

Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края «Армавирский механико – технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ**

для специальности

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

2023г.

**ОДОБРЕНА**

Цикловой комиссией

технологических дисциплин и МДК

Председатель  С.Д. Боровик

Протокол №11 от «19» мая 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ГБПОУ ККАМТТ  
**С.В. Петросян**

«30» мая 2023 г.

М.П.


Рассмотрена

на заседании педагогического совета


протокол № 9 от 30.05.2023 г.


Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО по специальности **38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров среднего профессионального образования /38.00.00. Экономика и управление**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 28 июля 2014 г № 835, зарегистрирован в Минюсте РФ от 25 августа 2014 г № 33769.).

**Разработчик:**

 Гордиенко В.Н. - преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Армавирский механико-технологический техникум» (далее - ГБПОУ ККАМТТ)

**Рецензенты:**

 Е.В. Никитина - директор АО «Тандер», квалификация по диплому «Товаровед - эксперт» по специальности «Товароведение и экспертиза потребительских товаров»

 Кравченко В.В., директор по развитию торговой сети ООО «Кредо», квалификация по диплому – менеджер, специальность «Менеджмент организации»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	30

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»/ 100000 «Сфера обслуживания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Управление ассортиментом товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Выявлять потребность в товарах.
2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.
3. Управлять товарными запасами и потоками.
4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам, связанным с коммерческой деятельностью и торговлей, а также при освоении профессии «Продавец продовольственных товаров». Опыт работы не требуется, требуемый уровень образования – среднее (полное) общее образование

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

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

### **иметь практический опыт:**

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

### **уметь:**

*рассчитывать теоретическую энергетическую ценность продовольственных товаров;*  
*определять пищевую ценность продовольственных товаров;*  
распознавать товары по ассортиментной принадлежности;  
*распознавать мясо по категориям упитанности;*  
*определять доброкачественность мяса;*  
*определять товарный сорт отрубов мяса;*  
*составлять товароведную характеристику товаров;*

выполнять требования охраны труда и техники безопасности на рабочем месте;  
рационально использовать рабочее время и организовывать свою работу в зависимости от поставленных задач;  
применять и уверенно пользоваться в соответствии с назначением средствами организационной техники, канцелярскими принадлежностями;  
печатать и размножать служебные документы;  
использовать в работе нормативные, правовые акты, нормативно-методические документы, государственные стандарты, определяющие порядок документационного обеспечения управления;  
оформлять внутренние учетные документы при формировании дел в соответствии с утвержденной номенклатурой дел организации;  
осуществлять контроль использования документов;  
формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;  
применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта;  
рассчитывать показатели ассортимента;  
оформлять договоры с контрагентами;  
контролировать их выполнение, в т. ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;  
предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;  
готовить ответы на претензии покупателей;  
производить закупку и реализацию товаров;  
учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения;  
соблюдать условия и сроки хранения товаров;  
рассчитывать товарные потери;  
планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;  
эксплуатировать весы: настольные, циферблатные, электронные и товарные;  
контрольно-кассовые машины;  
выбирать весоизмерительное оборудование для торговых организаций;  
контрольно-кассовые машины;  
проверять наличие поверочных клейм на весах;  
выбирать и рассчитывать потребность в торговой мебели, весах, холодильном оборудовании;  
расследовать и регистрировать несчастные случаи на производстве;  
составлять акт по форме Н-1;  
анализировать оптимальность размещения торговых предприятий, их планировки и состава функциональных групп помещений;  
соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде;  
соблюдать требования техники безопасности и охраны труда;

**знать:**

ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства;  
*химический состав товаров;*  
*пищевую, энергетическую, физиологическую, органолептическую ценность продовольственных товаров;*  
товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели;  
*значение товаров определенных групп для человека;*  
технологические процессы товародвижения;  
формы документального сопровождения товародвижения;  
правила приемки товаров;  
виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями;  
способы размещения товаров на складах и в магазинах;  
условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп;  
основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров;  
*мерчендайзинг в магазине;*  
классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;  
требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования;  
*организацию оснащения торговым оборудованием предприятий торговли;*  
*планирование технического оснащения в торговых организациях;*  
*услуги по техническому обслуживанию и ремонту оборудования: общие представления;*  
нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила);  
законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;  
обязанности работников в области охраны труда;  
причины возникновения и профилактики производственного травматизма;  
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;  
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)  
*требования охраны труда, производственной санитарии, противопожарной защиты;*  
*основы правильной организации труда и методы повышения его эффективности;*  
*нормативные правовые акты и нормативно-методические документы, определяющие порядок документационного обеспечения управления;*  
*виды документов, их назначение;*  
*правила составления, оформления и введения в действие организационно-распорядительных документов;*  
*структуру, руководство структурных подразделений, образцы подписей лиц, имеющих право подписания и утверждения документов, и ограничения зон их ответственности*

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

всего – 678 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 594 часа, включая:

в форме практической. подготовки -594 часа

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 388 часов;

контрольные работы -6 часов

самостоятельной работы обучающегося – 194 часа;

производственной практики – 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Выявлять потребность в товарах.
ПК 1.2.	Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.
ПК 1.3.	Управлять товарными запасами и потоками.
ПК 1.4.	Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.
ОК1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем образовательной нагрузки	В т.ч. в форме практи. подготовки	Объем времени, отведенный на освоение дисциплинарного курса (курсов)			Консультации	Промежуточная аттестация	Практика
					Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося				
						Всего часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК1.1-1.4	Раздел 1. Управление ассортиментной политикой	594	400	594	388	196	194	6	6	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена концентрированная практика)	72	72	72						72
ПМ 01	Консультации	6	6					6		
	Промежуточная аттестация	6	6						6	
	<b>Всего:</b>	<b>678</b>	<b>484</b>	<b>666</b>	<b>388</b>	<b>196</b>	<b>194</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>72</b>

\*Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из дисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 ПМ.01 Управление ассортиментной политикой		678	
МДК.01.01 Основы управления ассортиментом товаров		594	
Тема 1.1.	Содержание учебного материала	6	

Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров	<p><b>1</b> <b>Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров</b> Источники насыщения рынка продовольствием Основные направления совершенствования ассортимента пищевых продуктов. <b>Продовольственные товары:</b> понятие, назначение (пищевое и технологическое). Общность и различия терминов "пищевые продукты" и "продовольственные товары" Значение пищевых продуктов в жизни человека. Взаимосвязь пищевых продуктов с внутренней средой человека. Значение товаров определенных групп для человека. Классификация продовольственных товаров, товароведная и торговая. Признаки классификации. Ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства. Группы однородных пищевых продуктов. Товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели.</p> <p>Химический состав пищевых продуктов. Общая классификация веществ пищевых продуктов по химической природе (органические и неорганические), усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые), происхождению (натуральные, искусственные и синтетические). Пищевая ценность как сложное свойство. Характеризующее качество продовольственных товаров.</p>	2	2
2	<p><b>2</b> <b>Контрольная работа входной контроль</b></p>	2	2
3	<p><b>3</b> <b>Физиологическая ценность. Физиологически активные вещества.</b> Деление их на группы в зависимости от действия на нервную, иммунную и пищеварительную системы. Продукты питания с повышенным содержанием физиологически активных веществ. Негативные последствия воздействия повышенных доз некоторых физиологически активных веществ (алкоголя, алкалоидов) на организм человека. Органолептическая ценность. Усвояемость. Влияние усвояемости на степень удовлетворения потребностей. Классификация веществ по усвояемости (усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые). Факторы, влияющие на усвояемость. Доброкачественность, безопасность и безвредность: определение. Показатели, характеризующие доброкачественность и безопасность. Использование данных о пищевой ценности товаров для стимулирования их сбыта. Влияние пищевой ценности на конкурентоспособность и совершенствование ассортимента товаров. Обязательность информации о пищевой ценности (калорийности и содержанию важнейших веществ)</p>	2	2
Содержание учебного материала		8	
	Зерномучные товары		
4	<p><b>4</b> <b>Роль зерномучных товаров в питании. Классификация зерномучных товаров.</b></p> <p>Строение и химический состав зерна.</p>	2	2
5	<p><b>5</b> <b>Крупа. Пищевая ценность и потребительские свойства. Классификация и ассортимент круп. Семена бобовых.</b> Особенности химического состава и потребительские свойства.</p>	2	
6	<p><b>6</b> <b>Мука. Классификация муки по видам сырья, товарные сорта. Формирование качества пшеничной сортовой муки в процессе производства. Макаронные изделия. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Потребительские свойства. Хранение муки, крупы и макаронных изделий. Характеристика вредителей и меры борьбы с ними.</b></p>	2	2

	<b>Хлеб и хлебобулочные изделия. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие в период брожения и выпечки хлеба. Усушка и черствение, сущность и способы их замедления. Условия и сроки хранения хлеба. Ассортимент бараночных и сухарных изделий.</b>	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	Плодоовощные товары		
8	<b>Пищевая ценность и классификация плодов и овощей. Классификация овощей, их химический состав, характеристика хозяйственно-ботанических сортов овощей (клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, томатных, тыквенных, салатно-шпинатных, пряных и десертных овощей).</b>	2	2
9	<b>Классификация плодов. Особенности химического состава плодов. Их использование, товарная сортировка. Семечковые, косточковые, субтропические, тропические плоды, ягоды и орехи. Характеристика помологических сортов плодов и ампелографических сортов винограда</b> Условия и сроки хранения свежих плодов и овощей на базах и предприятиях розничной торговли.	2	
10	<b>Продукты переработки плодов и овощей: квашеные, маринованные, сушеные, замороженные.</b> Ассортимент. Основы технологии производства. Стерилизованные овощные, плодовые и грибные консервы. Виды, ассортимент, товароведная характеристика. Условия и сроки хранения.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	Сахар, мед, крахмал, кондитерские изделия		
11	<b>Сахар. Значение в питании. Ассортимент и условия хранения. Крахмал. Виды крахмала. Условия хранения.</b>	2	2
12	Пищевая и вкусовая ценность кондитерских изделий. Классификация и характеристика свойств. Товароведная характеристика конфет, карамели, шоколада и какао-порошка, халвы.	2	
13	<b>Товароведная характеристика, мучных и фруктово-ягодных кондитерских изделий. Условия и сроки хранения. Процессы при хранении кондитерских товаров.</b>	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	10	
	Вкусовые товары		
14	<b>Роль вкусовых товаров в питании. Классификация вкусовых товаров.</b> Пряности. Классификация, особенности состава и влияние на пищеварительную систему. Поваренная соль. Источники получения, виды, хранение.	2	2
15	<b>Чай и кофе. Химический состав. Разновидности и сорта. Ассортимент.</b> Безалкогольные и слабоалкогольные напитки: классификация и характеристика отдельных групп. Пиво, хлебный квас. Виды и химический состав, условия и сроки хранения.	2	
16	<b>Алкогольные напитки. Действие спирта на организм человека. Классификация и ассортимент, условия хранения вин.</b>	2	
17	<b>Контрольная работа</b>	2	

18	<b>Водка, ликероводочные изделия, виноградные вина, игристые вина, коньяки, ром, виски.</b>	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	Молочные товары		
19	<b>Молоко. Значение в питании.</b> Химический состав и физико-химические свойства, факторы, влияющие на них. Характеристика ассортимента молока.	2	2
20	<b>Кисломолочные товары.</b> Их роль в питании человека. Ассортимент и характеристика основных видов. Сметана и творог. Ассортимент.	2	
21	<b>Масло коровье.</b> Химический состав. Классификация и ассортимент Молочные консервы. Основные виды. Условия хранения молочных товаров.. Сыры. Пищевая ценность и особенности химического состава. Классификация сыров.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Пищевые жиры	4	
22	<b>Значение в питании и классификация пищевых жиров.</b> Растительные масла Пищевая ценность. Основные виды и характеристика потребительских свойств.	2	2
23	<b>Животные и топлёные жиры. Маргарин, кулинарные и кондитерские жиры.</b> Виды и назначение. Направления использования. Пищевая ценность и ассортимент маргарина. Майонез. Классификация, условия хранения.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	16	
	Мясные и яичные товары		
24	<b>Характеристика убойных животных.</b> Классификация мяса в зависимости от вида, возраста, пола, упитанности животных и термического состояния.	2	2
25	<b>Пищевая ценность и кулинарное назначение мяса в зависимости от анатомического расположения отруба.</b> Отличительные признаки трех категорий свежести мяса и направления его использования.	2	
26	<b>Товароведное и ветеринарное клеймение мясных туш.</b> Химический состав мяса. Соотношение основных тканей в туше.	2	
27	<b>Остывшее и охлажденное мясо. Условия и сроки хранения.</b> Процессы при хранении. Способы удлинения сроков хранения. замороженного мяса. Процессы, протекающие при хранении замороженного мяса, способы размораживания.	2	
28	<b>Субпродукты. Классификация, пищевая ценность.</b>	2	
29	<b>Мясо птицы. Особенности строения и химического состава.</b> Классификация. Условия и сроки хранения.	2	

30	Мясные продукты (солено-копченые, колбасные изделия, мясные полуфабрикаты) краткая характеристика потребительских свойств. Ассортимент, условия и сроки хранения.	2
31	Яйца куриные и яйцопродукты: Пищевая ценность и химический состав. Классификация яиц. Сроки и условия хранения	2
	Содержание учебного материала	12
	Рыбные товары	
32	Особенности химического состава мяса рыбы и его пищевая ценность. Анатомическое и морфологическое строение рыбы. Съедобные и несъедобные части и органы рыбы. Основные промысловые семейства.	2
33	Живая, охлажденная и мороженая рыба. Рыбное филе. Значение в питании, особенности потребительских свойств. Биохимические и физико-химические изменения в охлажденной и мороженой рыбе. Условия и сроки хранения.	2
34	Соленые рыбные товары. Ассортимент и условия хранения. Копченая рыба. Ассортимент и условия хранения. Вяленая, сушеная рыба и балычные изделия. Особенности производства. Условия хранения.	2
35	Рыбные консервы и пресервы. Классификация по группам, виду и ассортименту. Упаковка, маркировка и хранение рыбных консервов и пресервов.	2
36	Икра. Химический состав и пищевая ценность. Характеристика икры различных видов рыб. Ассортимент икорных товаров. Условия и сроки хранения.	2
37	Нерыбные гидробионты. Классификация и особенности данной группы товаров. Условия и сроки хранения.	2
<b>Практические занятия</b>		<b>84</b>
1	Расчет теоретической энергетической ценности продовольственных товаров.	
2	Анализ информации о пищевой ценности продовольственных товаров. <i>Использование в работе нормативных, правовых актов, нормативно-методических документов, государственных стандартов, определяющие порядок документационного обеспечения управления.</i>	
3	Распознавание зерна по ассортиментной принадлежности. Формирование торгового ассортимента по результатам анализа потребности в товарах. Расчет показателей ассортимента	
4	Распознавание круп по ассортиментной принадлежности. Расчет показателей ассортимента круп	
5	Распознавание муки по ассортиментной принадлежности. Расчет показателей ассортимента муки	
6	Распознавание макаронных изделий по ассортиментной принадлежности. Расчет показателей ассортимента макаронных изделий	

7	Распознавание хлеба и хлебобулочных изделий по ассортиментной принадлежности, расчет показателей ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий	
8	Формирование торгового ассортимента зерномучных товаров по результатам анализа потребности в товарах	
9	Распознавание сухарных изделий по ассортиментной принадлежности	
10	Распознавание овощей по ассортиментной принадлежности Расчет показателей ассортимента плодовоощных товаров	
11	Распознавание плодов по ассортиментной принадлежности; формирование спроса и стимулирование сбыта плодовоощных консервов;	
12	Расчет показателей ассортимента плодовоощных товаров; анализ ассортиментной политики торговых организаций.	
13	Распознавание плодовоощных консервов по ассортиментной принадлежности	
14	Расчет показателей ассортимента плодовоощных товаров анализ ассортиментной политики торговых организаций.	
15	Распознавание торгового ассортимента сахара меда крахмала	
16	Распознавание сахаристых кондитерских изделий по ассортиментной принадлежности	
17	Распознавание мучных кондитерских изделий по ассортиментной принадлежности	
18	Расчет показателей ассортимента кондитерских изделий	
19	Анализ ассортиментной политики кондитерских изделий Формирование торгового ассортимента кондитерских изделий по результатам анализа потребности в товарах	
20	Распознавание пряностей по ассортиментной принадлежности	
21	Изучение ассортимента и качества приправ Распознавание кофе по ассортиментной принадлежности	
22	Распознавание чая по ассортиментной принадлежности	
23	Распознавание кофе по ассортиментной принадлежности	
24	Распознавание безалкогольных напитков по ассортиментной принадлежности	
25	Распознавание алкогольных напитков по ассортиментной принадлежности	
26	Распознавание молока по ассортиментной принадлежности	
27	Распознавание по ассортиментной принадлежности и расчет показателей ассортимента сливочного масла	
28	Распознавание сметаны по ассортиментной принадлежности	
29	Распознавание кисломолочных напитков по ассортиментной принадлежности	
30	Распознавание творога по ассортиментной принадлежности, расчет показателей ассортимента сыров	
31	Расчет показателей ассортимента кисломолочных товаров	
32	Распознавание сыров по ассортиментной принадлежности расчет показателей ассортимента сыров	
33	Распознавание растительных масел по ассортиментной принадлежности.	

	34	Расознавание топленых жиров по ассортиментной принадлежности.	
	35	Расознавание мяса по категориям упитанности	
	36	Определение доброкачественности мяса	
	37	Определение товарного сорта отрубов мяса	
	38	Расознавание мясных копченостей по ассортиментной принадлежности, расчет показателей ассортимента мясных копченостей	
	39	Расознавание мясных консервов по ассортиментной принадлежности, расчет показателей ассортимента мясных консервов	
	40	Расознавание колбасных изделий по ассортиментной принадлежности, расчет показателей ассортимента колбасных изделий	
	41	Расознавание яичных товаров по ассортиментной принадлежности. Составление товаровой характеристики товаров.	
	42	Расознавание семейства и видов рыб. Рыбных товаров по ассортиментной принадлежности.	46
	<b>Содержание учебного материала</b>		
		Стекланные и керамические товары	2
Тема 1.3. Ассортимент и товароведные характеристики промышленных товаров	38	<b>Классификация стекланных изделий по назначению, химическому составу, цвету, способу формования, способу термической обработки, форме, размеру, виду и сложности декорирования, фасону, комплектности.</b> Ассортимент стекланных изделий. Бытовая посуда. Художественно-декоративные изделия. Потребительские свойства стекланных товаров. Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение бытовых керамических изделий. Классификация керамических товаров. Фарфоровые бытовые изделия. Майоликовые изделия. Гончарные изделия. Ассортимент, потребительские свойства. Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение бытовых стекланных изделий.	2
		<b>Содержание учебного материала</b>	
		Металлохозяйственные товары и изделия из пластмасс	4
	39	<b>Классификация металлохозяйственных изделий.</b> Ассортимент металлической посуды, ножевых изделий, столовых приборов и принадлежностей, ручных орудий труда, приборов для окон и дверей, крепежных изделий, приборов для измельчения и чистки продуктов, осветительных и нагревательных приборов. Потребительские свойства металлохозяйственных изделий. Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлохозяйственных товаров.	2
	40	<b>Классификация изделий из пластмасс.</b> Ассортимент бытовых изделий из пластмасс. Потребительские свойства товаров из пластических масс. Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение изделий из пластмасс.	2



	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Товары бытовой химии		<b>2</b>
41	<b>Классификация товаров бытовой химии.</b> Ассортимент клеющих и лакокрасочных материалов; моющих, чистящих, полирующих, пятно выводящих и дезинфицирующих средств. Потребительские свойства товаров бытовой химии. Санитарно-гигиенические аспекты использования химических товаров. Требования к безопасности транспортирования, реализации и использования. Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение товаров.	<b>2</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Мебельные товары	<b>2</b>	<b>2</b>
42	<b>Классификация мебели по эксплуатационным признакам, функциональному назначению, видам исходных материалов, характеру и способу производства, конструкции, комплектности и др.</b> Ассортимент мебели. Потребительские свойства мебели. Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели.	<b>2</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Электротовары	<b>4</b>	<b>2</b>
43	<b>Классификация электротоваров. Ассортимент проводов и шнуров, электроустановочных изделий, бытовых светильников, электронагревательных приборов, холодильников, бытовых стиральных машин, уборочных машин, машин и приборов для поддержания микроклимата в помещениях, машин для механизации кухонных работ.</b>	<b>2</b>	
44	<b>Потребительские свойства электротоваров.</b> Требования к безопасности, надёжности и взаимозаменяемости. Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование, хранение товаров.	<b>2</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	Культтовары		<b>2</b>
45	<b>Классификация и ассортимент изделий из бумаги и картона, потребительские свойства.</b> Классификация и ассортимент школьно – письменных товаров. Классификация и ассортимент канцелярских товаров. Приемка, маркировка, транспортирование и хранение.	<b>2</b>	
46	<b>Классификация товаров. Фотоаппараты, конструкция, классификация, ассортимент, потребительские свойства.</b> Фотопринадлежности и лабораторное оборудование. Светочувствительные фотоматериалы и фотохимикаты. Приемка, маркировка, транспортирование и хранение.	<b>2</b>	
47	<b>Классификация радиоэлектронной аппаратуры. Бытовая аудиотехника.</b>	<b>2</b>	

48	Классификация и ассортимент радиоприемников, бытовых магнитофонов, проигрывателей компакт дисков, их основные параметры.	2
	Бытовая видеотехника: Классификация и ассортимент телевизоров, видеомагнитофонов и плееров, видеокамер, их основные параметры.	
51	Приемка, маркировка, транспортирование и хранение бытовой радиоаппаратуры	2
	Классификация и ассортимент игрушек. Приемка, маркировка, транспортирование и хранение игрушек.	
	Содержание учебного материала	
	Ювелирные изделия	2
51	Классификация ювелирных товаров. Материалы и сплавы. Проба драгоценных металлов. Ювелирные камни, декоративные и подделочные материалы. Ассортимент ювелирных изделий. Приемка, маркировка, транспортирование и хранение.	2
	Содержание учебного материала	
	Парфюмерные и косметические товары	2
52	Классификация парфюмерных и косметических товаров. Ассортимент парфюмерных и косметических товаров. Приемка, маркировка, транспортирование и хранение. Специфические виды упаковки парфюмерных и косметических товаров.	2
	Содержание учебного материала	
	Текстильные, швейные и трикотажные товары	6
53	Классификация текстильных товаров по видам сырья, технологии изготовления и области применения. Ассортимент, групповая характеристика хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых и прочих тканей.	2
	Классификация, ассортимент нетканых материалов, ковров, искусственного меха, гардинно-тюлевых и других текстильных товаров. Потребительские свойства, показатели качества текстильных товаров. Приемка, маркировка, транспортирование и хранение текстильных товаров.	2
55	Классификация швейных и трикотажных товаров по назначению, модельно-конструктивному признаку, по видам, материалам, по сезонности, по половозрастному признаку, по стилевому решению. Размерная типология для массового производства одежды и трикотажных изделий. Характеристика отдельных групп одежды и трикотажных изделий. Потребительские свойства, показатели качества и контроль качества текстильных изделий.	2
	Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение швейных и трикотажных товаров.	
	Содержание учебного материала	4
	Кожевенно-обувные товары	2

56	<p><b>Классификация и ассортимент обувных материалов. Натуральные кожи для низа обуви.</b> Натуральные кожи для верха обуви подкладки. Искусственные и синтетические материалы для низа и верха обуви. Искусственные материалы для жестких внутренних и промежуточных деталей обуви. Текстильные материалы.</p> <p><b>Классификация и ассортимент кожаной обуви. Виды кожаной обуви.</b> Системы нумерации кожаной обуви. Резиновая обувь. Классификация и ассортимент резиновой и валяной обуви. Правила приемки, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение обуви.</p>	2	
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	4	
	<p>Пушно-меховые товары</p>	2	2
58	<p><b>Классификация и ассортимент пушных, меховых и овчинно-шубных полуфабрикатов.</b> Зимние и весенние виды. Биологические основы сортировки пушно-меховых полуфабрикатов. Свойства пушно-меховых полуфабрикатов.</p>	2	
59	<p><b>Классификация и характеристика видового ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных изделий.</b> Правила приемки, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.</p>	2	
	<p><b>Практические занятия</b></p>	62	
1	<p>Товароведная характеристика стеклянных и керамических товаров, расчет показателей ассортимента</p>		
2	<p>Товароведная характеристика металлохозяйственных товаров</p>		
3	<p>Товароведная характеристика металлической посуды, ножевых товаров, столовых приборов, кухонно – хозяйственных принадлежностей</p>		
4	<p>Распознавание вида пластмасс по внешним признакам. Изучение свойств и распознавание видов пластмасс в готовых изделиях.</p>		
5	<p>Товароведная характеристика хозяйственных изделий из пластмасс.</p>		
6	<p>Товароведная характеристика товаров бытовой химии.</p>		
7	<p>Распознавание ассортимента мебели, расчет показателей ассортимента.</p>		
8	<p>Товароведная характеристика мебельных товаров.</p>		
9	<p>Распознавание торгового ассортимента бытовых холодильников и морозильников и их конструкции</p>		
10	<p>Распознавание торгового ассортимента стиральных машин и их конструкции</p>		
11	<p>Распознавание торгового ассортимента швейных машин</p>		
12	<p>Распознавание торгового ассортимента пылесосов</p>		
13	<p>Распознавание ассортимента вентиляторов</p>		
14	<p>Формирование ассортимента школьно – письменных и канцелярских товаров. <i>Применять и уверенно пользоваться в соответствии с назначением средствами организационной техники, канцелярскими</i></p>		

	<i>принадлежностями.</i>		
15	Распознавание конструктивных особенностей и ассортимента фотоаппаратов.		
16	Товароведная характеристика телевизоров.		
17	Распознавание торгового ассортимента видеотехники и их конструкции		
18	Распознавание особенностей конструкции и ассортимента бытовой аудиотехники		
19	Распознавание ассортимента мягких игрушек		
20	Распознавание ассортимента ювелирных товаров		
21	Распознавание ассортимента средств по уходу за волосами, расчет показателей ассортимента		
22	Распознавание ассортимента косметических кремов, расчет показателей ассортимента		
23	Распознавание ассортимента лаков и эмалей для ногтей, расчет показателей ассортимента		
24	Распознавание ассортимента хлопчатобумажных тканей.		
25	Товароведная характеристика шелковых тканей		
26	Товароведная характеристика шерстяных тканей		
27	Распознавание швейных изделий по ассортиментной принадлежности		
28	Распознавание кожаной обуви по ассортиментной принадлежности		
29	Товароведная характеристика резиновой обуви		
30	Распознавание пушных полуфабрикатов по ассортиментной принадлежности, расчет показателей ассортимента		
31	Товароведная характеристика пушно-меховых и овчинно-шубных товаров		
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>20</b>	
60	<b>Технология товародвижения в магазине: понятие, назначение.</b> Торгово-технологический процесс на предприятиях розничной торговли: понятие, назначение, структура, содержание; операции, их специфика в магазинах разных типов. Технологические процессы товародвижения. Основные пути совершенствования этого процесса. Формы документального сопровождения товародвижения.	2	2
61	<b>Виды, назначение, структура договоров с поставщиками и потребителями; формы документального сопровождения товародвижения.</b> Правила приемки товаров.	2	
62	<b>Приемка товаров по количеству и качеству: нормативная база, организационная, документальная управление.</b>	2	2
<b>Тема 1.4. Технология товародвижения в розничной торговле</b>			

63	Контрольная работа рубежный контроль			
64	Контроль качества и количества товарных партий. Виды. Правила выборочного контроля. Проб. виды, требования к ним. Правила отбора проб. Понятие о приемочном и браковочном числе.	2		
65	Технология погрузо-разгрузочных работ : назначение, основные и вспомогательные операции, их механизация.	2		2
	Кратковременное хранение товаров в магазине: назначение, специфика. Организация хранения: размещение в складах и подсобных помещениях, соблюдение режима хранения. Особенности хранения товаров в таре-оборудовании (прилавках, шкафах и т.п.) в торговом зале. Текущий контроль за качеством товаров и режимом хранения. Основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров.			
67	Предреализационная подготовка товаров к продаже: назначение, основные и вспомогательные операции, их влияние на количество и качество товаров, зависимость от форм продажи. Способы размещения товаров на складах и в магазинах.	2	2	2
68	Требования к подготовке товаров к продаже, регламентируемые правилами торговли. Особенности подготовки к продаже отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров.	2		
69	Размещение и выкладка товаров в розничных торговых предприятиях разных видов и типов. Правила размещения отдельных групп товаров в магазинах. Факторы, влияющие на размещение. Основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров. Условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп	2		
70	Мерчендайзинг в магазине: понятие, назначение, приемы, размещение прилавков. Выкладка товаров: назначение, принципы и правила, виды, способы и средства. Выкладка как одно из средств мерчендайзинга	2		
<b>Практические занятия</b>		<b>18</b>		
1	Решение торговых ситуаций, связанных с приемкой товаров по количеству и качеству.	2		
2	Оформление накладных на товары.	2		
3	Оформление договоров с контрагентами, контроль их выполнения, в т. ч. поступления товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, и количеству	2		
4	Предъявление претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств	2		
5	Подготовка ответов на претензии покупателей	2		
6	Деловая игра по закупке и реализации товаров с учетом факторов, влияющих на ассортимент и качество при организации товародвижения	2		
7	Решение ситуационных задач, связанных с соблюдением условий и сроков хранения товаров	2		
8	Расчет товарных потерь	2		

	9	<p>Планирование мер по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь. Применение средств и методов маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта</p>	2	
		<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	36	
	71	<p><b>Сущность, значение и основные направления научно-технического прогресса в современной торговле.</b> Обеспечение безопасности оборудования, в том числе экономической (снижение уровня шума, загрязненности и др.), комплексность автоматизации торгово-технологического процесса.</p> <p>Роль технического оснащения в улучшении культуры обслуживания, повышении производительности труда работников торговых организаций и увеличении прибыли при экономии трудовых и материальных затрат. Классификация торгового – технологического оборудования, его назначение и устройство. Требования к условиям и правилам эксплуатации торгового – технологического оборудования. Организация оснащения торговым оборудованием предприятий торговли. Планирование технического оснащения в торговых организациях. Услуги по техническому обслуживанию и ремонту оборудования: общие представления.</p>	2	2
<p><b>Тема 1.5.</b></p>	72	<p><b>Классификация торгового оборудования по обобщающим признакам и функциональному назначению.</b> Мебель для торговых организаций: назначение и классификация. Типизация и унификация мебели. Требования, предъявляемые к мебели для торговых организаций</p>	2	
<p><b>Техническое оснащение торгово-технологического процесса</b></p>	73	<p><b>Мебель торговых залов магазинов, административно-бытовых и подсобных помещений, складов торговых организаций: типы, назначение, особенности устройства и применения.</b> Новые перспективы направления совершенствования торговой мебели по конструкции, дизайну, функциональному назначению.</p>	2	
	74	<p><b>Торговый инвентарь: назначение и классификация</b> Требования, предъявляемые к торговому инвентарю. Виды, назначение и особенности устройства отдельных видов инвентаря для торговых организаций.</p>	2	2
	75	<p><b>Измерительное оборудование: назначение, классификация, требования</b> предъявляемые к нему и другим средствам измерения, эксплуатации, уход за ними. Перспективные направления совершенствования измерительного оборудования.</p>	2	2
	76	<p><b>Электронные настольные и платформенные (товарные), механические настольные и платформенные (товарные) весы: типы, назначение, их сравнительная характеристика по устройству, техническим характеристикам и правилам эксплуатации.</b> Выбор типов и рекомендованные нормы оснащения торговых организаций и весоизмерительным оборудованием. Технические требования к весоизмерительному оборудованию.</p>	2	
	77	<p><b>Фасовочно-упаковочное оборудование: понятие назначение, классификация, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации.</b> Выбор типов и рекомендательные нормы оснащения фасовочно-упаковочным оборудованием торговых организаций.</p>	2	

78	Оборудование для маркировки упакованных товаров и печати этикеток со штриховым кодом.	2	
79	Измельчительно-режущее оборудование: назначение, классификация. Режущие и измельчительные машины типы назначение устройство техническая характеристика правила эксплуатации	2	
80	Подъемно-транспортное оборудование: назначение, классификация. Грузоподъемные машины и механизмы, транспортирующие машины и механизмы, погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины, автоматические подъемно-транспортные комплексы: типы, техническая характеристика и правила эксплуатации Уборочная техника: назначение, виды поломочные машины и т.п., краткая характеристика, эксплуатация.	2	2
81	Торговое холодильное оборудование: типы, сравнительная характеристика по устройству, техническим характеристикам,	2	2
82	Правила эксплуатации, их преимущества и недостатки Перспективные типы торгового холодильного оборудования. Выбор типов и рекомендательные нормы оснащения торговых организаций холодильным оборудованием.	2	
83	Оборудование для приготовления и продажи напитков: назначение, классификация, типы, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Оборудование для продажи напитков в алюминиевых банках; типы, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Критерии выбора типов оборудования для приготовления и продажи напитков при оснащении торговых организаций.	2	2
84	Система защиты товаров в торговых организациях: назначение и классификация, их виды, устройство, технические характеристики, эксплуатация. Деактиваторы и магнитные съёмники: виды и назначение. Теплонаблюдение, мониторы, системы видеонаблюдения для крупных торговых организаций.	2	
85	Оборудование для штрих-кодовых технологий: сканеры (складские, для ККМ и т. п.) принтеры для штрих-кода, назначение, типы, эксплуатация.	2	2
86	Контрольно-кассовые машины: понятие назначение, правовое регулирование порядка их эксплуатации. Классификация и требования, предъявляемые к ККМ. Государственный реестр ККМ: назначение, правила эксплуатации ККМ. Электронные ККМ: принцип устройства, типы, назначение, техническая характеристика, правила эксплуатации. Термопринтеры, сканеры, терминалы для сбора данных: назначение, типы, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Кассовые POS-терминалы: типы, назначение, техническая характеристика, правила эксплуатации. Программы, обеспечивающие сопряжение электронных кассовых машин с различными АСУ торговли. Выбор типов и рекомендательные нормы оснащения торговых организаций ККМ и другой электронной техникой.	2	

87	<p>Организация оснащения торговым оборудованием предприятий торговли. Планирование технического оснащения в торговых организациях. Услуги по техническому обслуживанию и ремонту оборудования: общее представление. Организация технического обслуживания и ремонта торгового оборудования. Гарантийные сроки на отремонтированное оборудование.</p>	2	2
		2	
	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>1 Приобретение умений эксплуатации весов: настольных циферблатных, электронных и товарных; контрольно – кассовых машин.</p> <p>2 Выбор весоизмерительного оборудования для торговых организаций.</p>	4	
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>1 Распознавание ассортимента торговой мебели.</p> <p>2 Выбор и расчет потребности в торговой мебели</p> <p>3 Распознавание ассортимента весов для торговых организаций.</p> <p>4 Выбор и расчет потребности в весах для торговых организаций</p> <p>5 Выбор типов необходимого холодильного оборудования для торговых организаций</p> <p>6 Расчет потребности в холодильном оборудовании для торговых организаций</p> <p>7 Выбор типов контрольно-кассовых машин для оснащения торговых организаций.</p> <p>8 Изучение поверочных клейм на весах.</p>	16	
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	17	
88	<p><b>Социально-экономическое и техническое значение охраны труда (ОТ). Экономические последствия от производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Эффективность мероприятий по охране труда. Нормативно – правовое обеспечение санитарно – эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила). Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации.</b></p>	2	2
89	<p><b>Правовые и нормативные акты по ОТ. Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ», Трудовой кодекс, гигиенические нормативы, санитарные правила и нормы (СанПиН), система стандартов безопасности труда (СБТ) и система строительных норм и правил (СНиП). Нормативные правовые акты и нормативно-методические документы, определяющие порядок документирования и обеспечения управления. Виды документов, их назначение. Правила составления, оформления и введения в действие организационно-распорядительных документов. Структура, руководство структурных</b></p>	2	

Тема 1.6.  
Охрана труда



	подразделений, образцы подписей лиц, имеющих право подписания и утверждения документов, и ограничения зон их ответственности		
90	<b>Организационные основы ОТ.</b> Органы управления, аттестация рабочих мест, обучение персонала, сертификация производств, обязанности работников в области охраны труда. <i>Требования охраны труда, производственной санитарии, противопожарной защиты;</i> <i>основы правильной организации труда и методы повышения его эффективности</i>	2	
91	<b>Ответственность за нарушение требований по охране труда.</b> Причины возникновения и профилактики производственного травматизма; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом). Расследование и учет несчастных случаев на производстве.	2	
92	<b>Опасные факторы на производствах с применением ядовитых веществ, при изготовлении продовольственных товаров, при транспортировании, хранении и эксплуатации различных видов продукции (в том числе средств измерений)</b> Общие требования к безопасности технических систем и рабочих мест. Электробезопасность. Характер воздействия электротока на человека. Обеспечение электробезопасности.	2	2
93	<b>Микроклимат рабочей зоны.</b> Обеспечение комфортных климатических условий в рабочей зоне. Характеристика освещения и световой среды. Виды освещения и его нормирование.	2	
94	<b>Безопасность механического оборудования.</b> Опасные зоны. Повышение безопасности элементов конструкции и органов управления. Оградительные, защитные и предохранительные устройства.	2	2
95	<b>Опасные и вредные факторы, влияющие на человека при работе со средствами измерений при экспертизе качества потребительских товаров и при проведении измерений при поверке, калибровке, надзоре за состоянием и применением средств измерений.</b>	2	
96	<b>Нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила).</b>	1	
<b>Практические занятия</b>		<b>12</b>	
<b>1</b>	Анализ оптимальности размещения торговых предприятий, их планировки и состава функциональных групп помещений.	2	
<b>2</b>	Определение рабочего времени и трудового распорядка в организациях. <i>Рациональное использование рабочего времени и организация своей работы в зависимости от поставленных задач. Печать и размножение служебных документов</i>	2	

3		Определение параметров микроклимата и освещенности на рабочем месте. Соблюдение санитарно – эпидемиологических требований к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде	2
4		Расследование и регистрация несчастных случаев на производстве. Составление акта по форме Н-1.	2
5		Охрана труда при работе со средствами измерений: выбор и применение средств защиты от факторов производственной среды. <i>Выполнение требований охраны труда и техники безопасности на рабочем месте;</i>	2
6		Решение ситуационных задач с применением санитарных норм и правил. Соблюдение требований техники безопасности и охраны труда. <i>Оформление внутренних учетных документов при формировании дел в соответствии с утвержденной номенклатурой дел организации;</i> <i>Осуществление контроля использования документов</i>	2
	<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ.01.</b></p> <p>сбор информации об ассортименте и ценах на товары одной группы</p> <p>подготовка докладов о стадиях технологического цикла, о видах проб и о контроле по альтернативному признаку. Решение ситуационных задач о возможности приемки и реализации товарной партии с дефектами.</p> <p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <p>Значение основных групп химических веществ пищевых продуктов для организма человека</p> <p>Ознакомление с ассортиментом продуктов переработки зерна в продовольственных магазинах города.</p> <p>Оценка качества плодов, овощей, грибов и продуктов их переработки</p> <p>Ассортимент меда.</p> <p>Новые виды кондитерских изделий</p> <p>Ассортимент молочных товаров продовольственных магазинов города</p> <p>Характеристика спредов</p> <p>Ассортимент мясных товаров в магазинах</p> <p>Маркировка рыбных консервов, доклады о новых рыбных продуктах</p> <p>Ассортимент керамических изделий</p> <p>Формирование ассортимента парфюмерно-косметических товаров</p> <p>Классификация мебельных товаров</p> <p>Ассортимент электротоваров</p> <p>Приемка товаров</p> <p>Подготовка товаров к продаже</p> <p>Современные способы хранения товаров</p> <p>Современное торговое оборудование</p>	194	

<p>Управление ассортиментом товаров</p> <p>Социально-экономическое и техническое значение охраны труда (ОТ).</p> <p>Экономические последствия от производственного травматизма и профессиональных заболеваний.</p> <p>Эффективность мероприятий по охране труда.</p> <p><b>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>Анализ ассортиментной политики торговой организации;</p> <p>выявление потребности в товаре (спроса);</p> <p>участие в работе с поставщиками и потребителями;</p> <p>приемка товаров по количеству и качеству;</p> <p>размещение товаров;</p> <p>контроль условий и сроков транспортировки и хранения товаров;</p> <p>обеспечение товародвижения в складах и магазинах;</p> <p>эксплуатация основных видов торгово-технологического оборудования;</p> <p>участие в проведении инвентаризации товаров;</p> <p><b>Консультация по МДК 01.01</b></p> <p><b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b></p> <p><b>Консультация по ПМ 01</b></p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме экзамена по ПМ 01</b></p> <p><b>Всего</b></p>	72
	6
	6
	6
	6
	678

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов \_\_\_\_\_; мастерских \_\_\_\_\_; лабораторий товароведения и экспертизы продовольственных товаров, товароведения и экспертизы непродовольственных товаров, технического оснащения торговых организаций, логистики\_\_\_\_\_.

*указывается наименование* \_\_\_\_\_ *указываются при наличии* \_\_\_\_\_ *указываются при наличии* \_\_\_\_\_

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета \_\_\_\_\_

Технические средства обучения: компьютер, принтер, средства мультимедиа, интерактивная доска

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: \_\_\_\_\_:

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

товароведения и экспертизы продовольственных товаров: комплект бланков технологической документации; комплект учебно-методической и нормативно-технической документации, образцы продовольственных товаров;

товароведения и экспертизы непродовольственных товаров: комплект бланков технологической документации; комплект учебно-методической и нормативно-технической документации, образцы непродовольственных товаров;

технического оснащения торговых организаций: комплект учебно-методической и нормативно-технической документации; торговая мебель (витрина, стол, горка, примерочная кабина, подтоварник, кассовая кабина) торговый инвентарь (лотки, ножи, молоток, гвоздодер, совки, лопатки, метры, пробоотборник), контрольно-кассовая машина, настольные циферблатные весы, электронные весы, мясорубки, слайсеры, фритюрницы, печь-гриль. охлаждаемый прилавок, холодильная камера, логистики: комплект бланков технологической документации; комплект учебно-методической и нормативно-технической документации;

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, проводимую концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Контрольно-кассовые машины, кассовый POS-терминал, весы, охлаждаемый прилавок, витрина, торговые автоматы\_\_\_\_\_

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основные источники:**

Управление ассортиментов товаров Карташова Л.В. Сергеева Н.И. Колесникова Л.А. Образовательно-издательский центр «Академия» 2021г.

Управление ассортиментов товаров., Рыжиков С.Н., Демидова Ю.М.учебник, Москва: КНОРУС, 2021. – 200с.

Товароведение продовольственных товаров, Дубцов Г.Г., учебник для студентов учреждений СПО, 4-е изд., стер., Москва, Академия, 2013, 336с, ISBN 9785769599248

Товароведение продовольственных товаров, Коник Н.В., учебное пособие, Коник Н.В., Москва, АЛЬФА-М, 2013, 416с.- (Профиль) ISBN 9785982811080

Организация и проведение экспертизы и оценка качества продовольственных товаров +е Приложение: Тесты: учебное пособие,246с, (СПО), Ашряпова А.Х. Москва. КноРус, 2020г

Организация и проведение экспертизы и оценка качества продовольственных товаров. Практикум., учебно-практическое пособие, 226с, (СПО) Ашряпова А.Х. Москва. КноРус, 2020

#### **Дополнительные источники:**

Журнал «Товароведение продовольственных товаров» 2015

Журнал «Товароведение продовольственных товаров» 2016

Журнал «Товароведение продовольственных товаров» 2017

Журнал «Товароведение продовольственных товаров» 2018

Журнал «Товароведение продовольственных товаров» 2019

Журнал «Товароведение продовольственных товаров» 2020

#### **Интернет-ресурсы**

[sreda-tv.ru](http://sreda-tv.ru)

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебных аудиториях и лабораториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным и программным обеспечением. В целях реализации модульно - компетентностного подхода используются активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

В преподавании используются лекционные и лабораторно-практические занятия, информационно-коммуникационные технологии, метод проектов, игровые, практикоориентированные технологии.

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин профессионального цикла: ОП.01 «Основы коммерческой деятельности», ОП.02 «Теоретические основы товароведения».

*Описываются условия проведения занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся.*

---

*Перечисляются дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля.*

К практике допускаются обучающиеся, успешно сдавшие экзамен по междисциплинарному курсу.

### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования по специальности «Коммерция» или «Товароведение». Прохождение стажировок на профильных предприятиях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего профессионального образования по специальности «Коммерция» или «Товароведение». Прохождение стажировок на профильных предприятиях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.1.1. Выявлять потребность в товарах.	- правильность и полнота выявления потребностей в товарах. - формирование торгового ассортимента по результатам анализа потребности в товарах; - применение средств и методов маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта; - точность и правильность расчета показателей ассортимента	<i>Защита практических работ</i>
ПК.1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.	- организация приемки товаров по количеству и качеству по товарным накладным, составление актов по приемки товаров, - правильность отпуска товаров потребителям; - оформление документации на поставку товаров;	<i>Защита практических работ, Разбор производственных ситуаций</i>
ПК.1.3. Управлять товарными запасами и потоками.	- организация товародвижения с учетом факторов, влияющих на ассортимент и качество; - выбор условий и сроков хранения товаров в соответствии с требованиями стандартов;	<i>Анализ производственных ситуаций, решение ситуационных задач</i>
ПК.1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров	- оформление документации на поставку товаров; - заполнение документации на реализацию товаров в соответствии с требованиями	<i>Защита практических работ</i>

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.	демонстрация интереса к будущей профессии, участие в профессиональных конкурсах	<i>Защита рефератов</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области формирования ассортимента; - оценка эффективности и качества выполнения;	<i>Разбор ситуаций</i>

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач и анализ ситуаций в области управления ассортиментом товаров	<i>Проверка правильности решения проблем</i>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные	<i>Защита докладов</i>
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	- эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные	<i>Выполнение презентаций</i>
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и руководителем практики в ходе обучения	<i>Проверка работы в коллективе и с потребителями</i>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы и работы членов команды (подчиненных)	<i>Решение ситуационных задач</i>
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	<i>Отчет о выполнении самостоятельной работы</i>
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	анализ инноваций в области управления ассортиментной политикой	<i>Отчет о выполнении самостоятельной работы</i>
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и	Соблюдение норм поведения в обществе. соблюдение техники безопасности в



	свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	работе соблюдение действующего законодательства
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Экспертное наблюдение за окружающей средой

**РЕЦЕНЗИЯ**  
на рабочую программу  
по ПМ.01 Управление ассортиментом товаров  
по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских  
товаров,  
выполненную преподавателем Гордиенко В.Н.

Рабочая программа профессионального модуля содержит следующие разделы:

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля. Обозначена область применения, цели, задачи, требования к результатам и количество часов на основании профессионального модуля.

2. Результаты освоения профессионального модуля. Перечислены профессиональные общие компетенции по виду профессиональной деятельности.

3. Структура и содержание профессионального модуля. Представлен тематический план профессионального модуля и содержание обучения.

4. Условия реализации профессионального модуля. Указаны требования к материально-техническому, информационному, кадровому обеспечению образовательного процесса, общие требования к его организации.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности).

Перечислены основные показатели оценки результата освоения общих и профессиональных компетенций, формы и методы контроля и оценки.

Оценка соответствия тематики и практических занятий, лабораторных работ требованиям подготовки выпускника по профессии (специальности) и содержанию рабочей программы:

Рабочая программа по ПМ. 01 содержит достаточное количество практических занятий расчетного плана, по анализу и разбору производственных ситуаций, позволяющих закрепить теоретические знания и приобрести студентами необходимые умения и опыт, требуемые для успешной будущей профессиональной деятельности.

Язык и стиль изложения, терминология: в рабочей программе профессионального модуля язык изложения – научный, стиль изложения – доступный, используется профессиональная терминология.

Соответствие содержания рабочей программы современному уровню развития науки, техники и производства: содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Рекомендации, замечания: отсутствуют

**Заключение:**

Рабочая программа по профессиональному ПМ. 01 Управление ассортиментом товаров может быть использован для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

**Рецензент:**

В.В. Кравченко - директор по развитию  
торговой сети ООО «Кредо»

М.П.



**РЕЦЕНЗИЯ**  
на рабочую программу  
по ПМ.01 Управление ассортиментом товаров  
по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских  
товаров,  
выполненную преподавателем Гордиенко В.Н.

Рабочая программа профессионального модуля содержит следующие разделы:

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля. Обозначена область применения, цели, задачи, требования к результатам и количество часов на основании профессионального модуля.

2. Результаты освоения профессионального модуля. Перечислены профессиональные общие компетенции по виду профессиональной деятельности.

3. Структура и содержание профессионального модуля. Представлен тематический план профессионального модуля и содержание обучения.

4. Условия реализации профессионального модуля. Указаны требования к материально-техническому, информационному, кадровому обеспечению образовательного процесса, общие требования к его организации.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности).

Перечислены основные показатели оценки результата освоения общих и профессиональных компетенций, формы и методы контроля и оценки. Оценка соответствия тематики и практических занятий, лабораторных работ требованиям подготовки выпускника по профессии (специальности) и содержанию рабочей программы:

Рабочая программа по ПМ. 01 содержит достаточное количество практических занятий расчетного плана, по анализу и разбору производственных ситуаций, позволяющих закрепить теоретические знания и приобрести студентами необходимые умения и опыт, требуемые для успешной будущей профессиональной деятельности.

Язык и стиль изложения, терминология:

В рабочей программе профессионального модуля язык изложения – научный, стиль изложения – доступный, используется профессиональная терминология.

Соответствие содержания рабочей программы современному уровню развития науки, техники и производства:

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Рекомендации, замечания: отсутствуют

**Заключение:**

Рабочая программа по профессиональному ПМ. 01 Управление ассортиментом товаров может быть использована для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

**Рецензент:**

