

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НИЖЕГОРОДСКИЙ ТЕХНИКУМ ГОРОДСКОГО ХОЗЯЙСТВА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПМ.03. УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И
ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ
СПЕЦИАЛЬНОСТИ
38.02.04. КОММЕРЦИЯ (ПО ОТРАСЛЯМ)

Г. НИЖНИЙ НОВГОРОД

2019 Г.

Рабочая программа профессионального модуля 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 года №539 для профессиональной образовательной организации, реализующей право подготовки квалифицированных кадров рабочих, служащих

Организация - разработчик: ГБПОУ «Нижегородский техникум городского хозяйства и предпринимательства» г. Нижний Новгород.

Разработчик: К.В. Перцева, преподаватель спецдисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.04. Коммерция (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «**Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров**» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 реализовать мероприятия по их предупреждению или списанию.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортировки товаров, обеспечить их сохранность, проверять оформление сопроводительных документов.

ПК 3.6. Обеспечить 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.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия. Принимать участие в мероприятиях по контролю.

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке работников при наличии среднего (полного) общего образования.

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:

- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- установление градаций качества;
- расшифровка маркировки;
- контроля режима и сроков хранения товаров;
- соблюдение 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 транспортировки, 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 транспортировки и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 399 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –291 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –194 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 97 час;
- учебной практики – 36 часов
- производственной практики – 72 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности 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 реализовать мероприятия по их предупреждению или списанию.
ПК 3.3	Оценивать и расшифровать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.4	Классифицировать товары, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортировки товаров, обеспечить их сохраняемость, проверять оформление сопроводительных документов.
ПК 3.6	Обеспечить 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.
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	Организовать 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, потребителем.
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 профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров»

Коды 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		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1 - 3.5	Раздел 1. Изучение основ товароведения	102	68	22		34		18	
ПК 3.1, 3.4 - 3.8	Раздел 2. Ведение ассортиментной политики продовольственных товаров	189	126	60		63		18	
ПК 3.1, 3.3, 3.4 - 3.8	Раздел 3. Ведение ассортиментной политики непродовольственных товаров								
	Производственная практика (по профилю специальности)	72							72
	Всего	399	194	82	-	97	-	36	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Изучение основ товароведения			
МДК 03.01. Теоретические основы товароведения		102	
Тема 1.1. Содержание товароведения	Содержание учебного материала:	6	2
	Предмет и содержание товароведения. Понятие товар. Свойства товара. Задачи товароведения.		
	Самостоятельная работа	4	3
	Сообщение «Сравнительная характеристика основных понятий товароведения»		
Тема 1.2 Классификация и кодирование товаров	Содержание учебного материала:	6	2
	Понятие классификации товаров. Методы классификации товаров. Значение и виды классификации товаров. Штриховое кодирование товаров.		
	Практические занятия:	4	3
	1. Распознавание разновидности метода классификации и составление классификации товаров иерархическим или фасетным методом 2. Расчет контрольного числа штрихового кода		
	Самостоятельная работа	6	3
	Схемы - «Классификация потребительских товаров» - «Основополагающие методы систематизации»		

Тема 1.3 Ассортимент товаров.	Содержание учебного материала:	8	2
	Понятие ассортимента товаров. Виды ассортимента. Основные характеристики ассортимента товаров. Управление ассортиментом Факторы, влияющие на формирование ассортимента		
	Практические занятия:	6	3
	1.Изучить факторы, влияющие на формирование ассортимента. 2.Составить обязательный ассортиментный перечень. 3. Ознакомление с характеристиками ассортимента товаров.		
	Самостоятельная работа	8	2
	Реферат «Анализ рациональности ассортимента конкретного торгового предприятия» Реферат «Стандартизация и сертификация товаров»		
Тема 1.4 Качество товара	Содержание учебного материала:	16	2
	Определение качества товара. Показатели качества. Требования к качеству Методы контроля качества Определение уровня качества. Дефекты товаров. Формирование и сохранение качества и количества товаров Товарные потери		
	Практические занятия:	8	3
	1.Определить качество образца товара органолептическим методом 2. Определение товарного сорта, диагностика дефектов 3. Ознакомления с правилами отбора проб, приемочными и браковочными числами 4. Решение ситуационных задач по расчёту количественных потерь		
	Самостоятельная работа	8	3
	1.Схемы: - «Классификация потребительских свойств и показателей качества товаров» - «Номенклатура потребительских свойств товара» 2.Сообщение: «Критерии выбора потребительских свойств и показателей качества товаров»		
	Повторительно-обобщающий урок	2	3

Тема 1.5. Товарная информация	Содержание учебного материала:	6	2
	Виды и формы товарной информации Маркировка товаров Информационные знаки		
	Практические занятия:	4	3
	1. Определение видов и форм товарной информации по маркировке отдельных видов товаров 2. Распознавание и расшифровка информационных знаков разных групп и подгрупп		
	Самостоятельная работа	8	3
	Реферат по теме: - «Теплофизические и электрофизические свойства товара» 1.Конспект «Размерные, манипуляционные и предупредительные знаки» 2.Схема «Элементы маркировки и соотношение товарной информации»		
Повторительно-обобщающий урок		2	3
МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.		189	
Раздел 2. Ведение ассортиментной политики продовольственных товаров			
Тема 2.1. Содержание товароведения продовольственных товаров	Содержание учебного материала:	4	2
	1.Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров 2.Условия и сроки хранения и транспортирования продовольственных товаров. 3.Определение номенклатуры показателей качества 4.Способы консервирования продовольственных товаров.		
	Практические занятия:	2	3
	1.Подсчет энергетической ценности пищевых продуктов.		

	Внеаудиторная самостоятельная работа: 1.Подготовить конспект на тему: Качество продовольственных товаров 2.Расшифровать маркировку выбранного продукта.	2	3
Тема 2.2. Мясо и мясные товары	Содержание учебного материала:	8	2
	Мясо. Химический состав. Маркировка и клеймение. Требование к качеству. Дефекты. Мясные субпродукты. Классификация и состав. Требование к качеству. Мясо домашней птицы. Классификация мяса птицы. Требование к качеству мяса птицы. Мясные полуфабрикаты. Классификация по видам сырья. Колбасные изделия. Классификация и пищевая ценность. Мясные консервы. Пищевая ценность. Особенности производства. Маркировка. Требования к качеству.		
	Практические занятия:	6	3
	1. Разделка по сортам отрубов говядины, телятины, баранины, свинины для розничной торговли. 2. Ознакомление с категориями мяса по возрасту и упитанности 3. Оценка качества вареных колбасных изделий		
	Внеаудиторная самостоятельная работа: 1. Напишите реферат на тему (по выбору): <ul style="list-style-type: none"> ▪ Особенности производства колбасных изделий ▪ Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия ▪ Мясные консервы ▪ Экспертиза мясных продуктов. ▪ Разделка туш для розничной торговли ▪ Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка мяса. 	4	3
Тема 2.3. Молочные товары	Содержание учебного материала:	6	2
	Ассортимент молока. Потребительские свойства, определяющие качество. Классификация и ассортимент кисломолочных продуктов. Вкусовые свойства и требования к качеству. Молочные консервы. Ассортимент. Требования к качеству. Маркировка. Сыры. Ассортимент. Особенности производства. Маркировка. Требования к качеству. Дефекты.		
	Практические занятия:	4	3
	1.Ознакомление с ассортиментом молока, поступающего в торговлю. 2.Ознакомление с ассортиментом и оценкой качества сычужных сыров		

	Внеаудиторная самостоятельная работа: 1. Составьте порядок организации работы продавца в отделе «Молочные товары». 2. Напишите реферат на тему «Молочные товары» (по выбору обучающегося). Изучить ассортимент кисломолочных товаров в закрепленном магазине. Полученные данные (наименование, производитель, масса, содержание жира %) оформите в виде таблицы.	4	3
Тема 2.4. Яйца и яичные товары	Содержание учебного материала:	2	2
	Химический состав яиц. Классификация и требования к качеству. Дефекты. Маркировка.		
	Практическое занятие:	2	3
	1.Изучение строение яйца.		
	Внеаудиторная самостоятельная работа: 1. Составление ассортимента продуктов переработки куриных яиц. 2. Написать сообщение на тему «Основные требования к состоянию воздушной камеры, желтка и белка для диетических и столовых яиц».	2	3
Тема 2.5. Рыба и рыбные товары	Содержание учебного материала:	6	2
	Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Классификация промысловых рыб. Живая охлажденная и мороженая рыба. Солёная рыба. Требование к качеству. Копчёная рыба. Требования к качеству. Дефекты. Ассортимент рыбных консервов. Требования к качеству. Маркировка. Рыбные пресервы. Требования к качеству. Маркировка. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия.		
	Практические занятия:	4	3
	1.Составление таблицы «Семейства и виды рыб» по планшетах с рисунками 2. Распознавание ассортимента и оценка качества рыбных консервов		
	Внеаудиторная самостоятельная работа: 1. Описать название, семейство и внешние признаки рыб. 2. Составить алгоритм подготовки рабочего места и обслуживания покупателей в отделе рыбных товаров.	4	3
Тема 2.6. Пищевые жиры	Содержание учебного материала	2	2
	Классификация масложировых товаров. Растительные масла. Производство. Вкусовые свойства. Маркировка. Масло из коровьего молока, спреды. Пищевая ценность. Ассортимент. Маргарин. Назначение. Производство. Ассортимент животных топленых жиров. Ассортимент кулинарных, кондитерских и		

	хлебопекарных жиров. Производство и ассортимент майонеза. Требования к качеству масложировых товаров.		
	Практические занятия:	2	3
	1.Расшифровка маркировки масложировых товаров.		
	Внеаудиторная самостоятельная работа: 1. Подготовить сообщение по теме: «Масложировые товары»: «Растительные жиры» «Животные жиры» «Майонез» «Товароведная характеристика спредов» «Особенности экспертизы масложировых товаров»	4	3
Тема 2.7. Зерномучные товары	Содержание учебного материала:	6	2
	Крупы. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Вкусовые особенности круп. Влияние потребительских свойств на качество круп. Мука. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье и его влияние на вкусовые особенности. Классификация и ассортимент. Потребительские свойства и показатели, определяющие качество. Макароны изделия. Пищевая ценность. Химический состав. Классификация и ассортимент. Требования к качеству.		
	Практические занятия:	4	3
	1.Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка качества. 2.Органолептическая оценка качества хлеба по образцу и стандарту		
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить сообщение по теме: 1. «Бараночные изделия». 2. «Пищевые концентраты».	2	3
Тема 2.8. Фруктоовощные товары	Содержание учебного материала:	2	2
	Классификация и ассортимент овощей. Классификация и ассортимент плодов. Требования к качеству плодов и овощей. Переработанные овощи и плоды.		
	Практические занятия:	2	3
	1. Изучение помологических сортов семечковых плодов, и оценка их качества.		
	Внеаудиторная самостоятельная работа: 1.Расшифровать литографические обозначения на крышках овощных и фруктоовощных консервов.	2	3

Тема 2.9. Кондитерские изделия, сахар, мед	Содержание учебного материала:	4	2
	Сахар-песок. Потребительские свойства, определяющие качество. Сахар-рафинад. Ассортимент. Заменители сахара. Классификация меда. Вкусовые свойства. Пищевая ценность. Показатели качества. Фальсификация меда. Сахаристые кондитерские изделия. Классификация. Ассортимент. Мучные кондитерские изделия. Классификация. Ассортимент.		
	Практические занятия:	2	3
	1.Определение качества меда.		
Тема 2.10. Вкусовые товары	Внеаудиторная самостоятельная работа:	4	3
	1. Записать схему классификации печенья, сдобного печенья.		
	2. Записать схему классификации конфет		
	Содержание учебного материала:	2	2
	Химический состав чая. Классификация и потребительские свойства. Химический состав кофе. Кофе, кофепродукты и их потребительские свойства Приправы и пряности. Алкогольные напитки. Классификация и ассортимент. Потребительские свойства и показатели, определяющие качество. Маркировка. Слабоалкогольные напитки. Безалкогольные напитки.		
	Практические занятия:	4	2
	1.Органолептическая оценка качества чая.		
	2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пряностей и приправ		
	Внеаудиторная самостоятельная работа:	3	3
Раздел 3. Ведение ассортиментной политике непродовольственных товаров	1. Написать реферат на тему (по выбору обучающегося): «Потребительские свойства чая и правила продажи»; «Кофе»; «Приправы и пряности»; «Экспертиза качества алкогольных напитков»; «Виноградные и плодовые вина»; «Коньяк».		
Тема 3.1.	Содержание	2	2

Содержание товароведения непродовольственных товаров	Потребительские свойства непродовольственных товаров. Показатели качества. Методы оценки показателей качества. Количественная характеристика товаров. Основные понятия		
	Внеаудиторная самостоятельная работа: 1. Заполнить таблицу классификации количественных и качественных характеристик непродовольственных товаров.	2	3
Тема 3.2. Текстильные и швейно- трикотажные товары	Содержание	2	2
	Текстильные материалы, виды волокон. Основа производства материалов для одежды. Ассортимент материалов.		
	Практические занятия:	8	3
	1. Потребительские свойства текстильных волокон 2. Ассортимент швейных и трикотажных товаров 3. Оценка качества швейных и трикотажных товаров 4. Ассортимент чулочно-носочных изделий		
	Внеаудиторная самостоятельная работа: 1. Составить алгоритм подготовки швейно-трикотажных изделий к продаже.	4	3
Тема 3.3. Кожевенно-обувные товары	Содержание	2	2
	Общая характеристика обувных материалов. Виды обуви.		
	Практические занятия:	4	3
	1. Детали обуви. 2. Изучение и применение основных положений закона РФ «О защите прав потребителей»		
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить реферат на тему (по выбору обучающегося): - Кожевенные и искусственные обувные материалы. - Особенности производства обуви. - Резиновая обувь. - Валяная обувь.	6	3
Тема 3. 3. Пушно-меховые и шубные товары	Содержание	2	2
	Основное сырье. Классификация пушного полуфабриката. Маркировка и условия хранения.		
	Практические занятия:	2	3

	1. Распознавание ассортимента и оценка качества пушно-меховых товаров		
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить сообщение по темам (на выбор обучающегося): -Основные процессы выделки пушно-мехового полуфабриката. -Производство пушно-меховых изделий. -Женская верхняя меховая одежда. -Правила продажи пушно-меховых изделий. -Мужская верхняя меховая одежда. -Меховые головные уборы.	6	3
Тема 3.4 Парфюмерно-косметические и галантерейные товары	Содержание	4	2
	Парфюмерные товары. Сырье для производства. Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Классификация галантерейных товаров.		
	Практические занятия:	4	3
	1. Распознавание ассортимента и оценка качества парфюмерных товаров 2. Ассортимент кожаной галантереи		
	Внеаудиторная самостоятельная работа: 1. Используя нормативные документы, записать правила продажи парфюмерно-косметических товаров.	4	3
Тема 3.5 Бытовые и прочие товары	Содержание	6	2
	Моющие средства. Классификация строительных материалов. Ассортимент мебели. Изучение ассортимента игрушек. Классификация игрушек.		
	Практические занятия:	6	3
	1. Распознавание ассортимента моющих средств 2. Распознавание ассортимента и определение качества мебели 3. Распознавание ассортимента игрушек		
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить сообщение на тему (по выбору обучающегося): -Конструкционные материалы для производства мебели. - Отделочные и облицовочные материалы. - Контроль качества мебели. -Лицевая и крепежная фурнитура.	6	3

Тема 3. 6. Электробытовые товары. Культтовары	Содержание	4	2
	Виды приборов. Светильники и прочие товары Требования к качеству. Канцелярские товары.		
	Практические занятия:	4	3
	1. Расшифровка маркировки и определение качества электробытовых товаров 2. Определение качества школьно-письменных и канцелярских товаров		
	Внеаудиторная самостоятельная работа: 1. Используя нормативные документы, записать правила реализации электробытовых товаров. 2. Ответить на вопросы теста: «Электробытовые товары»	4	3
Повторительно-обобщающий урок		2	3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета междисциплинарных курсов.

Оборудование кабинета и рабочих мест:

1. Рабочие места по количеству обучающихся;
2. Рабочее место преподавателя;
3. Комплект методических рекомендаций для выполнения практических работ.
4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельных работ.
5. Наглядные плакаты.
6. Комплект оценочных средств.

Технические средства:

1. Компьютер с лицензионным программным обеспечением
2. Мультимедиапроектор.
3. Экран.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Райкова Е. Ю. Теоретические основы товароведения: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / Е.Ю. Райкова.- М. : Издательский центра «Академия» 2015.- 224 с.
2. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Дубцов - 5-е изд., стер. -.- М. : Издательский центра «Академия» 2016.- 336 с.
3. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: для нач. проф образования [А. Н. Неверов, Т. И. Чалых, Е. Л. Пехташева и др. ; под ред. А. Н. Неверова, Т. И. Чалых] под ред. А.Н Неварова, Т.И. Чалых.- 8-е изд., стер. –М. : Издательский центра «Академия» 2016.- 464 с.

Интернет-ресурсы:

1. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник / Е. Ю. Райкова. - М.: Дашков и Ко, 2017. - 412 с.
2. Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебник / А. П. Ходыкин, А. А. Ляшко, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 3-е изд., испр. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 544 с. (<http://znanium.com>)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров включает в себя междисциплинарные курсы: «Теоретические основы товароведения», «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров», производственную и учебную практику.

В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий (моделирование производственных ситуаций, деловые и ролевые игры, разбор конкретной ситуации, тренинги, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающегося. При реализации профессионального модуля предусматривается учебная и производственная практика.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализовываются: производственная - концентрированно в несколько периодов, а учебная - рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цели, задачи, программы практик определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Аттестация по итогам учебной и производственной практики проводится по результатам выполненных заданий - дифференцированный зачет.

При изучении междисциплинарных курсов предусматривается проведение групповых и индивидуальных консультаций.

Программа модуля должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем междисциплинарным курсам.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация программы модуля должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Консультации для обучающихся проводятся на основе графиков на протяжении всего процесса освоения профессионального модуля ПМ.03. Консультации могут быть индивидуальные, групповые, письменные, устные.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля **ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров** должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Студенты умеют: Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	Формирование и анализ торгового (или промышленного) ассортимента; определение номенклатуры показателей качества товаров	Текущий контроль в форме: -устного индивидуального опроса; -тестирования; -защиты практических занятий; -контрольных работ по темам МДК; -отчетов по внеаудиторной самостоятельной работе. Рубежный контроль в форме: -дифференцированных зачетов по учебной, производственной практике -экзамен по МДК 03.01, МДК 03.02 Итоговый контроль в форме: экзамена (квалификационного) по модулю.
Рассчитывать товарные потери и реализовать мероприятия по их предупреждению или списанию	Знание видов товарных потерь, причин их возникновения и порядок списания; расчет товарных потерь	
Оценивать и расшифровать маркировку в соответствии с установленными требованиями	Оценка и расшифровка маркировки в соответствии с установленными требованиями	
Классифицировать товары, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	Классификация ассортимента; оценка качества товара; диагностика дефектов; определение градации качества	
Контролировать условия и сроки хранения и транспортировки товаров, обеспечить их сохранность, проверять оформление сопроводительных документов	Контроль условий и сроков хранения и транспортировки товаров в соответствии с правилами; обеспечение сохранности товара; проверка оформленных сопроводительных документов	
Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценка качества процессов в соответствии с установленными требованиями.	
Производить измерения товаров и других объектов	Точное измерение товаров и других объектов	
Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	Работа с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	

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.	<ul style="list-style-type: none"> - проявление интереса к будущей профессии, активности и инициативности в получении профессионального опыта, умений и знаний; - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - наличие положительных отзывов по итогам практики; - проведение презентации «Моя будущая профессия»; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, в процессе учебной (производственной) практики; - экспертная оценка портфолио работ обучающегося.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений планировать свою собственную деятельность и прогнозировать ее результаты; - обоснованность выбора методов и способов действий; - проявление способности коррекции собственной деятельности; - адекватность оценки качества и эффективности собственных действий. 	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, в процессе учебной (производственной) практики, в ходе сдачи экзаменов и проведения зачетов.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций по видам профессиональной деятельности.	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, в процессе учебной (производственной) практики, в ходе сдачи экзаменов и проведения зачетов
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников и информационно-коммуникационных технологий; - демонстрация умения использовать полученную информацию. 	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, в процессе учебной (производственной) практики, в ходе сдачи экзаменов и проведения зачетов.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация способности эффективно общаться с преподавателями, студентами, представителями работодателя. - проявление ответственности за результаты выполнения заданий каждым членом команды; - проявление способности оказать и принять взаимную помощь. 	<ul style="list-style-type: none"> -экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, в процессе учебной (производственной) практики; - экспертная оценка портфолио работ и документов обучающегося.

ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация стремления к постоянному профессионализму и личностному росту; - проявление способности осознанно планировать и самостоятельно проводить повышение своей квалификации. 	<ul style="list-style-type: none"> -экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, в процессе учебной (производственной) практики; - экспертная оценка портфолио работ и документов обучающегося
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	- демонстрация умения применять законодательные акты, нормативные и методические материалы, а также требования стандартов, технических условий.	<ul style="list-style-type: none"> экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, в процессе учебной (производственной) практики; - экспертная оценка портфолио работ и документов обучающегося