроков реализации при хранении;	
Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	- выбор и обоснование выбора оборудования для выполнения торговых операций; - подготовка торгово-технологического оборудования к работе с соблюдением основных правил техники безопасности и охраны труда. - осуществление торговых функций с применением торгово-технологического оборудования	
Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	- осуществление контроля по хранению товаро-материальных ценностей; - содействие контролю товаро-материальных ценностей; - подготовка товаро-материальных ценностей к инвентаризации; - проведение инвентаризации товарно-материальных ценностей;	
Изучать спрос покупателей.	- участие в проведении опроса покупателей; -анализ результатов продажи (движения) товаров.	

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
---	--	---

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области торгово-технологического процесса; - оценка эффективности и качества выполнения;	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области торгово-технологического процесса;	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– работа с POS терминалом	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, покупателями	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами и покупателями в ходе обучения	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	– соблюдение техники безопасности	