

КОМИТЕТ ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

«СОСНОВОБОРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01**

**УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ**

г. Сосновый Бор,

2020 г.

Настоящая основная профессиональная образовательная программа среднего общего образования (далее – ОПОП СОО) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования России № 413 от 17.05.2012г, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.07.2014 г. № 835; Перечня специальностей СПО, утвержденного Приказом Минобрнауки РФ от 29.10.2013г. № 1199 с изменениями от 25.11. 2016г. № 1477.

Организация разработчик: ГА ПОУ ЛО «Сосновоборский политехнический колледж»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01**

## **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности Управление ассортиментом товаров.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области товароведения при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

## **1.2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Управление ассортиментом товаров и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

## **1.3 Перечень общих компетенций**

Код	Наименование результата обучения
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	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
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.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

#### 1.4 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Выявлять потребность в товарах
ПК 1.2	Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции
ПК 1.3	Управлять товарными запасами и потоками
ПК 1.4	Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01**

### **2.1 В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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 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;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненных работников (персоналом).

## **2.2 Количество часов, отводимых на освоение профессионального модуля**

**Трудоемкость ПМ.01 - 1228 часов**

Аудиторная нагрузка - 829 часов

Из них: теоретические занятия - час

практические занятия – час

Практика: учебная – 140 часов

производственная – 60 часов

Самостоятельная работа обучающегося – 399 часов



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01

#### 3.1. Структура профессионального модуля

Коды ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося	Учебная	Производственная		
ПК.1.1 – ПК 1.4	<b>Раздел 1.</b> Основы микробиологии, санитарии и гигиены	69	40					
	<b>Раздел 2.</b> Охрана труда	80	45					
	<b>Раздел 3.</b> Техническое оснащение торговли	77	48					
	<b>Раздел 4.</b> Товароведение потребительских товаров	70	40					
	<b>Раздел 5.</b>	144	110					

	Товароведение товаров растительного происхождения									
	<b>Раздел 6.</b> Мерчендайзинг	71	40							
	<b>Раздел 7.</b> Маркетинг	90	55							
	<b>Раздел 8.</b> Товароведение товаров животного и комбинированного происхождения	181	128							
	<b>Раздел 9.</b> Товароведение непродовольственных товаров	181	99							
	<b>Раздел 10.</b> Управление ассортиментом	65	24							
	<b>Учебная практика</b>	140							140	
	<b>Производственная практика</b>	60								60
	<b>Всего:</b>	<b>1228</b>	<b>629</b>		<b>40</b>	<b>399</b>		<b>140</b>	<b>60</b>	

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

Наименование разделов модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ	Объем часов	Уровень освоения
<b>МДК 01.01. Основы управления ассортиментом товаров</b>			
<b>Раздел 1 Основы микробиологии, санитарии и гигиены</b>		40	
Тема 1.1. Основы микробиологии.	Содержание		
	1. Морфология и физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы.		
	2. Источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами.		
	3. Микробиология пищевых продуктов		
Тема 1.2. Основы гигиены и санитарии.	Содержание		
	1. Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими.		
	2. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям продовольственной торговли		
	Практические занятия. Морфология и физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы. Микробиология пищевых продуктов. Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям продовольственной торговли		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 Изучение тем: Морфология и физиология микроорганизмов. Оформление рисунков по теме: Морфология и физиология микроорганизмов		29	

<b>Раздел 2 Охрана труда</b>		45	
Тема 2.1. Введение	Содержание		
	1.	Введение	
	2.	Нормативно-правовая база охраны труда	
	3.	Обеспечение охраны труда	
Практические занятия Изучение федеральных законов в области охраны труда			
Тема 2.2 Организация охраны труда на предприятиях (организациях)	Содержание		
	1.	Организация охраны труда на предприятиях (организациях)	
	3.	Производственный травматизм и профессиональные заболевания	
	3.	Условия труда и их влияние на организм человека	
4.	Вредные производственные факторы		
Тема 2.3. Электробезопасность	Содержание		
	1.	Электробезопасность.	
Практические занятия. Организация рабочих мест с соблюдением правил электробезопасности и оказание первой помощи при поражении электротоком			
Тема 2.4. Пожарная безопасность	Содержание		
	1.	Пожарная безопасность.	
	2.	Требования безопасности при эксплуатации оборудования	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 Изучение нормативных материалов по теме: Пожарная безопасность		35	
<b>Раздел 3 Техническое оснащение торговли</b>		48	
Тема 3.1. Немеханическое оборудование торговых организаций	Содержание		
	1.	Немеханическое оборудование торговых организаций.	
	2.	Мебель для торговых организаций и торговый инвентарь	
Тема 3.2. Измерительное оборудование.	Содержание		
	1.	Устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования.	

	2.	Государственный метрологический контроль за средствами измерений		
		Практические занятия. Устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования. Государственный метрологический контроль за средствами измерения\		
Тема 3.3. Механическое оборудование	Содержание			
	1.	Механическое оборудование.		
	2.	Фасовочно-упаковочное оборудование.		
	3.	Измельчительно-режущее оборудование, подъемно-транспортное оборудование		
Тема 3.4 Технологическое оборудование.	Содержание			
	1.	Холодильное оборудование		
	2.	Система защиты товаров		
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 Изучение нормативных документов и регламентов по теме: Государственный метрологический контроль за средствами измерения.			29	
Раздел 4. Товароведение потребительских товаров			40	
Тема 4.1. Общая классификация потребительских товаров	Содержание			
	1.	Общая классификация и ассортимент потребительских товаров.		
	2.	Оценка и подтверждение соответствия качества потребительских товаров.		
Тема 4.2. Ассортимент потребительских товаров.	Содержание			
	1.	Товароведная характеристика непродовольственных товаров однородных групп		
	2.	Товары бытовой химии.		
	3.	Парфюмерно-косметические товары		
		Практические занятия. Оценка качества товаров бытовой химии по стандарту. Установление градаций качества. Ознакомление с ассортиментом моющих средств и распознавание отдельных подгрупп и видов по идентифицирующим признакам.		

	<p>Ознакомление с ассортиментом лакокрасочных товаров и распознавание отдельных подгрупп и видов по идентифицирующим признакам. Оценка качества лакокрасочных товаров по стандарту. Установление градации качества.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом парфюмерных товаров по идентифицирующим признакам стандарта. Оценка качества парфюмерной продукции по стандарту. Установление градации качества.</p>			
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.</p> <p>Оценка качества товаров бытовой химии по стандарту. Установление градаций качества.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом моющих средств и распознавание отдельных подгрупп и видов по идентифицирующим признакам.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом лакокрасочных товаров и распознавание отдельных подгрупп и видов по идентифицирующим признакам.</p> <p>Оценка качества лакокрасочных товаров по стандарту. Установление градации качества.</p>		30		
<b>Раздел 5. Товароведение товаров растительного происхождения</b>		110		
<p>Тема 5.1.</p> <p>Общая классификация и качество потребительских товаров</p>	Содержание	6		
	1.		Основы товароведения продовольственных товаров.	**
	2.		Классификация продовольственных товаров.	
	3.		Химический состав пищевых продуктов.	
	4.		Пищевая ценность продовольственных товаров.	
	5.		Оценка качества продовольственных товаров.	
	6.		Хранение продовольственных товаров	
	7.		Вспомогательные товары. Классификация вспомогательных товаров.	
	8.		Пищевые добавки	
<p>Тема 5.2.</p> <p>Зерномучные товары.</p>	Содержание			
	1.		Зерномучные товары.	**
	2.		Пищевая ценность и строение зерна.	
	3.		Крупа.	
	4.		Мука.	
	5.		Хлебобулочные изделия.	
	6.		Макаронные изделия.	

	<p>Практические занятия Изучение ассортимента и оценка качества крупы. Изучение ассортимента и оценка качества муки. Изучение ассортимента и экспертиза хлеба</p>		
Тема 5.3. Плодоовощные товары.	Содержание		
	1. Плодоовощные товары		
	2. Пищевая ценность, классификация плодов и овощей.		
	3. Товароведная характеристика плодов.		
	4. Товароведная характеристика овощей.		
	5. Продукты переработки плодов и овощей.		
	<p>Практические занятия Изучение ассортимента и оценка качества свежих плодов. Изучение ассортимента и оценка качества свежих овощей</p>		
Тема 5.4. Вкусовые товары	Содержание		
	1. Вкусовые товары.		
	2. Алкогольные напитки.		
	3. Слабоалкогольные напитки.		
	4. Чай и кофе.		
	5. Пряности. Оценка качества вкусовых товаров.		
	<p>Практические занятия Изучение ассортимента и оценка качества пива. Изучение ассортимента, идентификация и экспертиза чая Изучение ассортимента и экспертиза качества пряностей и приправ</p>		
Тема 5.5. Кондитерские товары.	Содержание		
	1. Кондитерские товары.		
	2. Сахар и мед.		
	3. Фруктово-ягодные кондитерские изделия.		
	4. Карамель и конфеты.		
	5. Шоколад и какао.		
	6. Мучные кондитерские изделия.		
	7. Восточные сладости.		
	8. Оценка качества кондитерских товаров		

	Практические занятия		
	Изучение ассортимента, идентификация и обнаружение фальсификации меда. Изучение ассортимента и оценка качества сахаристых кондитерских изделий. Изучение ассортимента и оценка качества мучных кондитерских изделий		
Самостоятельная работа при изучении раздела Изучение стандартов по товарам растительного происхождения. Изучение инструкций по приемке товаров растительного происхождения. Изучение вопросов хранения растительного происхождения		34	
<b>Раздел 6. Мерчендайзинг</b>		40	
Тема 6.1 Мерчендайзинг	Содержание		
	1.	Мерчендайзинговый подход к планировке торгового зала и выкладке товаров	
	2.	Установка оборудования и формирование характера движения посетителей	
	3.	Мерчендайзинговый подход к выкладке товаров в магазине	
	4.	Анализ эффективности внедрения технологий мерчендайзинга	
	5.	Анализ влияния технологий мерчендайзинга	
	6.	На эффективность работы	
Практические занятия. Влияние технологий мерчендайзинга на формирование поведения посетителя торгового предприятия. Обоснования рационального распределения площадей торгового зала и покупательских потоков на основе технологий мерчендайзинга. Применение мерчендайзинговых технологий при выкладке товаров в торговом зале магазина. Анализ влияния технологий мерчендайзинга на эффективность работы предприятия. Применение комбинированных методов продажи товаров в технологиях мерчендайзинга			
Самостоятельная работа при изучении раздела 6. Изучение рационального распределения площадей торгового зала и покупательских потоков на основе технологий мерчендайзинга		31	
<b>Раздел 7. Маркетинг</b>		55	
Тема 7.1 Маркетинг	Содержание		
	1.	Основы маркетинга	



	<p>2. Практический маркетинг</p> <p>3. Объекты маркетинговой деятельности</p> <p>4. Субъекты маркетинговой деятельности</p> <p>5. Окружающая среда маркетинга</p> <p>6. Конкурентная среда</p> <p>7. Средства маркетинга</p> <p>8. Ценовая политика</p> <p>9. Средства продвижения товаров</p> <p>10. Методы маркетинга</p> <p>11. Реклама</p> <p>12. Маркетинговые исследования рынка</p> <p>13. Стратегия и планирование маркетинга</p> <p>14. Международный маркетинг</p>		
	<p>Практические занятия.</p> <p>Установление основных видов потребностей, которые удовлетворяет конкретная организация и товаров-средств их удовлетворения (практическое занятие по решению ситуационных задач).</p> <p>Ознакомление с требованиями к специалисту по маркетингу и должностными характеристиками. Разработка предложений по их совершенствованию.</p> <p>Анализ поведения потребителя при совершении покупок (решение ситуационных задач).</p> <p>Анализ окружающей среды торговой (или сбытовой, или маркетинговой) организации.</p> <p>Оценка конкурентоспособности организации и установление ее конкурентных преимуществ (решение ситуационных задач).</p> <p>Определение этапа жизненного цикла продукции и разработка маркетинговых мероприятий.</p> <p>Сбор информации о ценах и анализ ценовой политики организации.</p> <p>Установление уровней каналов распространения товаров и оценка эффективности сбытовой политики организации (решение ситуационных задач).</p> <p>Овладение методикой проведения опросов потребителей по выявлению потребностей.</p> <p>Анализ результатов опроса.</p> <p>Изучение методов формирования спроса и стимулирования спроса (семинар).</p> <p>Деловая игра "Методы личной продажи товаров коммерческими агентами".</p> <p>Организация рекламной компании: выбор средств, составление рекламных текстов, оценка эффективности рекламы.</p> <p>Изучение методов сбора маркетинговой информации на основе анализа внутренней отчетности и документов.</p>		

	Проведение маркетинговых исследований рынка определенного вида товаров или услуг.			
Самостоятельная работа при изучении раздела 7 Овладение методикой проведения опросов потребителей по выявлению потребностей. Анализ результатов опроса.			35	
<b>Учебная практика. Виды работ:</b> ознакомление с ассортиментом товаров растительного и животного происхождения. Изучение поставщиков товаров растительного и животного происхождения. Изучение упаковки и маркировки товаров растительного и животного происхождения. Изучение показателей качества товаров растительного и животного происхождения. Отработка выкладки товаров в соответствии с планограммой. Участие в приемке товаров растительного и животного происхождения. Отслеживание сроков продажи и условий хранения товаров растительного и животного происхождения. Ознакомление с ассортиментом непродовольственных товаров. Изучение поставщиков непродовольственных товаров. Изучение упаковки и маркировки непродовольственных товаров. Изучение показателей качества непродовольственных товаров. Отработка выкладки непродовольственных товаров в соответствии с планограммой. Участие в приемке непродовольственных товаров. Отслеживание сроков продажи и условий хранения непродовольственных товаров.			140	
<b>Раздел 8 Товароведение товаров животного и комбинированного происхождения</b>			128	
Тема 8.1. Общая классификация и качество товаров животного происхождения.	Содержание			
	1	Введение в товароведение товаров животного и комбинированного происхождения		
Тема 8.2. Пищевые жиры.	Содержание			
	1.	Пищевые жиры.		
	2.	Растительные масла.		
	3.	Животные жиры и маргариновая продукция.		
Тема 8.3. Молочные товары	Содержание			
	1.	Молочные товары.		
	2.	Молоко, сливки, кисломолочные продукты.		
	3.	Молочные консервы.		
	4.	Масло коровье.		
	5.	Сыры.		
Практические занятия				

	Оценка качества молока (сливок), кисломолочных продуктов по органолептическим и физико-химическим показателям. Органолептические показатели качества сыров		
Тема 8.4. Яйца и продукты переработки яиц.	Содержание		
	1. Оценка качества молочных товаров.		
	2. Яйцо и продукты переработки.		
	3. Строение и пищевая ценность яйца.		
	4. Оценка качества яиц		
Тема 8.5. Мясные товары.	Содержание		
	1. Мясные товары.		
	2. Пищевая ценность мяса, классификация убойных животных.		
	3. Классификация, маркировка и сортовая разделка мяса.		
	4. Субпродукты.		
	5. Мясо птицы.		
	6. Колбасные изделия и мясокопчености.		
	7. Мясные консервы.		
	8. Оценка качества мясных товаров.		
	Практические занятия Изучение сортовой разрубки мяса по стандартам. Ознакомление с ветеринарными и товароведными клеймами согласно Инструкции по ветеринарному клейменению мяса. Изучение органолептических и физико-химических показателей качества птицы по стандарту. Оценка качества колбас по органолептическим показателям. Ознакомление с физико-химическими показателями по стандарту		
Тема 8.6. Рыбные товары.	Содержание		
	1. Рыбные товары.		
	2. Химический состав и пищевая ценность рыбы.		
	3. Семейства промысловых рыб.		
	4. Рыба живая, охлажденная и мороженая.		
	5. Рыба соленая, копченая, рыбные консервы.		
	6. Икра.		
	7. Гидробионты.		
	8. Оценка качества рыбных товаров.		

	Практические занятия. Оценка качества рыбных товаров			
Тема 8.7. Пищевые концентраты.	Содержание			
	1.	Пищевые концентраты и продукты детского питания.		
	2.	Товароведная характеристика пищевых концентратов и продуктов детского питания.		
	3.	Оценка качества пищевых концентратов и продуктов детского питания		
<p>Курсовая работа. Примерная тематика курсовых работ (проектов)</p> <p>Товароведная характеристика и технология продажи сычужных сыров.</p> <p>Товароведная характеристика и технология продажи субпродуктов: понятие</p> <p>Товароведная характеристика и технология продажи мяскокопченостей.</p> <p>Товароведная характеристика и технология продажи нерыбного водного сырья.</p> <p>Товароведная характеристика и технология продажи молока.</p> <p>Товароведная характеристика и технология продажи копченых колбас.</p> <p>Товароведная характеристика и технология продажи вареных колбас.</p> <p>Товароведная характеристика и технология продажи рыбы.</p> <p>Товароведное клеймение мяса.</p> <p>Товароведная характеристика и технология продажи яичных продуктов.</p> <p>Товароведная характеристика и технология продажи мяса птицы.</p> <p>Товароведная характеристика и технология продажи кисломолочных напитков.</p> <p>Товароведная характеристика и технология продажи мясных консервов.</p> <p>Товароведная характеристика и технология продажи масла сливочного.</p> <p>Товароведная характеристика и технология продажи мяса убойных животных.</p> <p>Товароведная характеристика и технология продажи творога и творожных изделий.</p> <p>Товароведная характеристика и технология продажи рыбы соленой.</p> <p>Товароведная характеристика и технология продажи рыбных консервов.</p> <p>Товароведная характеристика и технология продажи майонеза.</p> <p>Товароведная характеристика и технология продажи растительных масел.</p> <p>Товароведная характеристика и технология продажи икры.</p> <p>Товароведная характеристика и технология продажи мягких и рассольных сыров.</p> <p>Товароведная характеристика и технология продажи копченой рыбы.</p> <p>Товароведная характеристика и технология продажи балычных изделий.</p> <p>Товароведная характеристика и технология продажи твердых сычужных сыров.</p> <p>Товароведная характеристика и технология продажи мясных полуфабрикатов.</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль в производстве мяса и мясopодуKтов</p> <p>Товароведная характеристика и технология продажи продуктов детского питания.</p>			40	

Товароведная характеристика и технология продажи маргарина. Экспертиза качества мяса при приемке. Экспертиза качества колбасных изделий. Товароведная характеристика и технология продажи мороженой рыбы. Товароведная характеристика и технология продажи молочных консервов. Товароведная разделка мяса для розничной торговли			
Самостоятельная работа при изучении раздела 8 Изучение стандартов по товарам животного происхождения. Изучение инструкций по приемке товаров животного происхождения. Изучение вопросов хранения товаров животного происхождения		53	
Производственная практика. Виды работ. Инструктажи по технике безопасности на торговом предприятии. Изучение инструкций на все виды торгового оборудования в магазине. Отработка приемов работы с торговым оборудованием: весами, контрольно-кассовым оборудованием, холодильным оборудованием, тепловым оборудованием. Изучение рационального распределения площадей торгового зала и покупательских потоков на основе технологий мерчендайзинга. Применение мерчендайзинговых технологий при выкладке товаров в торговом зале магазина. Организация основных и дополнительных точек продаж товаров. Выкладка товаров в торговом зале Контроль правильности выкладки по планограммам.		60	
<b>Раздел 9. Товароведение непродовольственных товаров</b>		99	
Тема 9.1. Текстильные и одежно-обувные товары	Содержание		
	1. Текстильные товары и ткани		
	2. Швейные и трикотажные товары		
	3. Обувные товары		
	4. Пушно-меховые и овчинно-шубные товары		
	5. Галантерейные товары		

	<p>Практические занятия</p> <p>Идентификация тканей по виду волокна (пряжи, нитей), пряжи (нитей), ее особенностям (линейная плотность, степень и характер крутки, отделка и др.), переплетению и отделке.</p> <p>Изучение ассортимента тканей (хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых), их товароведной характеристики. Оценка качества тканей на соответствие требованиям стандартов. Анализ фактического ассортимента тканей в розничной торговой сети.</p> <p>Изучение ассортимента швейных и трикотажных товаров, их товароведной характеристики. Оценка качества швейных, трикотажных товаров на соответствие требованиям стандартов. Определение сорта. Анализ фактического ассортимента швейных и трикотажных товаров в розничной торговой сети.</p> <p>Изучение ассортимента обуви (кожаной, резиновой и полимерной, мной), их товароведной характеристики. Оценка качества обувных товаров на соответствие требованиям стандартов. Определение градации качества.</p> <p>Анализ фактического ассортимента кожаной (резиновой и полимерной, валяной) обуви в розничной торговой сети.</p> <p>Изучение ассортимента меховых товаров, их товароведной характеристики.</p> <p>Оценка качества меховых товаров на соответствие требованиям стандартов.</p> <p>Анализ фактического ассортимента меховых товаров в розничной торговой сети.</p> <p>Анализ фактического ассортимента галантерейных товаров в розничной торговой сети</p>										
<p>Тема 9.2. Хозяйственные и культурно-бытовые товары</p>	<p>Содержание</p> <table border="1" data-bbox="568 895 1767 1083"> <tr> <td data-bbox="568 895 647 932">1.</td> <td data-bbox="647 895 1767 932">Мебельные товары</td> </tr> <tr> <td data-bbox="568 932 647 968">2.</td> <td data-bbox="647 932 1767 968">Силикатные товары</td> </tr> <tr> <td data-bbox="568 968 647 1005">3.</td> <td data-bbox="647 968 1767 1005">Электробытовые товары.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="568 1005 647 1042">4.</td> <td data-bbox="647 1005 1767 1042">Строительные товары.</td> </tr> </table>	1.		Мебельные товары	2.	Силикатные товары	3.	Электробытовые товары.	4.	Строительные товары.	
1.	Мебельные товары										
2.	Силикатные товары										
3.	Электробытовые товары.										
4.	Строительные товары.										
	<p>Практические занятия.</p> <p>Изучение ассортимента мебели, ее товароведной характеристики /по каталогам, иллюстрациям, прайс-листам/.</p> <p>Оценка качества мебели на соответствие требованиям стандартов. Определение градации качества.</p> <p>Изучение ассортимента стеклянных и керамических товаров, их товароведной характеристики.</p> <p>Оценка качества стеклянных и керамических товаров на соответствие требованиям стандартов. Определение градации качества.</p>										

		<p>Анализ Фактического ассортимента стеклянных и керамических товаров в розничной торговой сети.</p> <p>Изучение особенностей конструкции, параметров, классификации и характеристики ассортимента бытовых электроприборов.</p> <p>Изучение ассортимента строительных товаров и их товароведные характеристики.</p> <p>Оценка качества строительных товаров на соответствие требованиям стандартов.</p> <p>Анализ фактического ассортимента строительных товаров в розничной торговой сети</p>		
Тема 9.3. Товары культурно-бытового назначения.	Содержание			
	1.	Школьно-письменные и канцелярские товары.		
	2.	Игрушки.		
	3.	Ювелирные товары		
	<p>Практические занятия.</p> <p>Изучение ассортимента ювелирных товаров, их товароведной характеристики. Изучение клеймения ювелирных товаров. Изучение ассортимента часов. Товароведная характеристика. Изучение маркировки часов.</p> <p>Анализ фактического ассортимента ювелирных товаров и часов в розничной торговой сети</p>			
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 9</p> <p>Оценка качества непродовольственных товаров по стандарту. Установление градаций качества.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом непродовольственных товаров и распознавание отдельных подгрупп и видов по идентифицирующим признакам.</p> <p>Оценка качества непродовольственных товаров по стандарту. Установление градации качества</p>			82	
<b>Раздел 10. Управление ассортиментом товаров</b>			24	
Тема 10.1. Торговый ассортимент предприятия		Содержание		
		Определение ассортимента, классификация ассортимента.		
Тема 10.2. Технология управления ассортиментом		Содержание		
		Формирование ассортимента товаров, закупочная стратегия, управление товарными запасами.		
		Практические занятия.		

		Определение эффективного порядка заказов, организация работы с товарными запасами		
Самостоятельная работа при изучении раздела 10. Формирование ассортимента товаров для всех отделов супермаркета.			41	
Всего:			1012	

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 обеспечена наличием учебных кабинетов дисциплин товароведного цикла: «Менеджмента и маркетинга», «Охраны труда»; лабораторий товароведения и экспертизы продовольственных товаров, товароведения и экспертизы непродовольственных товаров, технического оснащения торговых организаций.

Оборудование учебного кабинета:

столы и стулья по количеству студентов,  
рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

компьютеры, интерактивная доска с ПО.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: весы механические и электронные, контрольно-кассовые машины, POS-терминалы, сканеры.

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

Основные источники

Федеральные законы.

«О защите прав потребителей», Ф.З.-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212.

«О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000

«О техническом регулировании», №184-ФЗ от 27.12.02.

«О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000

«О техническом регулировании», №184-ФЗ от 27.12.02.

Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19,01. 98 № 55 с изменениями и дополнениями)

«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Ф.З.-52 от 31.03.1999

Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов / СанПин 2.3.2.1324-03

Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01.

Федеральный Закон «Об основах охраны труда в РФ», 1999.

Трудовой кодекс РФ.

«О защите прав потребителей», ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями

«О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товара» от 23.09.92

«Об информации, информатизации и защите информации», ФЗ-24 от 20.02.95

«О рекламе», ФЗ-108 от 18.07.95

«О техническом регулировании», ФЗ-184 от 27.12.2002

«О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках», № 948-1 от 22.-3.1991 (с изм. и доп. 1992, 1995, 1998,2000,2001, 2002гг.)

Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов / СанПин 2.3.2.1324-03

Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01.

Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле. –АCADEMA, 2007.

Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций.

- М.: АCADEMA, 2007.

Карташова Л.П. «Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения» Учеб. для ССУЗов. -М., Деловая литература, 2004.

Карташова Л.В. Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров. -М., Деловая литература, 2004.

Худякова О.Д. Оценка качества продовольственных товаров растительного происхождения, Учебное пособие. -М., ОЦПКРТ, 2005.

Неверов А.Н., Чалых Т.Н. и др. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами (Учеб. для НПО и учебное пособие для СПО - М.: ПрофОбрИздат, 2001

Мудрецова-Висс К.А., Кудряшова А.А. Микробиология, санитария, гигиена - М.,

Трушина Т.П. Микробиология, гигиена и санитария в торговле.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2000.

Дополнительные источники

Аилова Г.Л., Васильева М.П., Петренко И.А., Рыженко Г.Н. Товароведение и экспертиза металлохозяйственных и ювелирных товаров, СПб. : Питер, 2005

Алексеев Н.С. Товароведение хозяйственных товаров. Т.1/Строительные, мебельные, посудохозяйственные силикатные товары/. - М.: Экономика, 1990

Васильева И.О. Товароведение бытовых электротехнических товаров. -М.: Издательский центр «Академия», 2004.

Годин А.М. Маркетинг. - М.: ИД «Дашков и К», 2005

Дорошев В.И. Введение в теорию маркетинга: Учебное пособие. - М.: Инфра-М, 2000

Завьялов П.С. Маркетинг в схемах, рисунках, таблицах: Учебное пособие. - М.: Инфра-М, 2001.

Дронова Н.Д. Методика оценки ювелирных изделий с драгоценными, полудрагоценными и поделочными камнями. М.; ОЦПКРТ, 1997.

Дронова Н.Д. Новое в диагностике ювелирных материалов. - Мл ОЦГЖРТ, 1999.

Иванова В. Я., Голубенке О. А, Товароведение и экспертиза кожевенной продукции: Учебник. - М.: ИТК «Дашков и К», 2003

Игнатенко В.Ъ, Дефекты обуви. Учеб, лекция. - М.: ОЦЖР'1', 1 999

Котлер Ф. Основы маркетинга. - М.: Прогресс, 2001

Кутянин Г.И. Пластические массы и бытовые химические товары. - М.: 1997.

Мареев Ю.И. и др. Товароведение хозяйственных товаров. М.: Экономика, 1990.

Николаева М.А. идентификация и идентификация пищевых продуктов,- М., Экономика, 1996.

Магомедов Ш.Л. Товароведение и экспертиза обуви. - М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2004.

Николаева М.А. Теоретические основы товароведения. - М.: Изд. НОРМА, 2006

Сергеева Н.И. Ситуационные задачи по товароведению непродовольственных товаров. - М.: ОЦПКРТ, 2004 1

Шишкина И.В. Товароведение и экспертиза галантерейных товаров. — М.: Издательский центр «Академия», 2003

Справочник товароведа непродовольственных товаров. - М.: Экономика, 1988-1990

## 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Выявлять потребность в товарах	Анализ потребности в товарах.	Выполнение практической работы, решение ситуационной задачи
Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.	Изучение договоров на поставку товаров. Изучение каталогов и прайсов поставщиков торгового предприятия.	Выполнение практической работы, решение ситуационной задачи
Управлять товарными запасами и потоками	Составление ассортиментного минимума по секциям супермаркета. Размещение товаров в супермаркете.	Выполнение практической работы, решение ситуационной задачи
Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров	Составление заявок на поставку товаров.	Выполнение практической работы, решение ситуационной задачи

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.	Экспертное наблюдение и
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач	

способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	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 практикам  Устный экзамен  Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам  Устный экзамен
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.	
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.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием,	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	

<p>осознанно планировать повышение квалификации</p>		
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.</p>	