Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 01.03.2022 24:00:00
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c3ce7bb8a25cbbabb33ebc58

Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)

Кафедра экономики и управления

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-проектной работе
_____Н.А. Попова
24.05.2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ

Специальность:
38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Уровень базового образования обучающихся:
Основное общее образование

Вид подготовки:
Базовый

Квалификация выпускника:
Менеджер по продажам

Профиль:
Социально-экономический

Форма обучения:
Очная

Челябинск 2019

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 15 мая 2014 № 539.

Автор-составитель: Шагеев Д.А.

Рабочая программа утверждена и одобрена на заседании кафедры экономики и управления
Протокол № 10 от 24.05.2019 г.

Заведующий кафедрой экономики и управления И.С. Полушина

Эксперты (рецензенты):

АНО Агентство инвестиционного развития
города Челябинска, директор О.Г. Грехова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля 4
2. Результаты освоения профессионального модуля 5
3. Структура и содержание профессионального модуля 6
4. Условия реализации профессионального модуля 17
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 21

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) на основе общего образования.

1.2 Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена)

Профессиональный модуль профессионального учебного цикла.

1.3. 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:

- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градации качества;
- расшифровки маркировок;
- контроль режимов сроков хранения товаров;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.

уметь:

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- индентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортировки, санитарно-эпидемиологические требования к ним.

знать:

- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели задачи, принципы, функции, методы, основополагающие торговые характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок их списания;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортировки и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

1.4 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 309 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 206 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 103 часа;

учебной и производственной практики - 72 часа.

2. Результаты освоения профессионального модуля

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

Код	Наименование результата обучения
Общие компетенции (ОК):	
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 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.
Профессиональные компетенции (ОК):	
ПК 3.1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
ПК 3.2.	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
ПК 3.3.	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5.	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.7.	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
ПК 3.8.	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

Коды общих и профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля***	**Всего часов**	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**				**Практика**	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			**Самостоятельная работа обучающегося,** часов	**Учебная,** часов	**Производственная,** часов
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов	**в т.ч. курсовая работа (проект),** часов			
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
ОК 1–4, ОК 6, ОК 7, ОК 12 ПК 3.1– ПК 3.8	МДК.03.01 Теоретические основы товароведения	**105**	**70**	35	–	**35**	–	–
	МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	**204**	**136**	58	10	**68**	–	–
	УП.03 Учебная практика	**36**					36	–
	ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)	**36**						36
	Всего:	**381**	**206**	93	10	**103**	**36**	**36**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения*	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
МДК.03.01 Теоретические основы товароведения				
4 семестр				
Тема 1. Торговля как отрасль народного хозяйства.	**Содержание учебного материала:**	8	1	ОК 1–4, ОК 6, ОК 7, ОК 12 ПК 3.1– ПК 3.8
	Торговля как отрасль народного хозяйства. Роль технического оснащения в улучшении культуры обслуживания, повышении производительности труда работников торговли.			
	Классификация торгового оборудования по обобщающим признакам и функциональному назначению в торгово-оперативных процессах.			
	Практическое занятие:	8		
	Заслушивание доклада с презентацией по одной из выбранной темы			
	Самостоятельная работа студента:	8		
	Подготовка доклада с презентацией по одной из выбранной темы			
Тема 2. Мебель, торговый инвентарь	**Содержание учебного материала:**	10	2	ОК 1–4, ОК 6, ОК 7, ОК 12 ПК 3.1– ПК 3.8
	Мебель, торговый инвентарь. Требования, предъявляемые к мебели классификация мебели типизация, унификация и стандартизация мебели.			
	Значение и классификация торгового инвентаря. Требования, предъявляемые к торговому инвентарю. Значение тары – оборудования, ее применения.			
	Практическое занятие:	10		
	Заслушивание реферата по одной из предложенных тем			
	Самостоятельная работа студента:	10		
	Подготовка реферата по одной из предложенных тем			
5 семестр				

Тема 3. Измерительное оборудование.	**Содержание учебного материала:**	6	2	ОК 1–4, ОК 6, ОК 7, ОК 12 ПК 3.1– ПК 3.8
	Измерительное оборудование. Измерительное оборудование: понятие, группы. Значение и классификация весоизмерительного оборудования. Требования, предъявляемые к весям.			
	Значение применения электронных весов в торговых предприятиях. Экономическая и социальная эффективность. Виды гирь, их применение в соответствии с гирями весов, меры объема и длины.			
	Практическое занятие:	6		
	Заслушивание реферата по одной из предложенных тем			
	Самостоятельная работа студента:	6		
	Подготовка реферата по одной из предложенных тем			
Тема 4. Измельчительное и режущее оборудование	**Содержание учебного материала:**	6	2	ОК 1–4, ОК 6, ОК 7, ОК 12 ПК 3.1– ПК 3.8
	Измельчительное и режущее оборудование. Применение торгового режущего и измерительного оборудования в торговых организациях и предприятиях общественного питания.			
	Классификация измельчительного и режущего оборудования. Измельчительные машины для кофе, мяса, рыбы, их устройство техническая характеристика.			
	Практическое занятие:	6		
	Заслушивание доклада с презентацией по одной из выбранной темы			
	Самостоятельная работа студента:	6		
	Подготовка конспекта			
	Подготовка доклада с презентацией по одной из выбранной темы			
Тема 5. Холодильное оборудование.	**Содержание учебного материала:**	5	3	ОК 1–4, ОК 6, ОК 7, ОК 12 ПК 3.1– ПК 3.8
	Холодильное оборудование. Холодильное оборудование, его значение в деле сохранности скоропортящихся продовольственных товаров. Непрерывная холодильная цель, ее необходимость.			
	Практическое занятие:	5		
	Заслушивание доклада с презентацией по одной из выбранной темы			
	Итоговое тестирование			
	Самостоятельная работа студента:	5		

	Подготовка доклада с презентацией по одной из выбранной темы			
	Подготовка к итоговому тестированию			
МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров				
5 семестр				
Тема 1. Классификация и химический состав пищевых продуктов	**Содержание учебного материала:**	2	1	ОК 1–4, ОК 6, ОК 7, ОК 12 ПК 3.1– ПК 3.8
	Классификация и химический состав пищевых продуктов			
	Практическое занятие:	2		
	Решение задач на тему Определение энергетической ценности пищевых продуктов			
	Самостоятельная работа студента:	2		
	Решение задач			
Тема 2. Основы хранения и консервирования продуктов	**Содержание учебного материала:**	6	2	ОК 1–4, ОК 6, ОК 7, ОК 12 ПК 3.1– ПК 3.8
	Основы хранения и консервирования продуктов			
	Зерномучные товары: общая характеристика однородной группы			
	Мука. Хлеб и хлебобулочные изделия.			
	Практическое занятие:	2		
	Сравнительный анализ показателей качества одной из подгрупп хлебобулочных изделий по стандарту и факту.			
	Самостоятельная работа студента:	2		
	Сбор материала, работа с документами		2	ОК 1–4, ОК 6, ОК 7, ОК 12 ПК 3.1– ПК 3.8
Тема 3. Макаронные изделия	**Содержание учебного материала:**	2		
	Макаронные изделия			
	Практическое занятие:	2		
	Сравнительный анализ показателей качества одной из подгрупп макаронных изделий по стандарту и факту			
	Самостоятельная работа студента:	4		
	Сбор материала, работа с документами, заполнение рабочей тетради			
Тема 4. Сухарные и бараночные изделия	**Содержание учебного материала:**	2	2	ОК 1–4, ОК 6, ОК 7, ОК 12 ПК 3.1– ПК 3.8
	Сухарные и бараночные изделия			
	Практическое занятие:	2		

	Сравнительный анализ показателей качества одной из подгрупп сухарных и бараночных изделий по стандарту и факту.			
	Самостоятельная работа студента:	2		
	Сбор материала, работа с документами, заполнение рабочей тетради			
Тема 5. Плоды, овощи и продукты их переработки: общая характеристика однородной группы	**Содержание учебного материала:**	4	2	ОК 1–4, ОК 6, ОК 7, ОК 12 ПК 3.1– ПК 3.8
	Плоды, овощи и продукты их переработки: общая характеристика однородной группы			
	Овощи и продукты их переработки			
	Практическое занятие:	2		
	Сравнительный анализ показателей качества одной из подгрупп овощных товаров по стандарту и факту.			
	Самостоятельная работа студента:	4		
	Сбор материала, работа с документами, заполнение рабочей тетради			
Тема . Плоды и продукты их переработки	**Содержание учебного материала:**	2	2	ОК 1–4, ОК 6, ОК 7, ОК 12 ПК 3.1– ПК 3.8
	Плоды и продукты их переработки			
	Овощи и продукты их переработки			
	Практическое занятие:	2		
	Сравнительный анализ показателей качества одной из подгрупп овощных товаров по стандарту и факту.			
	Самостоятельная работа студента:	4		
	Сбор материала, работа с документами, заполнение рабочей тетради			
Тема 6. Грибы свежие и переработанные	**Содержание учебного материала:**	2	2	ОК 1–4, ОК 6, ОК 7, ОК 12 ПК 3.1– ПК 3.8
	Грибы свежие и переработанные			
	Практическое занятие:	2		
	Сравнительный анализ показателей качества грибных консервов по стандарту и факту.			
	Самостоятельная работа студента:	4		
	Сбор материала, работа с документами, заполнение рабочей тетради			
Тема 7. Молоко и молочные продукты	**Содержание учебного материала:**	4	2	ОК 1–4, ОК 6, ОК 7, ОК 12 ПК 3.1– ПК 3.8
	Молоко и молочные продукты: общая характеристика однородной группы товаров			

	Молоко, сливки и кисломолочные продукты			
	Практическое занятие:	2		
	Сравнительный анализ показателей качества одной из подгрупп молочных товаров по стандарту и факту.			
	Самостоятельная работа студента:	4		
	Сбор материала, работа с документами, заполнение рабочей тетради			
Тема 8. Сыры и сырные продукты	**Содержание учебного материала:**	2	2	ОК 1–4, ОК 6, ОК 7, ОК 12 ПК 3.1– ПК 3.8
	Сыры и сырные продукты			
	Практическое занятие:	2		
	Сравнительный анализ показателей качества одной из подгрупп молочных товаров по стандарту и факту.			
	Самостоятельная работа студента:	4		
	Сбор материала, работа с документами, заполнение рабочей тетради			
Тема 10. Мясо и мясные продукты	**Содержание учебного материала:**	2	2	ОК 1–4, ОК 6, ОК 7, ОК 12 ПК 3.1– ПК 3.8
	Мясо и мясные продукты: общая характеристика однородной группы товаров			
	Практическое занятие:	2		
	Сравнительный анализ показателей качества одной из подгрупп молочных товаров по стандарту и факту.			
	Самостоятельная работа студента:	2		
	Сбор материала, работа с документами, заполнение рабочей тетради			
Тема 11. Колбасные изделия.	**Содержание учебного материала:**	2	2	ОК 1–4, ОК 6, ОК 7, ОК 12 ПК 3.1– ПК 3.8
	Колбасные изделия. Мясные консервы			
	Практическое занятие:	2		
	Сравнительный анализ показателей качества одной из подгрупп молочных товаров по стандарту и факту.			
	Самостоятельная работа студента:	2		
	Сбор материала, работа с документами, заполнение рабочей тетради			
Тема 12. Рыба и рыбные товары	**Содержание учебного материала:**	2	2	ОК 1–4, ОК 6, ОК 7, ОК 12 ПК 3.1– ПК 3.8
	Рыба и рыбные товары			
	Практическое занятие:	2		
	Сравнительный анализ показателей качества одной из подгрупп молоч-			

	ных товаров по стандарту и факту.			
	Самостоятельная работа студента:	2		
	Сбор материала, работа с документами, заполнение рабочей тетради			
Тема 13. Икра, рыбные консервы, нерыбное сырьё	**Содержание учебного материала:**	2	2	ОК 1–4, ОК 6, ОК 7, ОК 12 ПК 3.1– ПК 3.8
	Икра, рыбные консервы, нерыбное сырьё			
	Практическое занятие:	2		
	Сравнительный анализ показателей качества одной из подгрупп молочных товаров по стандарту и факту.			
	Анализ особенностей информации, содержащейся в маркировке товаров. Расшифровка маркировки.			
	Самостоятельная работа студента:	2		
	Подготовка докладов с презентацией по теме урока			
Тема 14. Вкусовые продукты	**Содержание учебного материала:**	4	2	ОК 1–4, ОК 6, ОК 7, ОК 12 ПК 3.1– ПК 3.8
	Вкусовые продукты: общая характеристика однородной группы товаров			
	Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки			
	Практическое занятие:	2		
	Сравнительный анализ показателей качества одной из подгрупп молочных товаров по стандарту и факту.			
	Самостоятельная работа студента:	2		
	работа с документами, составление сравнительных таблиц			
Тема 15. Пряности и приправы	**Содержание учебного материала:**	2	2	ОК 1–4, ОК 6, ОК 7, ОК 12 ПК 3.1– ПК 3.8
	Пряности и приправы			
	Практическое занятие:	2		
	Сравнительный анализ показателей качества одной из подгрупп молочных товаров по стандарту и факту.			
	Самостоятельная работа студента:	2		
	Сбор материала, работа с документами, заполнение рабочей тетради			
Тема 16. Алкогольные и безалкогольные напитки	**Содержание учебного материала:**	2	2	ОК 1–4, ОК 6, ОК 7, ОК 12 ПК 3.1– ПК 3.8
	Алкогольные и безалкогольные напитки			
	Практическое занятие:	2		

	Сравнительный анализ показателей качества одной из подгрупп молочных товаров по стандарту и факту.			
	Самостоятельная работа студента:	2		
	Сбор материала, работа с документами, заполнение рабочей тетради			
Тема 17. Кондитерские изделия	**Содержание учебного материала:**	2	2	ОК 1–4, ОК 6, ОК 7, ОК 12 ПК 3.1– ПК 3.8
	Кондитерские изделия			
	Практическое занятие:	4		
	Сравнительный анализ показателей качества одной из подгрупп молочных товаров по стандарту и факту.			
	Сравнительный анализ показателей качества одной из подгрупп мучных кондитерских изделий по стандарту и факту.			
	Самостоятельная работа студента:	2		
	Сбор материала, работа с документами, заполнение рабочей тетради работа с документами, составление таблиц			
Тема 18. Крахмал, сахар, мёд	**Содержание учебного материала:**	2	2	ОК 1–4, ОК 6, ОК 7, ОК 12 ПК 3.1– ПК 3.8
	Крахмал, сахар, мёд			
	Практическое занятие:	2		
	Определение показателей качества и фальсификата на рынке мёда и пчелотоваров			
	Самостоятельная работа студента:	2		
	Подготовка докладов с презентацией по теме урока			
Тема 19. Яйца и яичные товары	**Содержание учебного материала:**	2	2	ОК 1–4, ОК 6, ОК 7, ОК 12 ПК 3.1– ПК 3.8
	Яйца и яичные товары			
	Практическое занятие:	2		
	Сравнительный анализ показателей качества одной из подгрупп яичных товаров по стандарту и факту.			
	Самостоятельная работа студента:	2		
	Составление таблиц, решение задач			
Тема 20. Пищевые жиры	**Содержание учебного материала:**	2	2	ОК 1–4, ОК 6, ОК 7, ОК 12 ПК 3.1– ПК 3.8
	Пищевые жиры			
	Практическое занятие:	2		
	Сравнительный анализ показателей качества одной из подгрупп пищевых жира по стандарту и факту.			

	Самостоятельная работа студента:	2		
	Решение задач, составление таблиц			
Тема 21. Материалы, контактирующие с продуктами питания	**Содержание учебного материала:**	4	2	ОК 1–4, ОК 6, ОК 7, ОК 12 ПК 3.1– ПК 3.8
	Материалы, контактирующие с продуктами питания			
	Текстильные и швейно-трикотажные товары			
	Практическое занятие:	2		
	Оценка качества тканей по стандарту. Определение сорта. Изучение ассортимента швейных и трикотажных товаров. Оценка качества швейных и трикотажных товаров на соответствие требованиям стандартов.			
	Самостоятельная работа студента:	2		
	Сбор материала, работа с документами, заполнение рабочей тетради			
Тема 22. Пушно-меховые и шубные товары	**Содержание учебного материала:**	2	2	ОК 1–4, ОК 6, ОК 7, ОК 12 ПК 3.1– ПК 3.8
	Пушно-меховые и шубные товары			
	Практическое занятие:	2		
	Анализ особенностей информации, содержащейся в маркировке и эксплуатационных документах на товары. Расшифровка маркировки.			
	Самостоятельная работа студента:	2		
	Работа с нормативными и торговыми документами			
Тема 23. Кожевенно-обувные товары	**Содержание учебного материала:**	2	2	ОК 1–4, ОК 6, ОК 7, ОК 12 ПК 3.1– ПК 3.8
	Кожевенно-обувные товары			
	Практическое занятие:	2		
	Анализ особенностей информации, содержащейся в маркировке и эксплуатационных документах на товары. Расшифровка маркировки			
	Самостоятельная работа студента:	2		
	Работа с нормативными и торговыми документами			
Тема 24. Парфюмерно-косметические и галантерейные товары	**Содержание учебного материала:**	2	2	ОК 1–4, ОК 6, ОК 7, ОК 12 ПК 3.1– ПК 3.8
	Парфюмерно-косметические и галантерейные товары			
	Практическое занятие:	2		
	Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров. Анализ фактического ассортимента парфюмерно-косметических товаров в розничной торговой сети.			
	Самостоятельная работа студента:	2		

	Сбор материала, работа с документами, заполнение рабочей тетради			
Тема 25. Посудо-хозяйственные товары	**Содержание учебного материала:**	2	2	ОК 1–4, ОК 6, ОК 7, ОК 12 ПК 3.1– ПК 3.8
	Посудо-хозяйственные товары			
	Практическое занятие:	2		
	Анализ особенностей информации, содержащейся в маркировке и эксплуатационных документах на товары. Расшифровка маркировки			
	Самостоятельная работа студента:	2		
	Работа с нормативными и торговыми документами			
Тема 26. Строительные и мебельные товары	**Содержание учебного материала:**	2	2	ОК 1–4, 6,7,12 ПК 3.1–3.8
	Строительные и мебельные товары			
	Практическое занятие:	2		
	Анализ особенностей информации, содержащейся в маркировке и эксплуатационных документах на товары. Расшифровка маркировки			
	Самостоятельная работа студента:	2		
	Подготовка докладов с презентацией по теме урока			
Тема 27. Электробытовые товары	**Содержание учебного материала:**	2	2	ОК 1–4, 6,7,12 ПК 3.1–3.8
	Электробытовые товары			
	Практическое занятие:	2		
	Бытовые электронные товары: общие сведения, роль в жизни, общества и бизнесе, состояние рынка и перспективы развития, классификация. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Бытовые уборочные машины (пылесосы). Особенности конструкции, принцип действия, классификация. Машины для механизации кухонных работ (посудомоечные машины, миксеры, кухонные комбайны)			
	Самостоятельная работа студента:	2		
	Подготовка докладов с презентацией по теме урока			
Тема 28. Ювелирные товары	**Содержание учебного материала:**	2	3	ОК 1–4, 6,7,12 ПК 3.1–3.8
	Ювелирные товары			
	Практическое занятие:	2		
	Правила продажи ювелирных товаров. Правила обращения и уход за ювелирными изделиями			
	Самостоятельная работа студента:	2		

Подготовка докладов с презентацией по теме урока			
Темы курсовых работ 1. Ассортимент и качество кофе. 2. Минеральные воды природные, искусственные, ароматизированные. 3. Анализ качества и ассортимент круп и изделий из них. 4. Ассортимент и качество игрушек, реализуемых в магазине. 5. Ассортимент современных коньяков. 6. Новое в ассортименте вареных колбас. 7. Анализ ассортимента и качества молочных товаров. 8. Ассортимент, качество и потребительские свойства обувных товаров. 9. Ассортимент и экспертиза качества теле-видеотехники. 10. Молоко-пища, придуманная самой природой 11. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров 12. Ассортимент и качество сметаны 13. Ассортимент и качество минеральных вод. 14. Алкогольные напитки и их влияние на организм человека. 15. Ассортимент и качество мясных консервов. 16. Ассортимент парфюмерной продукции. 17. Ассортимент и качество чипсов. 18. Ассортимент колбасных изделий. 19. Рынок мебельной продукции, классификация и ассортимент мебели. 20. Характеристика ассортимента музыкальных товаров. 21. Факторы, формирующие качество товаров. 22. Анализ ассортимента хлопчатобумажных тканей. 23. Геннетически модифицированные продукты и их влияние на организм человека. 24. Ассортимент и качество детского питания. 25. Проблемы алкоголизации в РФ.	10	3	ОК 1–4, 6,7,12 ПК 3.1–3.8
Всего	**381**		

4.Условия реализации профессионального модуля

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля требует наличия учебного кабтнета Товароведения.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПин 2.4.2 № 178-02).

№ п/п	Наименование оборудованных учебных аудиторий, аудиторий для практических занятий, лабораторий, мастерских	Перечень материального оснащения, оборудования и технических средств обучения*
1.	Лаборатория товароведения, технического оснащения торговых организаций и охраны труда № 346	*Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:* Компьютер - 1 Экран – 1 Проектор - 1 Парты (2 –х местная) - 35 Стол учителя-1 Стулья- 70 Стул учителя - 1 Доска магнитно-маркерная- 1 створчатая -1 Светильники – 16 Жалюзи – 2 Рабочее место преподавателя снабжено выходом в корпоративную сеть и Интернет, имеется контентная фильтрация. *Программное обеспечение:* 1. Eclipse java luna SR1 win32 2. 7-Zip 3. 1С: Предприятие. Комплект для высших и средних учебных заведений (1С – 8985755) 4. Mozilla Firefox 5. Adobe Flash Player ActiveX 6. Adobe Flash Player Plugin 7. Adobe Reader 8. ESET Endpoint Antivirus 9. Microsoft™ Windows® 7 (DreamSpark Premium Electronic Software Delivery id700549166) 10. Windows® Internet Explorer® 11 (DreamSpark Premium Electronic Software Delivery id700549166) 11. Microsoft™ Office® 12. Компоненты Windows Live 13. Xampp 14. IrfanView 15. Java 7 16. Google Chrome 17. «Гарант аэро» 18. КонсультантПлюс

	Лаборатория товароведения, технического оснащения торговых организаций и охраны труда № 346	*Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:* Компьютер - 1 Экран – 1 Проектор - 1 Парты (2 –х местная) - 35 Стол учителя-1 Стулья- 70 Стул учителя - 1 Доска магнитно-маркерная- 1 створчатая -1 Светильники – 16 Жалюзи – 2 Рабочее место преподавателя снабжено выходом в корпоративную сеть и Интернет, имеется контентная фильтрация. *Программное обеспечение:* 1. Eclipse java luna SR1 win32 2. 7-Zip 3. 1С: Предприятие. Комплект для высших и средних учебных заведений (1С – 8985755) 4. Mozilla Firefox 5. Adobe Flash Player ActiveX 6. Adobe Flash Player Plugin 7. Adobe Reader 8. ESET Endpoint Antivirus 9. Microsoft™ Windows® 7 (DreamSpark Premium Electronic Software Delivery id700549166) 10. Windows® Internet Explorer® 11 (DreamSpark Premium Electronic Software Delivery id700549166) 11. Microsoft™ Office® 12. Компоненты Windows Live 13. Xampp 14. IrfanView 15. Java 7 16. Google Chrome 17. «Гарант аэро» 18. КонсультантПлюс 19. HRS Opera
3.	Библиотека Читальный зал	*Компьютерное и интерактивное оборудование:* АРМ библиотекарей - 7, АРМ для читателей - 3, принтера - 2,сканер - 1 *Материальное оснащение:* 97 стеллажей, 3 кафедры, 7 выставочных стеллажа, 4 каталожный шкафа, рабочие столы, стулья. Каталожная система библиотеки - для обучения студентов умению пользоваться системой поиска литературы (карточная и электронная) Количество посадочных мест: 80

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения профессионального модуля:
МДК. 03.01. Теоретические основы товароведения
Основная литература:

1.Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для СПО / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. — 479 с. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/67C7EAB6-2E14-46B0-B190-3E8A1F201BBF
2.Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для СПО / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — М. : Юрайт, 2017. — 405 с. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/05A6AB2B-1A76-480A-8FA9-28570DBFE8BE.
3. Шакланова, Р. И. Экономика торговой отрасли : учебник для бакалавров / Р. И. Шакланова, В. В. Юсова. — М. : Юрайт, 2017. — 468 с. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/BFC3E42C-8B66-4820-A2F2-59D05FC784B3.

Дополнительная литература:

1. Еремеева, Н. В. Конкурентоспособность товаров и услуг : учебник и практикум / Н. В. Еремеева. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2018. — 191 с. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/AFF53963-3267-4170-8C5C-7BC65854A192.
2. Петрище, Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст] : учебник / Ф.А. Петрище. - 5-е изд., испр. и доп. - М. : Дашков и К, 2012. - 508с.

Журналы:

- Harvard Business Review Россия
- Российский журнал менеджмента
- Российский экономический журнал
- Финансы
- Эксперт

МДК. 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

Основная литература:

1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для СПО / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Юрайт, 2017. — 479 с. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/67C7EAB6-2E14-46B0-B190-3E8A1F201BBF
2. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент: учебник для СПО / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — М.: Юрайт, 2017. — 405 с. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/05A6AB2B-1A76-480A-8FA9-28570DBFE8BE.
3. Шакланова, Р. И. Экономика торговой отрасли : учебник / Р. И. Шакланова, В. В. Юсова. — М.: Юрайт, 2017. — 468 с. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/BFC3E42C-8B66-4820-A2F2-59D05FC784B3

Дополнительная литература:

1. Еремеева, Н. В. Конкурентоспособность товаров и услуг : учебник и практикум / Н. В. Еремеева. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2018. — 191 с. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/AFF53963-3267-4170-8C5C-7BC65854A192
2. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами [Текст] : учебник / А.Н. Неверов, Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева и др. - 8-е изд., стер. - М.: Академия, 2011. - 464с.

Журналы:

- Harvard Business Review Россия
- Российский журнал менеджмента
- Российский экономический журнал
- Финансы
- Эксперт

Электронные образовательные ресурсы

1.Министерство образования и науки Российской Федерации: http://минобрнауки.рф/;
2.Федеральный портал «Российское образование»: http://edu.ru/;
3.Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»: http://window.edu.ru/;

4.Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов: http://school-collection.edu.ru/;
5.Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов: http: //fcior. /edu.ru/;
6.Справочно-правовая система «ГАРАНТ» http://www.i-exam.ru
7.eLIBRARY.RU: Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://elibrary.ru
8.ЭБС ЮРАЙТ - Режим доступа: https: //biblio-online.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Реализация профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров, в частности МДК. 03.01. Теоретические основы товароведения, МДК. 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров, обеспечивается доступом каждого обучающегося к электронно-образовательной среде и библиотечным фондам образовательной организации.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к Интернет ресурсам. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно - библиографические и периодические издания.

Для освоения профессионального модуля необходимо обязательное изучение дисциплин: - общего гуманитарного и социального экономического цикла: ОГСЭ 01.Основы философии, ОГСЭ. 02 История, ОГСЭ 03.Иностранный язык и т.д.;

- математического и общего естественнонаучного цикла: ЕН.01 Элементы высшей математики, ЕН.02 Финансовая математика.;

- общепрофессиональных дисциплин (ОП): ОП. 07 Бухгалтерский учет, ОП. 08 Организация бухгалтерского учета в банках ОП. 10 Основы экономической теории,

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: учебная и производственная (по профилю специальности) практики проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессиональных циклов.

4.5. Интерактивные формы проведения занятий

В целях реализации компетентностного подхода для обеспечения качественного образовательного процесса применяются интерактивные формы проведения занятий:

Интерактивные формы проведения занятий (в часах)

Вид / Формы	Лекции	Практические занятия	Всего
Анализ фактического ассортимента	-	25	25
Презентации с использованием мультимедийных средств	-	54	54
Итого интерактивных занятий	-	79	79 часов, что составляет 38,3 % от аудиторной нагрузки

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
иметь практический опыт: − определения показателей ассортимента; − распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; − оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; − установления градаций качества; − расшифровки маркировки; − контроля режима и сроков хранения товаров; − соблюдения санитарно эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;	Анализ решения задач
уметь: − применять методы товароведения; − формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; − оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; − рассчитывать товарные потери и списывать их; − идентифицировать товары; − соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования , санитарно-эпидемиологические требования ким;	Анализ решения задач Устный и письменный опрос Проверка конспектов, рабочих тетрадей Заслушивание докладов с презентацией Заслушивание реферата Тестирование
знать: − теоретические основы товароведения: − основные понятия, цели, задачи, − принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; − виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; − классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; − условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно- эпидемиологические требования к ним; − особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.	Устный и письменный опрос Заслушивание докладов с презентацией Заслушивание реферата Тестирование