

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«Южно-уральский государственный аграрный университет»  
Институт ветеринарной медицины  
Троицкий аграрный техникум

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по учебной работе

О.Г. Жукова

« 18 » *август* 2019 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ. 01. УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ

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

Троицк  
2019

## **РАССМОТРЕНА:**

Предметно-цикловой методической комиссией  
Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Председатель

 Н.В. Ремезова

Протокол № 5

25 марта 2019 г.

Составители:

Синтюшкина А.А., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ ТАТ  
Ремезова Н.В., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ ТАТ

**Эксперты:**

**Внутренняя экспертиза**

Техническая экспертиза:

Синтюшкина А.А., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ ТАТ  
Абдулкадырова Р.С., методист ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ ТАТ

Содержательная экспертиза:

Синтюшкина А.А., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ ТАТ  
Ремезова Н.В., председатель ПЦМК ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ ТАТ

**Внешняя рецензия:**

Кулакова М.А., директор магазина «Пятерочка» ООО «Агроторг»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «28» июля 2014г № 835.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно – правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в соответствии с требованиями ФГОС СПО третьего поколения.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	34
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	38

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01. УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ**

## **1.1. Область применения программы**

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

ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.

ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.

ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.

ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий торговли.

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

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

### **иметь практический опыт:**

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

### **уметь:**

- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;
- применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирование сбыта;
- рассчитывать показатели ассортимента;
- оформлять договоры с контрагентами;
- контролировать их выполнение, в т.ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;

- предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;
- готовить ответы на претензии покупателей;
- производить закупку и реализацию товаров;
- учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качества при организации товародвижения;
- соблюдать условия и сроки хранения товаров;
- рассчитывать товарные потери;
- планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде;
- соблюдать требования техники безопасности и охране труда.

**знать:**

- ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства;
- товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели;
- виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями;
- технологические процессы товародвижения;
- формы документального сопровождения товародвижения;
- правила приемки товаров;
- способы размещения товаров на складах и в магазинах;
- условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп;
- основные мероприятия по предупреждению повреждений и порчи товаров;
- классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;
- требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила);
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- причины возникновения и профилактики производственного травматизма;
- фактические и потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего **696** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося—**512** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **368** часов;

внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося— **146** часов;

учебной практики – **72** часа;

производственной практики – **72** часа. **консультации 38 часов**

форма аттестации:

МДК. 01.01 – дифференцированный зачет

УП. 01.01 – зачет

ПП.01.01 – дифференцированный зачет

ПМ. 01 – экзамен квалификационный

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФФЕСИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Выявлять потребности в товарах
ПК 1.2.	Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции
ПК 1.3.	Управлять товарными запасами и потоками.
ПК 1.4.	Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, Необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ. 01. УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Внеаудиторная (самостоятельная работа обучающегося)		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-1.4	<b>Раздел 1.</b> Основы управления ассортиментом продовольственных товаров	<b>294</b>	<b>170</b>	87	-	<b>88</b>	-	<b>36</b>	
ПК 1.1-1.4	<b>Раздел 2.</b> Основы управления ассортиментом непродовольственных товаров	<b>244</b>	<b>140</b>	72	-	<b>68</b>	-	<b>36</b>	
ПК 1.3-1.4	<b>Раздел 3.</b> Управление ассортиментом товаров на предприятиях торговли	<b>89</b>	<b>60</b>	16		<b>29</b>			
ПК 1.1-1.4	<b>Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</b>	<b>72</b>							<b>72</b>
	<b>Всего:</b>	<b>699</b>	<b>370</b>	175		<b>185</b>		<b>72</b>	<b>72</b>



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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы управления ассортиментом продовольственных товаров</b>		<b>294</b>	
<b>МДК. 01.01 Управление ассортиментом товаров</b>		170	
<b>Тема 1.1 Основы товароведения продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1   Классификация химических веществ продовольственных товаров и их характеристика. Общая классификация веществ пищевых продуктов по химической природе (органические и неорганические), усвояемости (усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые), происхождению (натуральные, искусственные и синтетические). Характеристика важнейших веществ химического состава: воды, углеводов, белков, жиров, органических кислот, витаминов, минеральных, красящих веществ.	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>	-	
	<b>Практические занятия</b>	-	
<b>Тема 1.2 Ассортимент зерномучных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	
	2   Зерно: понятие, строение, назначение. Химический состав и пищевая ценность зерна. Классификация и ассортимент зерновых культур. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование зерна.	2	1

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

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

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

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

	55	Кисломолочные товары: понятие, назначение. Классификация и ассортимент кисломолочных товаров. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование кисломолочных товаров.	2	
	56	Масло коровье: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование.	2	
	57	Сыры: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>		-	
	<b>Практические занятия</b>		8	
	58	Изучение ассортимента молока и сливок (ПЗ №29)	2	2
	59	Изучение ассортимента кисломолочных товаров (ПЗ № 30)	2	
	60	Изучение ассортимента масла коровьего, сыра (ПЗ № 31)	2	
	61	Изучение ассортимента сыра (ПЗ № 32)	2	
<b>Тема 1.8 Ассортимент мясных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>26</b>	
	62	Понятие, назначение, пищевая ценность и химический состав. Классификация мяса убойных животных. Упаковка, маркировка хранение и транспортирование.	2	1
	63	Мяса птицы: понятие, назначение, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. Субпродукты: понятие, назначение, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование.	2	
	64	Колбасные изделия: понятие, назначение, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование.	2	
	65	Мясные баночные консервы: понятие, назначение, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование.	2	

	66	Мясные копчености: понятие, назначение пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. Понятие, назначение. Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование.	2	2
	67	Понятие, назначение. Классификация и ассортимент куриных яиц. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>		-	
	<b>Практическое занятие</b>		14	
	68	Изучение ассортимента мяса убойных животных, мяса птицы (ПЗ № 33)	2	
	69	Изучение ассортимента субпродуктов (ПЗ № 34)	2	
	70	Изучение ассортимента колбасных изделий и мясных баночных консервов. (ПЗ № 35)	2	
	71	Изучение ассортимента мясных баночных консервов. (ПЗ № 36)	2	
	72	Изучение ассортимента мясных копченостей и мясных полуфабрикатов (ПЗ №37)	2	
	73	Изучение ассортимента мясных полуфабрикатов (ПЗ №38)	2	
74	Изучение ассортимента куриных яиц (ПЗ № 39)	2		
<b>Тема 1.9 Ассортимент рыбных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>22</b>	1
	75	Понятие о рыбе, строение. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Классификация и характеристика промысловых рыб.	2	
	76	Классификация свежей рыбы по физиологическому и термическому состоянию. Особенности пищевой ценности. Живая рыба: назначение. Вылов, перевозка разными видами транспорта, хранение в торговле. Уход за рыбой при хранении. Снулая рыба: признаки, использование. Условия и сроки хранения и реализация живой рыбы. Охлажденная и мороженая рыба. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование.	2	
	77	Соленая рыбные товары: понятие, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. Вяленая рыба: понятие, назначение, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование.	2	

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



<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 1. Основы управления ассортиментом продовольственных товаров</b>	<b>88</b>	
1. Подготовить сообщения: «Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество продовольственных товаров», «Понятие о рациональном и сбалансированном питании».	6	3
2. Подготовить сообщение по вопросу: Характерные особенности зерна важнейших хлебных злаков, крупяных культур и бобовых (ржи, ячменя, риса, овса, проса, гречихи, гороха и фасоли). Представление о других зерновых и бобовых культурах.	4	
3. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Сушеные плоды и овощи. Квашеные овощи и моченые плоды. Быстрозамороженные плоды и овощи. Товароведная характеристика картофеля-продуктов».	6	
4. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Торты и пирожные. Кексы, рулеты, ромовые баба. Восточные сладости: состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент».	6	
5. Подготовить сообщение: «Виды и ассортимент тортов, вырабатываемых на предприятиях Челябинской области»	4	
6. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Табак и табачные изделия: понятие, назначение, отличия от пищевых продуктов. Общая классификация. Товароведная характеристика табака и табачных изделий. Упаковка, маркировка, хранение»	4	
7. Подготовить доклад: «Влияние алкоголя на организм человека».	4	
8. Провести анализ ассортимента растительных масел в розничной торговле, сделать расчет ассортимента. Сделать мини - конспект	6	
9. Провести анализ фактического ассортимента маргарина в розничной торговле. Сделать мини - конспект	6	
10. Изучить тему: Мороженое. Понятие, назначение, состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент.	6	
11. Подготовить сообщение: «Заболевания убойных животных, опасные для человека».	4	
12. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Понятие, классификация и ассортимент мучных изделий»	4	
13. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Понятие, классификация и ассортимент соусов кулинарных порошкообразных»	4	
14. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: Понятие, классификация и ассортимент пищевых красителей	4	
15. Изучить тему, сделать мини конспект по теме «Понятие, классификация и ассортимент первых и вторых обеденных блюд»	6	
16. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме «Понятие, классификация и ассортимент сладких блюд»	4	
17. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Понятие, классификация и ассортимент сухих завтраков»	4	

18. Изучить тему: «Продукты детского питания (ПДП)»: понятие, назначение, отличительные признаки от других групп пищевых продуктов. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность и особенности химического состава. Условия и сроки хранения»	6	
<b>Учебная практика</b>	72	
<b>Виды работ</b>	2	2,3
1. Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте		
2. Ассортимент товаров	6	2,3
3. Факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров	6	2,3
4. Выявление потребности в товарах	6	2,3
5. Товароведная характеристика товаров	6	2,3
6. Средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта	6	2,3
7. Роль договорных отношений	6	2,3
8. Регулирование хозяйственных связей в торговле	6	2,3
9. Организация закупок товаров	6	2,3
10. Хранение товаров	6	2,3
11. Организация централизованной доставки товаров	6	2,3
12. Розничная товарооборачиваемость	6	2,3
13. Оформление отчета-дневника	4	2,3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<b>Раздел 2. Основы управления ассортиментом непродовольственных товаров</b>		<b>244</b>		
<b>МДК. 01.01. Управление ассортиментом товаров</b>		<b>140</b>		
<b>Тема 2.1. Ассортимент текстильных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>		
	1	Классификация, ассортимент и товароведная характеристика текстильных волокон.	2	1
	2	Классификация, ассортимент и товароведная характеристика пряжи и нитей.	2	
	3	Классификация, ассортимент и товароведная характеристика тканей. МУХТ тканей	2	
	4	Классификация, ассортимент и товароведная характеристика ковровых изделий. МУХТ ковровых изделий.	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>		-	
	<b>Практические занятия</b>		10	
	5	Изучение ассортимента текстильных волокон по происхождению (ПЗ№1)	2	2
	6	Изучение ассортимента пряжи и нитей (ПЗ№2)	2	
	7	Изучение строения ткани. (ПЗ № 3)	2	
	8	Контроль качества тканей (ПЗ№4)	2	
9	Изучение ассортимента тканей ( ПЗ № 5)	2		
<b>Тема 2.2. Ассортимент</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>		

<b>швейно – трикотажных товаров</b>	10	Основные понятия, потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента швейных изделий. Маркировка, упаковка, хранение.	2	2
	11	Основные понятия, классификация и характеристика ассортимента трикотажных изделий по назначению, виду сырья, структуре полотна, способу производства, половозрастному признаку, конструкции и характеру опорной поверхности изделия. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование трикотажных изделий.	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>		-	
	<b>Практические занятия</b>		4	
	12	Изучение ассортимента швейных изделий. Определение назначения, размерных признаков одежды по шкалам типоразмеров. (ПЗ № 6)	2	2
	13	Изучение ассортимента трикотажных изделий (ПЗ № 7)	2	
<b>Тема 2.3 Ассортимент кожевенно – обувных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	14	Основные понятия, классификация и характеристика ассортимента натуральных кож. Характеристика ассортимента кож для низа обуви по назначению, методам крепления деталей низа обуви с заготовкой верха, виду используемого кожевенного сырья. Характеристика ассортимента кож для верха обуви по назначению, виду используемого кожевенного сырья, методу дубления, толщине, способу и характеру отделки лицевой поверхности кожи, виду отделки и полимерного покрытия.	2	1
	15	Основные понятия, классификация и характеристика ассортимента искусственных и синтетических обувных материалов: резин и пластмасс для низа обуви, искусственных и синтетических кож для верха обуви и подкладки.	2	
	16	Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви. МУХТ кожаной обуви.	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>		-	
	<b>Практические занятия</b>		4	
	17	Изучение ассортимента материалов для производства обуви (ПЗ № 8)	2	2
	18	Изучение ассортимента кожаной обуви. Определение назначения, деталей верха и низа обуви и методы крепления обуви. (ПЗ № 9)	2	

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

	24	Изучение ассортимента косметических товаров по назначению, по половозрастному признаку. (ПЗ№11)	2	2
	25	Изучение ассортимента парфюмерных товаров по семейству запаха, по способу распыления, по месту происхождения. (ПЗ №12)	2	
	26	Изучение ассортимента кожаной и металлической галантереи в магазинах города. (ПЗ №13)	2	
<b>2.6 Ассортимент посудохозяйственных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>34</b>	
	27	Общие сведения о стекле. Потребительские свойства стеклянных изделий. Классификация и характеристика ассортимента стеклянных изделий по назначению, способу выработки, виду украшений, по комплектности, виду стекла и др. признакам. Отличия стеклянных изделий от хрусталя. Маркировка и хранение стеклянных товаров.	2	1
	28	Основные понятия, потребительские свойства, классификация и ассортимент керамики – фарфоровые, тонкокаменные, полуфарфоровые, фаянсовые, майоликовые и гончарные изделия. Классификация и ассортимент готовых керамических изделий. Маркировка и хранение керамических изделий.	2	
	29	Общие сведения о металлах. Классификация и ассортимент сплавов цветных металлов. Алюминий, его сплавы, классификация. Медь и ее сплавы. Латуни и бронзы. Сплавы меди с никелем: нейзильбер, мельхиор, их свойства, применение в производстве бытовых товаров.	2	
	30	Классификация и характеристика ассортимента металло-хозяйственных изделий. Основные понятия, классификация и ассортимент металлической посуды. Потребительские свойства металлической посуды.	2	

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

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



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

	<b>Лабораторные занятия</b>		-	
	<b>Практические занятия</b>		4	
	65	Изучение ассортимента мебели для отдыха и сна. (ПЗ №34)	2	
	66	Изучение ассортимента мебели для приготовления пищи (ПЗ №35)	2	
<b>2.10 Ассортимент часов и ювелирных изделий</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	67	Потребительские свойства часов. Классификация и ассортимент часов. Маркировка, упаковка, хранение транспортирование.	2	2
	68	Общие сведения о ювелирных товарах. Классификация и ассортимент благородных металлов и их сплавов. Классификация и ассортимент металлов и их сплавов. Классификация и ассортимент ювелирных камней. Классификация и ассортимент ювелирных изделий.	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>		-	
	<b>Практические занятия</b>		2	
	68	Изучение ассортимента часов. (ПЗ №36)	2	
<b>2.11 Ассортимент строительных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	69	Классификация и характеристика ассортимента облицовочных и отделочных материалов.	2	
	70	Классификация и характеристика ассортимента материалов для стен, перегородок, пола.	2	
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 2. Основы управления ассортиментом непродовольственных товаров</b>			68	3
1. Подготовить сообщение по теме: Парфюмерно – косметические товары фирмы России. История развития. Характеристика ассортимента. Новинки.			6	
2. Изучить тему, сделать мини – конспект по теме: Декоративная косметика для ногтей. Свойства, классификация, ассортимент и назначение.			4	
3. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: Средства по уходу за волосами. Свойства, классификация, ассортимент и назначение.			4	
4. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: Зубные пасты. Классификация и ассортимент. Назначение, свойства и основные производители.			6	
5. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: Туалетное мыло. Классификация и ассортимент. Назначение, свойства и основные производители.			6	

6. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Клинические, иммуноцитохимические, микробиологические показатели безопасности парфюмерно – косметической продукции».		6	
7. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: Духи твердые в виде помад и порошкообразные.		6	
8. Подготовить сообщение по теме: «Сувенирные изделия народных художественных промыслов».		6	
9. Подготовить сообщение по теме: «Современный рынок столовых приборов и принадлежностей». История возникновения столовых приборов.		6	
10. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Чистящие и полирующие средства». Свойства. Классификация и ассортимент. Назначение. Основные производители.		6	
11. Изучить тему и сделать мини – конспект по теме: «Технические часы и приборы времени, используемые в промышленности. Классификация и характеристика ассортимента».		6	
12. Изучить тему и сделать мини – конспект по теме: Сплавы на основе золота, серебра, платины. Свойства, назначение и применение.		6	
<b>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
1	2	3	4
<b>Раздел 3. Управление ассортиментом товаров на предприятиях торговли</b>		<b>89</b>	
<b>МДК. 01.01. Управление ассортиментом товаров</b>		<b>60</b>	
<b>Тема 3.1 Выявление потребности в товаре</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1   Маркетинговые исследования рынка: методы сбора маркетинговой информации, определение видов товаров востребованных целевым рынком. Методы формирования спроса и стимулирования сбыта (ФОСТИСС): виды, назначение.	2	1

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

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

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

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

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

<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 3. Управление ассортиментом товаров на предприятиях торговли</b>	29	3
1. Провести аналитическую работу: проанализировать размещение и выкладку товаров в торговом зале магазина; анализ распределения площадей торгового зала и использования торгового оборудования адекватно поведению посетителя магазина и характеру ассортиментной политики и спроса (на примере различных магазинов) и сделать мини – конспект.	5	
2. Изучить тему и сделать мини – конспект по теме: Размещения и выкладки товаров с учетом планировок магазина.	4	
3. Изучить тему и сделать мини – конспект по теме : Нормирование запасов, определение их оптимального размера. Критерии установления оптимального размера товарных партий. Учет и контроль за состоянием товарных запасов в коммерческих организациях.	4	
4. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: Проектирование и обоснование торгового зала современного магазина.	4	
5. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: Анализ привлекательности и выбор оптимального варианта размещения товарного отдела.	6	
6. Изучить тему, сделать мини конспект по теме: Размещение товара в соответствии со спросом и адекватностью поведения посетителей в предприятиях социальных партнеров.	6	
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> <b>Виды работ</b>	<b>72</b>	<b>3</b>
1. Ознакомление с общей характеристикой торгового предприятия (склада).	6	
1.1 Изучение характеристики оптового торгового предприятия: вид здания, организационно-правовая форма собственности, специализация, хозяйственная самостоятельность.	6	
1.2. Ознакомление с устройством склада: составом помещений, площадью, емкостью, технической оснащённостью, охраной склада, противопожарной безопасностью. Заключение о эффективности использования площадей и емкости склада.	6	
1.3 Изучение технологического процесса, составление схемы, анализ состояния использования оборудования и инвентаря. Оформление заключения о соблюдении правил охраны труда и техники безопасности.		
2. Ассортиментная политика торгового предприятия		3
2.1 Ассортимент магазина. Порядок утверждения и контроль за его соблюдением	6	
2.2 Анализ структуры ассортимента и расчет широты, полноты, степени и новизны и устойчивости ассортимента магазина	6	



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

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

Весы электронные ВСП-0,5/0,1-1

Микроскоп Микмед 1

Весы электронные ВСП-0,5/0,1-1

Микроскоп Микмед 1

Плитка электрическая

КП – 101 Аналог прибора Журавлева

Овоскоп

Рефрактометр

Термометр

Ареометр – лактоденсиметр

Комплект столовых принадлежностей

Ножи столовые

Сервиз столовый

Пробирки биологические стеклянные общего назначения, мерные

Воронки лабораторные с различной длиной стебля

Цилиндр с носиком - 100, 250, 500, 1000 мл (объемная шкала)

Предметные и покровные стекла

Стакан со шкалой и без шкалы

Фарфоровые ступки с пестиком для помола

Стаканы и колбы химические термостойкие

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

Микроскоп Биомед-2

Микроскоп Микмед-1

МФУ hp125

Лупы ЛПИ 464 3.5

Ножницы прямые

Пинцеты

Пробирки П1-16-150

Цилиндры с носиком стеклянные

Плакаты, раздаточный материал.

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

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

#### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ильина, М. Г. Товароведение непродовольственных товаров: практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М. Г. Ильина - Москва: Издательский центр "Академия", 2013 - 192 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Академия: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=48055>
2. Памбухчиянц, О. В. Организация торговли: Учебник для СПО [Электронный ресурс]/О. В. Памбухчиянц - Москва: Дашков и К, 2017 - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/93462>.
3. Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Т. П. Трухина - Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015 - 229 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Библиокомплектатор: <http://www.bibliocomplectator.ru/getpublication/?id=55916>

Дополнительные источники:

1. Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е. Ю. Райкова - Москва: Издательский центр "Академия", 2015 - 224 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Академия: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=164994>.
2. Чернухина, Г.Н. Организация торговли [Электронный ресурс] : учебник / Г.Н. Чернухина. – Москва : Университет «Синергия», 2016 - 193 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=455417>.
3. Памбухчиянц, О.В. Технология розничной торговли [Электронный ресурс] : учебник / О.В. Памбухчиянц - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016 - 288 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453918>.
4. Синтюшкина А.А. ПМ 01. Управление ассортиментом товаров: методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских

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

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

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

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2019. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2019. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>.
3. Электронно-библиотечная система «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс]. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>.
4. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс] : сайт. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>.

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

Продолжительность учебной недели 5 дней. Учебные занятия проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 5 минут между уроками и по 15 минут между парами. Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультация проводится согласно графика проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Учебные занятия теоретические и практические проводятся в лаборатории товароведения и экспертиза качества продовольственных товаров и лаборатория товароведения и экспертиза качества непродовольственных товаров.

Дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- ОП.01 Основы коммерческой деятельности;
- ОП.02 Теоретические основы товароведения;

ОП.05 Документационное обеспечение управления;

ОП.08 Метрология и стандартизация

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков и содержания разделов профессионального модуля.

#### **4.4. Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по профессиональному модулю**

Форма работы	Вид занятия (количество часов)		
	Урок	ЛЗ	ПЗ, семинар
Работа в малых группах	2	-	6
Анализ конкретных ситуаций	4	-	8
Другие формы активных и интерактивных занятий	4	-	6

#### **4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): высшее профессиональное образование, соответствующего профилю специальности, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы деятельности обязателен. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Выявлять потребности в товарах	- умение выявлять и анализировать потребности в товарах. - умение определять и анализировать качество товаров. - умение проводить и анализировать маркетинговые исследования	практическая работа (решение ситуаций); - тестирование; - зачет - дифференцированный зачет - экзамен квалификационный
ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции	- демонстрация умений осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции. Создание надежных хозяйственных связей - планирование закупки и реализации товаров	- практическая работа (решение ситуаций, заполнение бланков документов); - зачет - дифференцированный зачет - экзамен квалификационный
ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками	- демонстрация умений планировать и контролировать товарные запасы и организовывать товарные потоки. Формирование торгового ассортимента по результатам анализа потребности в товарах - анализирование показателей ассортимента	- практическая работа (решение ситуаций, заполнение бланков документов); - тестирование; - зачет - дифференцированный зачет - экзамен квалификационный
ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.	- доказательство умений и навыков оформления документации. Оформление претензий, договоров с контрагентами. - обоснование товарных потерь и разработка мероприятий по их снижению	- практическая работа (решение ситуаций, заполнение бланков документов); - тестирование; - зачет - дифференцированный зачет - экзамен квалификационный

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных

компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе освоения программы профессионального модуля;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- аргументация организации собственной деятельности в соответствии с поставленной целью;  - обоснованность и правильность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области изучения спроса, формирования ассортимента, заключения договоров, составления заказов и заявок, управления ассортиментом, товарными запасами и потоками  - адекватность оценки эффективности и качества выполнения профессиональных задач	- наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- аргументированность и ясность принятых решений стандартных и нестандартных профессиональных задач в области изучения спроса, формирования ассортимента, заключения договоров, составления заказов и заявок, управления ассортиментом, товарными запасами и потоками;  - адекватность оценки последствий принятых решений;	- наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>- результативность информационного поиска при выполнении профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p>	<p>- наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике</p>
<p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>- корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач;</p> <p>- владение приёмами работы с компьютером, электронной почтой, применение справочно-правовых систем в профессиональной деятельности;</p>	<p>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;</p> <p>- выполнение заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>- эффективное и результативное взаимодействие и общение с коллегами и руководством;</p> <p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения</p>	<p>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;</p> <p>- участие в анализе конкретных ситуаций</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>- ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды;</p> <p>- проведение самоанализа и коррекции результатов</p>	<p>- наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике</p>



	собственной работы	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональность распределения времени и результативность организации самостоятельной работы при изучении профессионального модуля;</li> <li>- стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах, ярмарках профессий и др.);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- участие в работе малых групп</li> <li>- выполнение заданий по самостоятельной работе;</li> </ul>
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;</li> <li>- анализ инноваций в области</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- выполнение заданий для самостоятельной работе;</li> </ul>