

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»

Организация-разработчик: БПОУ ОО «Глазуновский сельскохозяйственный техникум»

Разработчики:

Манушина С.В., преподаватель БПОУ ОО «Глазуновский сельскохозяйственный техникум»  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рассмотрено «28» августа 2019 г.  
Председатель цикловой комиссии  
профессионального цикла ППССЗ  
В.И. Потанина Потанина В.И.

Утверждаю  
Директор О.В. Сеферова О.В. Сеферова  
«28» августа 2019 г.



## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	19
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	26

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

*название профессионального модуля*

### 1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»

### 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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;
- 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 130 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 196 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 130 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 66 часов;

Комплексный экзамен

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

### Общие компетенции

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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.

### Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

<b>Код</b>	<b>Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций</b>
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 ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

#### ПМ 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров для специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»

Код 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		
ПК 3.1. – 3.8.	Раздел 1. Теоретические основы товароведения	76	50	24		26			
ПК 3.1. – 3.8.	Раздел 2. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	120	80	40		40			
<b>Всего:</b>		<b>196</b>	<b>130</b>	<b>64</b>		<b>66</b>			

### 3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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	4	
<b>Раздел ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров</b>		<b>196</b>	
<b>МДК 03.01. Теоретические основы товароведения</b>		<b>76</b>	
<b>Раздел I. Методологические основы</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 1.1. Введение.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1. Предмет, цели, задачи учебной дисциплины.		1,2,3
	<b>Практические занятия</b>		
	<i>Исследование по теме: «Состояние и перспективы развития потребительского рынка России»</i>		
	<b>Самостоятельная работа</b>	-	
<b>Тема 1.2. Объекты и субъекты товароведения</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1. Понятие товара, продукции. Товароведы как субъекты товароведной деятельности.	2	1,2,3
	<b>Практические занятия</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа</b>	-	
<b>Тема 1.3. Методы товароведения.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1. Методы научного познания; методы практической товароведческой деятельности.	2	1,2,3
	<b>Практические занятия</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа</b>	-	
<b>Тема. 1.4. Классификация и кодирование товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	
	1. Основные понятия в области классификации и кодирования товаров.		1,2,3

	<b>Практические занятия</b>			
	1	<i>Распознавание разновидностей метода классификации и составление классификации товаров иерархическим и фасетным методом.</i>		
	2	<i>Применение классификации в товароведении</i>		
	<b>Самостоятельная работа</b> <i>Подготовить доклад по теме «Значение классификации товаров в торговой практике».</i>		8	
<b>Раздел II. Товароведные характеристики товаров</b>			<b>36</b>	
<b>Тема 2.1. Ассортимент товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1.	Основные понятия ассортимента		1,2,3
	2.	Свойства и показатели ассортимента		
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Формирование ассортимента товаров в торговой сети		
	2.	Расчет свойств и показателей ассортимента		
	<b>Самостоятельная работа</b>		-	
<b>Тема 2.2. Качество товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	1.	Понятие качества, потребительских свойств товаров, показателей качества	2	1,2,3
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	<i>Установление показателей качества товаров однородных групп</i>	2	
	2.	<i>Потребности и требования к качеству</i>	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> <i>Составить кроссворд по теме: «Качество товаров»</i>		4	
<b>Тема 2.3. Оценка качества товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1.	Оценка качества товаров		1,2,3
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	<i>Анализ номенклатуры показателей качества, предусмотренных стандартами. Оценка качества товаров по стандартам.</i>		
	2.	<i>Определение товарного сорта пищевых продуктов и принципов их деления.</i>		
	3.	<i>Органолептическая оценка, как составляющая качества пищевых продуктов.</i>		

	<b>Самостоятельная работа</b>	-	
<b>Тема 2.4. Количественная характеристика товаров.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1. Единичные экземпляры и товарные партии.	2	1,2,3
	<b>Практические занятия</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа</b>		
<b>Тема 2.5. Физические свойства товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	1. Физические свойства товаров. Специфические физические свойства товарных партий и единичных экземпляров товаров.		1,2,3
	<b>Практические занятия</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	<i>Подготовить презентацию «Физические свойства товаров»</i>	6	
<b>Раздел III. Обеспечение качества и количества товаров</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 3.1. Технологический цикл товародвижения: основные стадии и этапы.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	1. Технологический цикл товародвижения: основные стадии и этапы.		1,2,3
	<b>Практические занятия</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	<i>Подготовить доклад по теме: «Управление каналами товародвижения».</i>	8	
<b>Тема 3.2. Формирование и сохранение качества и количества товаров.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1. Хранение товаров. Санитарный и климатический режим хранения.		1,2,3
	<b>Практические занятия</b>		
	1. <i>Изучение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий</i>		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
<b>Тема 3.3. Товарные потери.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1. Товарные потери: их виды, порядок списания		1,2,3
	<b>Практические занятия</b>		
	1. <i>Расчет количественных потерь</i>		
	<b>Самостоятельная работа</b>		

<b>МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>		<b>120</b>	
<b>Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров</b>		<b>66</b>	
<b>Тема 1.1. Основы товароведения продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1. <b>Введение.</b> Пищевая ценность продовольственных товаров Классификация продовольственных товаров Химический состав продовольственных товаров Энергетическая ценность. Показатели биологической полноценности. Классификация веществ по усвояемости. Показатели, характеризующие доброкачественность.		1,2,3
	<b>Практические занятия</b>		
	<i>1. Решение профессиональных задач «ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя»</i>		
	<i>2. Расчет энергетической ценности продуктов</i>		
	<b>Самостоятельная работа</b>	-	
<b>Тема 1.2. Зерно и продукты его переработки</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1. Зерномучные товары: классификация, обзор ассортимента, показатели качества, маркировка, упаковка, хранение.		
	<b>Практические работы</b>		
	<i>1. Изучение классификации, ассортимента и оценка качества муки и макаронных изделий.</i>		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
<b>Тема 1.3. Плодоовощные товары</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1. Свежие и переработанные овощи: классификация, обзор ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, хранение. Свежие и переработанные плоды: классификация, обзор ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, хранение.		1,2,3
	<b>Практические работы</b>		
	<i>1. Изучение классификации, ассортимента и оценка качества свежих плодов и овощей.</i>		
	<b>Самостоятельная работа</b>		

<b>Тема 1.4. Крахмал, сахар, мед, кондитерские товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	1.	Сахар. Подсластители. Крахмал и крахмалопродукты. Мед. Классификация, товароведная характеристика и ассортимент, дефекты, оценка качества. Условия транспортирования и хранения.		1,2,3
	2.	Классификация кондитерских изделий. Карамельные изделия: классификация, обзор ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, хранение. Конфетные изделия: классификация, обзор ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, хранение.		
	<b>Практические работы</b>			
	<i>1. Изучение классификации, ассортимента и оценка качества карамельных изделий и конфет.</i>			
	<b>Самостоятельная работа</b>			
<i>Подготовить доклад по теме: «Шоколад и какао-продукты».</i>		<b>6</b>		
<b>Тема 1.5. Пищевые животные жиры, растительные масла и продукты их переработки.</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	Растительные масла. Животные топленые жиры Масло коровье. Комбинированные масла. Продукты переработки жиров		1,2,3
	<b>Практические работы</b>			
	1	<i>Изучение классификации, ассортимента и оценка качества растительных масел и майонеза.</i>		
	<b>Самостоятельная работа</b>			
		<i>Подготовить сообщение по теме: «Комбинированные жиры»</i>	<b>2</b>	
<b>Тема 1.6. Мясные товары.</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	Мясо и мясопродукты: классификация, характеристика мяса убойных животных, субпродуктов и мяса домашней птицы и дичи.		1,2,3
	2.	Колбасные изделия, мясные копчености и мясные консервы: обзор ассортимента, показатели качества, маркировка, упаковка, хранение.		

	<b>Практические работы</b>		
	<i>1. Оценка качества вареных колбас по органолептическим показателям</i>		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
<b>Тема 1.7. Рыбные товары</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	1. Рыба и рыбные товары: классификация, общая характеристика состава, обзор ассортимента, показатели качества, маркировка, упаковка, хранение свежей, охлажденной и мороженой рыбы.		
	<b>Практические работы</b>		
	<i>1. Изучение ассортимента и качества живой, охлажденной, мороженой, соленой и копченой рыбы. 2. Изучение ассортимента и качества рыбных консервов и пресервов.</i>		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	<i>Подготовить презентацию по теме: «Икорные продукты»</i>	6	
<b>Тема 1.8. Яйца и яйцепродукты.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1. Яйца. Строение куриного яйца. Химический состав, пищевая ценность. Классификация, ассортимент. Пищевые дефекты и технический брак. Оценка качества, условия хранения. Продукты переработки яиц. Мороженые и сухие яичные продукты. Товароведная характеристика, оценка качества, условия хранения.		1,2,3
	<b>Практические занятия</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа</b>		
<b>Тема 1.9. Молочные товары</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	1. Молочные товары: классификация, обзор ассортимента молока, кисломолочных продуктов, молочных консервов. Показатели качества, упаковка, маркировка, хранение.		1,2,3
	2. Сыры: классификация, обзор ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, хранение.		
	<b>Практические занятия</b>		
	<i>1. Оценка качества молочных товаров по органолептическим показателям на</i>		

	<i>соответствие требованиям стандарта</i>			
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	<i>Подготовить презентацию по теме: «Мороженое».</i>		6	
<b>Тема 1.10. Вкусовые товары.</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1.	Алкогольные напитки. Пиво. Безалкогольные напитки. Чай. Кофе. Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, Дефекты и оценка качества. Условия и сроки хранения.		1,2,3
	<b>Практические занятия</b>			
	<b>Самостоятельная работа</b>			
<b>Раздел 2. Товароведение непродовольственных товаров</b>			<b>54</b>	
<b>Тема 2.1. Основы товароведения непродовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	Классификация непродовольственных товаров. Качество непродовольственных товаров. Маркировка непродовольственных товаров.		1,2,3
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	<i>Решение профессиональных задач «Товары непродовольственные. Информация для потребителей»</i>		
	2.	<i>Чтение и расшифровка маркировки различных видов непродовольственных товаров</i>		
	<b>Самостоятельная работа</b>			
<b>Тема 2.2. Текстильные товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Маркировка и упаковка. Потребительские свойства текстильных товаров Продажа текстильных товаров. Правила продажи текстильных товаров.		1,2,3
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	<i>Изучение классификации, ассортимента и потребительских свойств</i>		



		<i>текстильных волокон и нитей. Оценка качества тканей по органолептическим показателям</i>		
	2.	<i>Оценка уровня качества и установление сортности ткани.</i>		
	<b>Самостоятельная работа</b>			
<b>Тема 2.3. Электробытовые товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	1,2,3
	1.	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Продажа электробытовых товаров. Правила продажи электробытовых товаров.		
	<b>Практические занятия</b>			
	1	<i>Анализ ассортимента, устройства, принципов действия бытовых электротехнических приборов, бытовых светильников.</i>		
	2	<i>Анализ ассортимента, принципа действия, показателей качества бытовых холодильных приборов, стиральных и уборочных машин.</i>		
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	<i>Подготовить презентацию по теме: «Электробытовые товары».</i>		6	
<b>Тема 2.4. Швейные и трикотажные товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	1,2,3
	1.	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Маркировка и упаковка. Потребительские свойства швейных и трикотажных товаров. Продажа швейных и трикотажных товаров. Правила продажи швейных и трикотажных товаров.		
	<b>Практические занятия</b>			
	1	<i>Определение качества швейных и трикотажных товаров</i>		
	<b>Самостоятельная работа</b>			
<b>Тема 2.5. Обувные товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	1,2,3
	1.	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Маркировка и упаковка. Потребительские свойства обувных товаров. Продажа обувных товаров. Правила продажи обувных товаров.		

	<b>Практические занятия</b>			
	1	<i>Изучение видов, деталей кожаной обуви, методов крепления низа обуви, маркировки.</i>		
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	<i>Подготовить тест по теме: «Обувные товары»</i>		6	
<b>Тема 2.6. Товары бытовой химии</b>	<b>Содержание</b>		4	1,2,3
	1.	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Маркировка и упаковка. Потребительские свойства товаров бытовой химии. Правила продажи товаров бытовой химии.		
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	<i>Определение видов и оценка качества товаров бытовой химии</i>		
	<b>Самостоятельная работа</b>			
<b>Тема 2.7. Галантерейные товары</b>	<b>Содержание</b>		12	1,2,3
	1.	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Маркировка и упаковка. Потребительские свойства галантерейных товаров. Продажа галантерейных товаров.		
	<b>Практические занятия</b>			
	1	<i>Составление товароведной характеристики, изучение особенностей упаковки и маркировки галантерейных товаров.</i>		
		<b>Самостоятельная работа</b>		
	<i>Подготовить доклад по теме: «Галантерейные изделия из пластмасс и подделочных материалов».</i>		8	
<b>Всего:</b>			<b>196</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Товароведения, технического оснащения торговых организаций и охраны труда»

Оборудование учебной лаборатории: «Товароведения, технического оснащения торговых организаций и охраны труда»:

- рабочие столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная;
- комплект бланков торговой документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы).
- весоизмерительное оборудование;
- кассовое оборудование;
- комплект торгового инвентаря;
- муляжи продовольственных и непродовольственных товаров;
- информационные стенды «Уголок потребителя», «Пищевая ценность продуктов» и др.

#### Технические средства обучения:

Телевизор;  
Видеомагнитофон;  
DVD.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### 4.2.1 Основные источники

1. Моисеенко Н.С. Основы товароведения. М.: КНОРУС. 2019.
2. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы товароведения. М.: Норма, 2016.
3. Самарин В.И., Чалых Т.И., Пехташева Е.Л. и др. Справочник по товароведению непродовольственных товаров в 3 т. М.:Издательский центр «Академия», 2016
4. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Ростов н/Д: Феникс 2016

5. Ходыкин А.П., Ляшко А.А., Волошко Н.И. Снитко А.П. Товароведение непродовольственных товаров. М.: ИТК «Дашков и К». 2016.

#### **4.2.2. Электронные ресурсы**

##### **Интернет-ресурсы**

www, gsen.ru - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;

www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;

www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;

www.consultant.ru- справочно - правовая система Консультант Плюс;

www, retailer.ru - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;

www, reteilerclub. ru - учебно-информационный проект Супер- розница

#### **4.2.3. Дополнительные источники**

1. Алексеев Н.С. Теоретические основы товароведения непродовольственных товаров:- М.: Прогресс, 2009. – 392 с.
2. Булдаков А.С. Пищевые добавки. СПб: “Ut”, 1996
3. Габрильянц М.А., Козлов А.Н. Товароведение мясных и рыбных товаров. М. Экономика, 1986.
4. Денисова С.А., Пилипенко Т.В. Пищевые жиры. М.: Экономика, 1998
5. Елизарова Л.Г., Николаева М.А. Алкогольные напитки. М.: Экономика, 1997
6. Ильенко-Петровская Т.П., Бухтарева Э.Ф., Твердохлеб Г.В. Товароведение пищевых жиров, молока и молочных продуктов. М.: Экономика, 1985
7. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров. М.: ИКТ «Дашков и К». 2007. – 400 с.
8. Кондрашова Е.А., Коник Н.В., Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров. М.: Альфа М: Инфра – М. 2007. – 416 с.
9. Коробкина З.В. Товароведение вкусовых товаров. М.: Экономика, 1986
10. Моисеенко Н.С.Товароведение непродовольственных товаров.- Ростов н/Д:Феникс,2009.-379 с.
11. Николаева М.А., Личников Д.С., Неверов А.Н. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. М.: Экономика, 1996.
12. Николаева М.А. Товароведение плодов и овощей. М.: Экономика, 1991
13. Неверов А.Н. и др. Товароведение и организация продажи непродовольственных товаров. М.:Академия, , 2006.
14. Новикова А.М.и др. Товароведение и организация продажи продовольственных товаров. М.: Академия, 2006.
- 15.Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Ростов н/Д: Феникс 2005. - 416 с.

Теплов В.И., Сероштан М.В., Боряев В.Е. и др. Коммерческое товароведение. М.: Издательский Дом “Дашков и К°”, 2000

**Периодические издания:**

- Современная торговля
- Российская торговля
- Управление сбытом
- Управление продажами. Магазин. Персонал. Оборудование. Технологии
- Российский экономический журнал
- Товаровед продовольственных товаров
- Мое дело. Магазин. (Всероссийское торговое издание)

**Нормативно-правовая документация:**

**Законодательные акты**

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. Ч.1 и 2.- М.: ИНФРА-М, 2018. – 512 с.

**Федеральные законы РФ**

2. «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. №2300-1 ФЗ (в редакции последующих изменений).
3. «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» от 28 декабря 2009 г., ФЗ-№ 381.
4. «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказания услуг для государственных и муниципальных нужд» от 31.12. 2005 г., ФЗ-№ 94 (с изм.).
5. «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г., ФЗ- № 184 (с изм.).

**Постановления Правительства Российской Федерации**

6. Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 N 55 (ред. от 05.12.2019) "Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации"

7. "О внесении изменений в Правила продажи отдельных видов товаров" от 27 марта 2007 г., № 185.
8. Постановление Госстандарта РФ от 28.04.1999 N 21 (ред. от 18.06.2002) "О Правилах проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 05.05.1999 N 1777)

## **Стандарты**

1. ГОСТ Р 51303-99. Торговля: термины и определения. – М.: Госстандарт России, 2000.-12 с.
  2. ГОСТ Р 51304-99. Услуги розничной торговли: Общие требования. - М.: Госстандарт России, 2000. – 7 с.
  3. ГОСТ Р 51305-1999. Розничная торговля: Требования к обслуживающему персоналу.– М.: Госстандарт России, 2000.- 7 с.
  4. ГОСТ Р 51773-2001. Розничная торговля: Классификация предприятий. - М.: Госстандарт России, 2001. – 13 с.
  - 3.
  4. ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769-ст
  5. ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009г. № 770-ст.;
  6. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст;
  7. ГОСТ Р 51121-97 Товары непродовольственные. Информация для потребителя. Общие требования Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 30 декабря 1997 г., № 439-ст;
  8. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-6);
  9. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-7);
- 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

В процессе обучения студентов основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции и практические занятия, а также самостоятельная работа обучающегося. Тематика лекций и практических занятий соответствует содержанию программы профессионального модуля.

Для успешного освоения профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами семинаров и практических занятий, учебно-методической литературой, типовыми тестовыми заданиями, ситуационными задачами, заданиями и рекомендациями по самостоятельной работе).

Лекции формируют у студентов системное представление об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивают усвоение ими основных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей.

Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Самостоятельная работа студентов проводится вне аудиторных часов, составляет 1/3 от общей трудоемкости междисциплинарного комплекса. Самостоятельная работа включает в себя работу с литературой, подготовку рефератов по выбранной теме, проведение исследований, отработку практических умений, и способствует развитию познавательной активности, творческого мышления обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих компетенций.

Оценка теоретических и практических знаний студентов осуществляется с помощью тестового контроля, решения ситуационных задач, оценки практических умений. В конце изучения профессионального модуля проводится экзамен,

Учебные занятия предусматривают широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В ходе занятий предусматриваются встречи с представителями торговли, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Обязательным условием для освоения данного модуля является изучение дисциплин: «Математика», «Статистика», «Бухгалтерский учет», «Метрология, стандартизация и сертификация», «Информационные технологии профессиональной деятельности», «Экономика организации», «Менеджмент».

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» - педагогические кадры должны иметь высшее образование, соответствующее профилю модуля.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- наличие высшего образования социально-экономического и гуманитарного профиля;
- опыт работы в торговых или производственно-коммерческих организациях не менее 2 лет;
- прохождение стажировки в торговых или производственно-коммерческих организациях не реже 1 раза в 3 года.

Преподавательский состав: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин «Статистика», «Бухгалтерский учет», «Метрология, стандартизация и сертификация», «Экономика организации», «Менеджмент».



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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	Умение планировать, осуществлять и обосновывать ассортиментную политику предприятия	<i>письменный опрос, тестирование, работа с литературой, выполнение творческих заданий, подготовка к семинару, оценка выполнения практических работ</i>
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	Умение обосновывать основные методы предотвращения товарных потерь	<i>письменный опрос, тестирование, работа с литературой, выполнение творческих заданий, оценка выполнения практических работ</i>
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	Умение расшифровывать маркировку товаров	<i>письменный опрос, тестирование, работа с литературой, выполнение творческих заданий, оценка выполнения практических работ</i>
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	Умения оценивать качество товаров	<i>письменный опрос, тестирование, работа с литературой, выполнение творческих заданий, подготовка к семинару, оценка выполнения практических работ</i>
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	Умение применять основные правила оформления сопроводительных документов и проведение работ по организации сохранности товаров	<i>письменный опрос, тестирование, работа с литературой, выполнение творческих заданий, подготовка к семинару, оценка выполнения практических работ</i>
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических	Умение обосновывать необходимость использования и соблюдения санитарно-эпидемиологических	<i>письменный опрос, тестирование, работа с литературой, выполнение</i>

требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	требований к товарам и упаковке	<i>творческих заданий, подготовка к семинару</i>
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерения в системные	Умение переводить внесистемные единицы измерения в системные	<i>письменный опрос, тестирование, работа с литературой, выполнение творческих заданий, оценка выполнения практических работ</i>
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	Умение работы с документами	<i>письменный опрос, тестирование, работа с литературой, выполнение творческих заданий, подготовка к семинару, оценка выполнения практических работ</i>

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- умение обосновывать выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;  - умение эффективно и качественно выполнять профессиональные задачи.	<i>Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	- умение находить и использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>

профессионального и личностного развития.		
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- умение взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- умение планировать обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	- умение использовать нормативные документы в профессиональной деятельности	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>