

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФГБОУ ВО «Пензенский государственный технологический университет»
Зареченский технологический институт –
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Пензенский государственный технологический университет»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ЗТИ – филиала ПензГТУ
И.Н.Багаев
« 31 » 08 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и
обеспечение сохраняемости товаров**

**ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности среднего профессионального образования
социально-экономического профиля:**

**38.02.04
Коммерция (по отраслям)**

год приема 2014

Заречный, 2017 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Разработчик: Фатеева Л.В., преподаватель Зареченского технологического института – филиала ПензГТУ.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена цикловой методической комиссией общеобразовательных, естественнонаучных и ОГСЭ дисциплин.

Протокол от 31.08.2017 г. №1

Председатель ЦМК  / Климова Т.В.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена методическим советом ЗТИ – филиала ПензГТУ.

Протокол от 31.08.2017 г. №1.

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	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
6. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	25

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 программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **38.02.04 Коммерция (по отраслям)** в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.**
- 2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.**
- 3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.**
- 4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.**
- 5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.**
- 6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.**
- 7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.**
- 8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.**

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

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля ПМ 03.

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

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;

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 к ним;

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ 03:

всего – **276 часов**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **204 часа**, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **24 часа**;

самостоятельной работы обучающегося – **180 часов**.

производственной практики – **72 часа**.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
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.
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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		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 3.1-3.8	Раздел 1. Изучение теоретических основ товароведения	72	8	4		64		-	-
	Раздел 2. Формирование практических навыков решения конкретных задач, связанных с вопросами повышения конкурентоспособности продовольственных и непродовольственных товаров	132	16	8	-	116	-	-	-
ПК 3.1-3.8	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	72							72
	Всего:	276	24	12	-	180	-	-	72

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Изучение теоретических основ товароведения			
МДК.03.01. Теоретические основы товароведения	<i>Всего</i>	72	
	<i>Содержание учебного материала, практические занятия</i>	8	
	<i>Самостоятельная работа</i>	64	
Раздел 1. Теоретические основы товароведения	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <p>Ключевые понятия: продукция, товар, товароведение. Предмет, цели и задачи дисциплины. Принципы товароведения. Межпредметные связи товароведения с другими учебными дисциплинами. Основные разделы товароведения, их назначение. История и направления развития товароведения.</p> <p>Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Источники насыщения рынка, их состояние. Значение товароведения при подготовке высококвалифицированных коммерсантов.</p> <p>Субъекты товароведной деятельности: группы, их краткая характеристика. Субъекты, обеспечивающие товародвижение (товароведы), их функции, права и обязанности. Требования к профессиональной компетентности, документы, их регламентирующие.</p> <p>Характеристика методов товароведения: методы научного познания, методы практической товароведной деятельности. Методы научного познания: эмпирические и аналитические.</p> <p>Характеристика эмпирических методов: измерительные, органолептические.</p> <p>Аналитические методы: методы управления научным познанием, методы систематизации: идентификация, классификация, обобщение.</p>	1	1

<p>Раздел 2. Товароведные характеристики товаров</p>	<p>Содержание</p> <p>Классификация продовольственных товаров Понятие о классификации. Общие принципы и правила классификации. Методы классификации: иерархический, фасетный и др. Виды классификации: учебная, отраслевая, экономико-статистическая. Значение классификации.</p> <p>Классификация непродовольственных товаров Классификация потребительских товаров, общая и частная классификация.</p> <p>Показатели ассортимента товаров Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. отличительные признаки. Классификационные группировки товаров.</p> <p>Торговый и промышленный ассортимент. Показатели ассортимента: широта, полнота, устойчивость, степень обновления, структура, ассортиментный минимум.</p> <p>Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, характеру потребностей.</p> <p>Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчёт. Товарный артикул как единица измерения показателей ассортимента: понятие, назначение, отличительные признаки. Влияние отдельных показателей на результаты коммерческой деятельности. Управление ассортиментом: понятие, назначение. Факторы, влияющие на формирование ассортимента, регулирование этих факторов. Виды нормативных документов, регламентирующих ассортимент товаров.</p> <p>Ассортиментная политика: понятие, цели и задачи. Направления развития и совершенствования ассортимента.</p>	1	2
	<p>Практическое занятие № 1 Составление обязательного ассортиментного перечня товара</p>	1	
<p>Раздел 3. Обеспечение качества и количества товаров</p>	<p>Содержание</p> <p>Хранение: основные понятия, назначение. Составные элементы условий хранения.</p> <p>Обеспечение качества и количества товаров: понятие. Факторы, влияющие на качество и количество товаров. Классификация сохраняющих факторов.</p> <p>Упаковка: понятие, функции. Виды упаковки по назначению. Требования к упаковке. Эффективность разных видов упаковки.</p> <p>Режим хранения: климатический и санитарно-гигиенический. Сроки</p>	2	2

	<p>годности, хранения, реализации и эксплуатации. Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации.</p> <p>Фальсификация, идентификация товаров.</p> <p>Основные методические принципы установления фальсификации. Методы подделки: ассортиментная (видовая), качественная, количественная, стоимостная и информационная.</p> <p>Товарные потери: основные понятия. Виды и разновидности потерь, причины их возникновения и порядок списания. Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь. Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.</p> <p>Понятие о товарной информации, её виды: основополагающая, коммерческая, потребительская. Формы товарной информации: словесная, цифровая, изобразительная, символическая, штриховая. Требования, предъявляемые к товарной информации.</p> <p>Средства товарной информации: маркировка, технические и нормативные документы; справочная, учебная и научная литература; реклама и пропаганда.</p> <p>Маркировка товаров, её функции. Виды маркировки товаров: товарная, отправительская, специальная, транспортная; производственная и торговая. Носители производственной и торговой маркировки.</p> <p>Структура маркировки: текст, рисунок, информационные знаки. Информационные знаки: товарные знаки и знаки обслуживания, знаки соответствия, штриховой код, компонентные знаки, размерные знаки, эксплуатационные знаки, манипуляционные знаки, предупредительные знаки, экологические знаки.</p> <p>Технические документы, содержащие информацию о товаре: товарно-сопроводительные и эксплуатационные.</p>		
	Практическое занятие № 2 Определить качество образца товара органолептическим методом	1	
	Практическое занятие № 3 Изучение факторов, влияющих на формирование ассортимента	1	
	Практическое занятие № 4 Изучение информации на упаковке товаров и определение подлинности штрих-кода.	1	
Зачёт	Самостоятельная работа при изучении Раздела ПМ 1	64	

1. выполнение индивидуальных заданий (подготовка докладов, сообщений, рефератов, эссе, презентаций, библиографических списков, резюме, глоссариев и т.д.)
2. подготовка к аудиторным занятиям и выполнение заданий разного типа и уровня сложности;
3. работы с нормативными документами и законодательной базой;
4. работа с тестами и вопросами для самопроверки;
5. чтение дополнительной литературы;
6. работа с учебником и опорным конспектом;
7. составление кроссворда по основным категориям дисциплины;
8. решение проблемных задач, требующих самостоятельных рассуждений;
9. работа в сети Интернет;
10. подготовка к зачётному тестированию;
11. подготовка к практической работе (сбор информации);
12. составление плана ответа на специально подготовленные вопросы;
13. подготовка ответов на контрольные вопросы;
14. составление кода товара, используя ОКП, ТН ВЭД;
15. подготовка сообщения по торговому или промышленному ассортименту конкретной организации;
16. изучение требований к качеству конкретной группы товаров, показатели качества;
17. ознакомление в магазине (на складе, базе) с видами и средствами информации о товаре и др.

Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы

1. Основные направления в области формирования и совершенствования ассортимента;
2. Взаимосвязь товароведения с другими науками.
3. Основные этапы развития товароведения.
4. Актуальные вопросы развития товароведения на современном этапе.
5. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России.
6. Полезный эффект как критерий оценки конкурентоспособности
7. Роль и значение качества в условиях рыночной экономики.
8. Единая система классификации и кодирования технико-экономической и социальной информации (ТЭСИ).
9. Методы классификации и кодирования.
10. Общая характеристика классификаторов ТЭСИ.
11. Каталогизация продукции.
12. Понятие сертификации и различных видов сертификатов.
13. Понятие декларирования соответствия.
14. Особенности сертификации в сфере услуг.
15. Укажите перечень государственных стандартов, технических требований (технических условий) по определенной группе

<p>товаров.</p> <p>16. Содержание категорий “товар” и “продукция”, их сходство и отличие, материально-вещественная и стоимостная сущность.</p> <p>17. Потребности человека, их классификация, диалектическая сущность потребностей, их влияние на процессы формирования новых товаров и образа жизни человека.</p> <p>18. Потребительная стоимость товаров, её виды, качественная и количественная определенность; использование этих категорий для оптимизации маркетинговой деятельности.</p> <p>19. «Модель исходной ситуации», ее роль в формировании ассортимента и качества товаров.</p> <p>20. Понятие «новый товар», основы его формирования в процессе жизненного цикла; факторы, определяющие коммерческий успех нового товара.</p> <p>21. Классификация ассортимента по месту формирования, числу учитываемых признаков и степени детализации.</p> <p>22. Различия между показателями широты и полноты ассортимента.</p> <p>23. Факторы, учитываемые при формировании ассортимента.</p> <p>24. Виды и средства информации о товарах.</p> <p>25. Товарный знак: сущность, индивидуализирующая, рекламная, охранная функции.</p> <p>26. Требования государственных стандартов к содержанию информации о продовольственных товарах.</p> <p>27. Требования государственных стандартов к содержанию информации о непродовольственных товарах.</p> <p>28. Идентификация и фальсификация товаров, их значение в коммерческой деятельности.</p> <p>29. Проанализировать и сформулировать особенности формирования товарной политики отдельных товарных групп.</p>		
ИТОГО	72	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 2. Формирование практических навыков решения конкретных задач, связанных с вопросами повышения конкурентоспособности продовольственных и непродовольственных товаров			
МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	<i>Всего</i>	132	
	<i>Содержание учебного материала, практические занятия</i>	16	
	<i>Самостоятельная работа</i>	116	

3 курс

<p style="text-align: center;">Раздел 1. Общие сведения о пищевых продуктах</p>	<p>Содержание</p> <p>Вода, минеральные вещества и витамины. Вода - как составная часть клеток и тканей. Классификация витаминов. Водорастворимые витамины, их свойства. Жирорастворимые витамины, их свойства. Вода свободная и связанная. Роль минеральных элементов в организме человека. Макро и микроэлементы, их характеристика. Влияние технологической обработки на минеральный состав пищевых продуктов. Витаминоподобные вещества. Витаминизация продуктов питания</p> <p>Углеводы, жиры, белки, энергетическая ценность (калорийность). Общая характеристика и классификация жиров, белков и углеводов. Содержание жиров, белков и углеводов в пищевых продуктах. Энергозатраты, величина основного обмена, специфически динамическое действие пищи, контролируемые потери энергии, основные источники энергии</p> <p>БАДы, ферменты и прочие вещества пищевых продуктов. Классификация пищевых добавок. Пищевые добавки, обеспечивающие необходимый внешний вид и органолептические свойства продукта. Пищевые добавки, предотвращающие микробную и окислительную порчу продукта. Пищевые добавки, необходимые в технологическом процессе производства продуктов питания. Ферменты - вещества белковой природы, ускоряющие химические реакции, которые протекают в живом организме. Прочие вещества пищевых продуктов: органические кислоты, эфирные масла, гликозиды, алкалоиды, дубильные, красящие вещества, фитонциды, экстрактивные, пектиновые вещества.</p>	1	2
	<p>Практическое занятие № 1 Расчет энергетической ценности продуктов</p>	1	
<p style="text-align: center;">Раздел 2. Общая классификация продовольственных товаров</p>	<p>Содержание</p> <p>Классификация, химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов. Классификация, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортировка. Овощи. Плоды. Грибы: ассортимент, показатели качества свежих и переработанных грибов, упаковка, сроки хранения.</p> <p>Продукты переработки овощей, плодов и грибов: ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.</p> <p>Классификация, химический состав и пищевая ценность рыбы. Показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.</p>	3	2

	<p>Рыба живая, охлажденная, мороженая, соленая. Рыбные консервы и пресервы. Икра. Не рыбные морепродукты.</p> <p>Классификация, химический состав и пищевая ценность мяса. Требование к качеству и градация качества. Упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Мясо разных видов животных и птицы. Мясные субпродукты. Колбасные изделия и мясокопчености. Консервы. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия.</p> <p>Классификация, химический состав и пищевая ценность молока и кисломолочных продуктов. Ассортимент, показатели качества упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Молоко и сливки. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Мороженое. Сыры и масло коровье.</p> <p>Классификация, химический состав и пищевая ценность яиц и пищевых жиров. Ассортимент, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Яйцо. Меланж и яичный порошок. Растительные масла. Животные жиры. Маргарин. Кулинарные жиры.</p> <p>Классификация зерновых культур. Продукты его переработки. Показатели качества зерна. Крупы: ассортимент, характеристика, требования к качеству. Мука: виды помола, показатели качества, сорта и условия и сроки хранения и транспортирования. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты, упаковка, условия хранения.</p> <p>Крахмал, сахар, кондитерские изделия. Классификация и товароведная характеристика ассортимента. Показатели градация качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Продукты переработки крахмала. Сахарный песок. Мед. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Шоколад и какао-порошок. Карамель. Конфеты и драже. Халва. Мучные кондитерские товары. Диетические и лечебные кондитерские изделия.</p> <p>Классификация, химический состав и пищевая ценность вкусовых продуктов. Показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки. Чай и кофе, кофейные напитки, цикорий. Пряности и приправа. Алкогольная и слабоалкогольные напитки. Воды и ликероводочные изделия. Виноградные и плодово-ягодные вина. Пиво. Безалкогольные напитки</p> <p>Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители и концентраты. Классификация и ассортимент, показатели качества. Маркировка, упаковка и хранение.</p>		
Практическое занятие № 2 Оценка качества овощей по стандарту		1	

	Практическое занятие № 3 Оценка качества крупы и макаронных изделий по органолептическим показателям	1	
	Практическое занятие № 4 Определение товарного сорта чая	1	
Зачёт			
Самостоятельная работа при изучении Раздела ПМ 2 за 3 курс		58	
<ol style="list-style-type: none"> 1. выполнение индивидуальных заданий (подготовка докладов, сообщений, рефератов, эссе, презентаций, т.д.); 2. подготовка к аудиторным занятиям и выполнение заданий разного типа и уровня сложности; 3. работы с нормативными документами и законодательной базой; 4. работа с тестами и вопросами для самопроверки; 5. чтение дополнительной литературы; 6. работа с учебником и опорным конспектом; 7. составление кроссворда по основным категориям дисциплины; 8. решение проблемных задач, требующих самостоятельных рассуждений; 9. работа в сети Интернет; 10. подготовка к зачётному тестированию; 11. подготовка к практической работе (сбор информации); 12. составление плана ответа на специально подготовленные вопросы; 13. подготовка ответов на контрольные вопросы; 14. изучение требований к качеству конкретной группы товаров, показатели качества. 			
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
<p>Состояние и перспективы развития современного мирового и российского рынка:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. сахара. 2. сахаристых кондитерских изделий. 3. молока и молочных товаров. 4. мяса и мясопродуктов. 5. колбасных изделий. 6. рыбы и рыбопродуктов. 7. рыбных консервов. 8. макаронных изделий. 9. зерна и продуктов его переработки. 10. макаронных изделий. 11. хлебобулочных изделий. 12. фруктово-ягодных кондитерских товаров. 13. мороженого. 14. плодоовощных товаров. 			

15. алкогольных товаров.
16. водки и ликероводочных изделий.
17. вина виноградного.
18. пива.
19. минеральной воды.
20. безалкогольных напитков.
21. чая.
22. кофе.
23. масла растительного.
24. пряностей и приправ.
25. шоколада.
26. мучных кондитерских изделий.
27. животных жиров.
28. сыра.
29. продуктов детского питания.

4 курс

Раздел 3. Общая групповая характеристика непродовольственных товаров

Содержание

Текстильные и швейно-трикотажные товары. Факторы, формирующие качество текстильных и швейно-трикотажных товаров. Текстильные волокна, нити и пряжа. Производство одежды. Факторы, формирующие качество текстильных и швейно-трикотажных товаров Состав, строение и потребительские свойства тканей. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение текстильных и швейно-трикотажных товаров.

Кожевенно-обувные товары. Общие сведения об обувных товарах. Первичная обработка шкур. Факторы, формирующие качество кожаной обуви. Выделка кож. Особенности моделирования и конструирования обуви и влияние этих процессов на качество кожаной обуви. Схема производства, размерно-полнотные характеристики кожаной обуви. Показатели качества, сортировка, маркировка, упаковка, хранение. Сроки эксплуатации (службы). Правила обмена

Пушно-меховые и овчинно-шубные товары: понятие, назначение, классификация. Особенности строения и топография меховой шкурки.

Выделка шкурок и отделка шкурок. Основные свойства пушно-меховых полуфабрикатов. Показатели качества, сортировка, маркировка, упаковка, хранение пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.

Парфюмерные товары: понятие, назначение; факторы, формирующие

4

2

	<p>качество. Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Оценка качества по органолептическим показателям. Правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения парфюмерных товаров. Косметические товары: понятие, назначение; факторы, формирующие качество. Классификация косметических товаров на группы, подгруппы разных ступеней, виды. Требования к качеству, маркировка, упаковка косметических товаров. Галантерейные товары: понятие, назначение, классификация. Требования к качеству.</p> <p>Электробытовые товары. Группировка, требования к качеству, показатели безопасности электробытовых товаров. Источники света. Бытовые светильники. Светильники: осветительная арматура и лампы. Машины и приборы для поддержания микроклимата в помещениях. Уборочные машины. Машины для механизации кухонных работ. Характеристика ассортимента, показатели качества. Бытовые стиральные машины: особенности конструкции, типы, показатели качества, классификация и ассортимент.</p> <p>Культтовары. Фотоаппараты: назначение, классификация и ассортимент.</p> <p>Требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение фототоваров. Бытовые электронные товары: классификация. Электроакустические приборы. Источники питания. Радиоприемные устройства. Аппаратура для записи и воспроизведения звука. Телевизоры. Аппаратура для видеозаписи и воспроизведения. Требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение радиоэлектронной аппаратуры</p> <p>Мебельные товары. Общие сведения о материалах, применяемых в производстве мебели. Классификация и ассортимент мебели. Требования к качеству мебели.</p> <p>Художественные изделия и сувениры. Понятие о сувенирах. Классификация, ассортимент сувениров. Виды художественных промыслов, их краткая характеристика. Классификация и ассортимент товаров народных художественных промыслов.</p>		
	<p>Практическое занятие № 5 Определение вида металлохозяйственных товаров, расшифровка маркировки, назначение.</p>	1	
	<p>Практическое занятие № 6 Определение размеров обуви, цвета, высоты каблука</p>	1	
	<p>Практическое занятие № 7 Определение качества товаров из пластмасс органолептическим методом, чтение маркировки товаров из пластмасс</p>	1	

	Практическое занятие № 8 Распознавание видов бумаги и картона, изделий из них; чтение маркировки	1	
Экзамен			
<p style="text-align: center;">Самостоятельная работа при изучении Раздела ПМ 2 за 4 курс</p> <ol style="list-style-type: none"> 15. выполнение индивидуальных заданий (подготовка докладов, сообщений, рефератов, эссе, презентаций, т.д.); 16. подготовка к аудиторным занятиям и выполнение заданий разного типа и уровня сложности; 17. работы с нормативными документами и законодательной базой; 18. работа с тестами и вопросами для самопроверки; 19. чтение дополнительной литературы; 20. работа с учебником и опорным конспектом; 21. составление кроссворда по основным категориям дисциплины; 22. решение проблемных задач, требующих самостоятельных рассуждений; 23. работа в сети Интернет; 24. подготовка к зачётному тестированию; 25. подготовка к практической работе (сбор информации); 26. составление плана ответа на специально подготовленные вопросы; 27. подготовка ответов на контрольные вопросы; 28. изучение требований к качеству конкретной группы товаров, показатели качества. 		58	
<p style="text-align: center;">Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Состояние и перспективы развития современного мирового и российского рынка:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. кожаной обуви. 2. одежды. 3. трикотажных изделий. 4. текстильных изделий. 5. меховых товаров. 6. товаров культурно-бытового назначения. 7. товаров хозяйственного назначения. 8. электробытовых товаров. 9. посуды из стекла. 10. посуды керамической. 11. металлической посуды. 12. цифровых фотоаппаратов. 13. цифровых видеокамер. 14. бытовой мебели. 15. офисной мебели. 16. автомобилей. 			

<p>17. сотовых телефонов. 18. компьютерной техники. 19. канцелярских товаров. 20. парфюмерно-косметических товаров. 21. строительных материалов. 22. услуг. 23. товаров для занятия спортом. 24. бытовой химии. 25. стиральных машин. 26. холодильников. 27. телевизоров.</p>		
<p>Производственная практика - итоговая по модулю</p>	<p>72</p>	
<p style="text-align: center;">Виды работ</p> <p>Изучение Правил продажи отдельных видов товаров, Правил реализации алкогольной продукции (при наличии в магазине продажи этой продукции), Правил продажи по образцам. Применение этих правил на рабочем месте продавца (кассира).</p> <p>Ознакомление с товарно-сопроводительными документами по приемке товаров по количеству и качеству: накладными, отвесами, удостоверениями о качестве (для пищевых продуктов), сертификатами соответствия и декларациями соответствия, в отдельных случаях санитарно-эпидемиологическими заключениями, ветеринарными свидетельствами (сертификатами) и др.</p> <p>Осуществление продажи товаров с соблюдением установленных требований (оказание основной услуги). Определение цены развесных и фасованных товаров. Овладение навыками нарезки гастрономических товаров, резки хлеба и хлебобулочных изделий, другими навыками отпуска пищевых продуктов. Оказание дополнительных услуг торговли.</p> <p>Необходимо рассмотреть следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучить ассортимент товаров и услуг предприятия и его характеристики; - изучить принципы и факторы, влияющие на формирование ассортимента на предприятии и источники товароснабжения; - периодичность и причины изменения ассортимента; - ознакомится с управлением товарными запасами на предприятии (информация о состоянии товарных запасов, использование ее для правильного определения объема закупок). <p>Проанализировать показатели формирования ассортимента товаров (коэффициенты полноты и стабильности ассортимента).</p>		
<p>ЭКЗАМЕН КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ</p>		
	<p><i>Итого по модулю</i></p>	<p>276</p>

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие лаборатории товароведения, кабинета междисциплинарных курсов.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета междисциплинарных курсов:

- рабочие места обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- материалы для работы по темам;
- доска фиксированная;
- настенная демонстрационная система.

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- телевизор;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- весы настольные циферблатные ВНЦ-2м,
- весы настольные циферблатные РН-3Ц13У;
- контрольно-кассовая машина «Орион-100К»;
- муляжи продовольственных товаров;
- плакаты;
- микроскоп;
- компьютер в сборе;
- универсальная индикаторная бумага;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Дополнительные источники:

1. Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров. М.: Изд-во Юрайт: ИД Юрайт, 2012.- 463 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в год в заочной форме обучения составляет 160 академических часов.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего образования, соответствующего профилю модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров». Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. 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

ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	- участие в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации; - определение номенклатуры показателей качества товаров.	<p>Экспертная оценка и наблюдение за деятельностью студентов при выполнении практических работ, и в ходе производственной практики.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	- участие в расчётах товарных потерь и осуществление мероприятий по их предупреждению или списанию.	
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	- умение 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.	- умение классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество; - диагностирование дефектов; - определение градации качества.	
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	- осуществление контроля условий и сроков хранения и транспортирования товаров; - обеспечение сохранности товаров; - 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.	- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке; - умение давать оценку качеству процессов в соответствии с установленными требованиями.	
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	- умение 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.	- работа с документами по подтверждению соответствия; - принятие участия в мероприятиях по контролю.	

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	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к избранной профессии; - участие в конкурсах профессионального мастерства; - посещение занятий кружка технического творчества, других форм внеучебной работы по профессии; - участие в работе научного общества. 	Экспертное наблюдение и оценка в ходе конкурсов профессионального мастерства, выставок технического творчества, олимпиад, научно-практических конференций
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; - оценка эффективности и качества выполнения; - организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью; - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области организации и управления торговой деятельностью; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	Устный экзамен. Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> - составление обучающимся портфолио личных достижений; - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 	Экспертиза портфолио личных достижений учащегося, интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения модуля
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. 	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - корректное взаимодействие с обучающимися, педагогами, мастерами-наставниками, клиентами в ходе освоения профессионального модуля; - успешное взаимодействие при работе в парах, малых группах; - участие в спортивных и культурных мероприятиях различного уровня. 	Изготовление полезной продукции по заказам предприятий, интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения модуля
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	<ul style="list-style-type: none"> - участие в проведении военных сборов; - демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности. 	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение действующего законодательства и обязательных требований нормативных документов; - соблюдение требований стандартов и технических условий. 	

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УР Зареченского технологического института – филиала
ФГБОУ ВПО ПензГТУ



Е.Ю. Нехорошева

« 29 » 08 2014 г.

Ответственный за учебно-производственную практику Зареченского
технологического института – филиала ФГБОУ ВПО ПензГТУ



Е.М. Лапаева

« 29 » 08 2014 г.

Директор ООО ПКФ «Полет»



М.Ф. Паличев

29 08 2014 г.

Управляющий ООО «Альфа-Цитрон»



С.В. Нехорошев

« 29 » 08 2014 г.

**СВЕДЕНИЯ О ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИИ ПРОГРАММЫ
НА ОЧЕРЕДНОЙ УЧЕБНЫЙ ГОД**

Учебный год	Решение цикловой методической комиссии	Подпись председателя ЦМК