

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РТ
ГАПОУ «КАЗАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И ДИЗАЙНА»

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО
«Приоритет качества»


Муртазин М.А.
«02» _____ 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «Казанский
колледж технологии и дизайна»


И.Ф.Даутов
_____ 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 «Управление ассортиментом товаров»

по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров»

(БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ)

2020 г.

Согласовано

Заместитель директора по НМР

И. И. Исхакова
« 31 » 08 2020 г.

Рассмотрено

на заседании МЦК

Протокол № 1
от « 28 » 08 2020 г.

Председатель МЦК

Дьяконова Н. А.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по
специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО)
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Организация-разработчик: ГАПОУ «Казанский колледж технологии и
дизайна»

Разработчик: Валерова А.В., преподаватель ГАПОУ «Казанский
колледж технологии и дизайна»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	29

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Управление ассортиментом товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО **38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Управление ассортиментом товаров**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки руководителей предприятий торговли и товароведов. Опыт работы не требуется.

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 транспортирования и хранения товаров;
- обеспечения товародвижения в складах и магазинах;
- эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования;
- участия в проведении инвентаризации товаров.

уметь:

- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- 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;
- 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;
- товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели;
- виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями;
- технологические процессы товародвижения;
- формы документального сопровождения товародвижения;
- правила приемки товаров;
- 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;
- классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;
- требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- 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).

Дополнительные знания:

- значение и классификация систем защиты товаров.
- виды и устройства систем защиты товаров для торговых организаций
- сегментирование рынка
- инновации и другие составляющие товарной политики.

Дополнительные умения:

- формирование каналов распределения товаров.
- роль посредников.
- эффективность посреднической деятельности.
- виды каналов распределения.
- структура каналов распределения

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 483 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 411 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 274 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 137 часов;
- учебной практики – 36 часов.
- производственной практики – 36 часов.

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.
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 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.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1.-1.4.	МДК 01.01. Основы управления ассортиментом товаров	411	274	137	-	137	-	-	
	Раздел 1.Товароведная характеристика продовольственных товаров.	232	88	53		54			
	Раздел 2.Товароведная характеристика промышленных товаров		90	56					
	Раздел 3. Элементы маркетинга в управлении ассортиментом товаров	71	38	14		33			
	Раздел 4. Техническое оснащение торговых организаций	64	34	10		30			
	Раздел 5. Охрана труда в торговле	44	24	4		20			
	Учебная практика (по профилю специальности),	36						36	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36							36
	Всего:	483	411	137	-	137	-	36	36

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 работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 01.01 Основы управления ассортиментом товаров		411	
Раздел 1. Товароведная характеристика продовольственных товаров.		88	
Тема 1.1. Зерно и продукты его переработки.	Содержание	4	
	1. Классификация зерно-мучных товаров. Строение и химический состав зерна. Крупа. Пищевая ценность и потребительские свойства. Классификация и ассортимент круп. Мука. Классификация муки по видам сырья, товарные сорта. Дефекты.	2	1
	2. Хлеб и хлебобулочные изделия. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие в период брожения и выпечки хлеба.	1	1
	3. Макароны изделия. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Потребительские свойства.	1	1
	Лабораторные работы	4	
	1. Изучение ассортимента круп.	2	2
	2. Изучение ассортимента макаронных изделий.	2	2
	Практические занятия	4	
	1. Формирование качества пшеничной сортовой муки в процессе производства.	2	3
	2. Решение ситуационных задач.	2	3
Тема 1.2. Сахар, крахмал и кондитерские изделия.	Содержание	4	
	1. Сахар. Значение в питании. Ассортимент. Крахмал. Виды крахмала.	2	1

	2.	Пищевая и вкусовая ценность кондитерских изделий. Классификация и характеристика свойств.. Условия и сроки хранения. Процессы при хранении кондитерских товаров.	2	1
	Лабораторные работы		4	
	1.	Изучение ассортимента конфетных изделий.	2	2
	2.	Изучение ассортимента мучных кондитерских изделий.	2	2
	Практические занятия		4	
	1.	Решение ситуационных задач	4	3
Тема 1.3. Вкусовые товары	Содержание		4	
	1.	Классификация вкусовых товаров. Пряности. Классификация, особенности состава и влияние на пищеварительную систему.	1	1
	2.	Чай и кофе. Химический состав. Разновидности и сорта. Ассортимент.	2	2
	3.	Безалкогольные и слабоалкогольные напитки: классификация и характеристика отдельных групп.	1	2
	Лабораторные работы		4	
	1.	Изучение отличительных признаков разных видов, типов чая.	2	2
	2.	Изучение классификации и ассортимента фруктовых и овощных соков.	2	2
	Практические занятия		2	
	1.	Решение ситуационных задач.	2	3
	Содержание		4	
Тема 1.4. Молоко и молочные товары.	1.	Молоко. Значение в питании. Химический состав и физико-химические свойства, факторы, влияющие на них. Характеристика ассортимента молока.	1	1
	2.	Кисломолочные товары. Их роль в питании человека. Ассортимент и характеристика основных видов. Сметана и творог. Ассортимент.	2	2
	3.	Сыры. Пищевая ценность и особенности химического состава. Классификация сыров. Биохимические процессы при созревании сыров, их влияние на качество. Масло коровье. Химический состав. Классификация и	1	2

		ассортимент.		
	Лабораторные работы		6	
	1.	Изучение ассортимента кисломолочных продуктов.	2	2
	2.	Изучение ассортимента сухих и сгущенных молочных консервов.	2	2
	3.	Изучение ассортимента и правил маркировки твердых сычужных сыров.	2	2
	Практические занятия		2	
	1.	Решение ситуационных задач	2	3
Тема 1.5. Пищевые жиры.	Содержание		4	
	1.	Значение в питании и классификация. Растительные масла. Пищевая ценность. Основные виды и характеристика потребительских свойств.	1	1
	2.	Животные и топлёные жиры. Требования к качеству и их хранение. Майонез. Классификация.	1	1
	3.	Маргарин, кулинарные и кондитерские жиры. Пищевая ценность и ассортимент маргарина.	1	2
	Лабораторные работы		2	
	1.	Изучение ассортимента животных топлёных жиров.	2	2
	Практические занятия		2	
	1.	Решение ситуационных задач.	2	3
	Содержание		8	
Тема 1.6. Мясо, мясопродукты, яичные товары.	1.	Характеристика убойных животных. Классификация мяса в зависимости от вида, возраста, пола, упитанности животных и термического состояния. Товароведное и ветеринарное клеймение мясных туш. Отличительные признаки трех категорий свежести мяса и направления его использования.	2	1
	2.	Остывшее и охлажденное мясо. Условия и сроки хранения. Процессы при хранении. Способы удлинения сроков хранения. Замороженное мясо. Процессы, протекающие при хранении замороженного мяса, способы размораживания. Органолептические признаки мяса однократно и повторно замороженного, размороженного и парного.	1	2

	3.	Мясо птицы. Особенности строения и химического состава. Классификация.	1	2
	4.	Мясные продукты (солено-копченые, колбасные изделия, мясные полуфабрикаты) краткая характеристика потребительских свойств. Характеристика сырья, формирование качества в процессе производства. Ассортимент.	2	2
	5.	Яйца куриные и яйцепродукты. Пищевая ценность и химический состав. Классификация яиц.	1	2
	Лабораторные работы		6	
	1.	Изучение классификации мяса по упитанности и товароведческой маркировки туш убойных животных.	2	2
	2.	Изучение традиционного ассортимента колбасных изделий.	2	2
	3.	Изучение классификации куриных яиц.	2	2
Тема 1.7. Рыба и рыбные продукты	Содержание		6	
	1.	Особенности химического состава мяса рыбы и его пищевая ценность. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Рыбное филе. Значение в питании, особенности потребительских свойств.	1	1
	2.	Соленые рыбные товары. Ассортимент и дефекты соленой рыбы.	1	2
	3.	Копченая рыба. Ассортимент и качество продукции. Вяленая, сушеная рыба и балычные изделия. Особенности производства.	2	2
	4.	Рыбные консервы и пресервы. Классификация по группам, виду и ассортименту.	1	2
	5.	Икра. Химический состав и пищевая ценность. Характеристика икры различных видов рыбы. Ассортимент икорных товаров.	1	2
	Лабораторные работы		4	
	1.	Изучение классификации отдельных видов рыб по длине и массе	2	2
	2.	Изучение ассортимента рыбы холодного и горячего копчения.	2	2

Тема 1.8. Плоды, овощи и продукты их переработки.	Практические занятия		2	
	1.	Решение ситуационных задач	2	3
	Содержание		4	
	1.	Клубнеплоды и корнеплоды. Томатные и тыквенные овощи. Основные виды, особенности их химического состава. Капустные и луковые овощи. Основные виды и пищевая ценность.	1	1
	2.	Семечковые плоды. Особенности химического состава яблок и груш. Их использование, товарная сортировка.	1	1
	3.	Продукты переработки плодов и овощей: квашеные, маринованные, сушеные, замороженные. Ассортимент. Технология производства. Стерилизованные овощные, плодовые и грибные консервы. Виды, требования к качеству, товароведная характеристика томатных соусов, пюре, паст.	2	2
	Лабораторные работы		2	
	1.	Изучение ассортимента овощных и плодовых консервов.	2	2
	Практические занятия		2	
	1.	Решение ситуационных задач.	2	3
Раздел 2. Товароведная характеристика промышленных товаров			90	
Тема 2.1. Стекланные и керамические товары	Содержание		2	
	1.	Классификация и ассортимент стеклянных изделий по назначению, химическому составу, цвету, способу формования, способу термической обработки, форме, размеру, виду и сложности декорирования, фасону, комплектности. Потребительские свойства.	1	1
	3.	Классификация керамических товаров. Фарфоровые бытовые изделия. Майоликовые изделия. Гончарные изделия. Ассортимент, потребительские свойства, показатели качества.	1	1
	Лабораторные работы		4	
	1.	Изучение ассортимента бытовых стеклянных изделий.	2	2
	2.	Изучение ассортимента бытовых керамических изделий.	2	2

Тема 2.2. Металлохозяйственные изделия	Содержание		2	
	1.	Классификация металлохозяйственных изделий. Ассортимент металлической посуды, ножевых изделий, столовых приборов и принадлежностей, ручных орудий труда, приборов для окон и дверей, крепежных изделий. Потребительские свойства.	2	1
	Лабораторные работы		4	
	1.	Изучение ассортимента металлической посуды.	2	2
	2.	Ознакомление с ассортиментом ножевых товаров и столовых приборов.	2	2
Тема 2.3. Товары из пластических масс	Содержание		2	
	1.	Классификация изделий из пластмасс.	1	1
	2.	Требования к качеству пластмассовых товаров. Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение изделий из пластмасс.	1	2
	Лабораторные работы		2	
	1.	Ассортимент пластмассовых изделий.	2	2
Тема 2.4. Товары бытовой химии.	Содержание		2	
	1.	Классификация товаров бытовой химии. Ассортимент клеящих и лакокрасочных материалов; моющих, чистящих, полирующих, пятновыводящих и дезинфицирующих средств.	1	1
	2.	Потребительские свойства товаров бытовой химии.	1	2
	Лабораторные работы		2	
	1.	Современный ассортимент и потребительские свойства косметических моющих средств.	2	2
	Практические занятия		2	
	1.	Современные виды упаковки синтетических моющих средств.	2	3
Тема 2.5. Мебельные товары.	Содержание		2	
	1.	Классификация мебели по эксплуатационным признакам, функциональному назначению, видам исходных материалов, характеру и способу производства, конструкции, комплектности и др. Потребительские свойства мебели.	2	1

	Лабораторные работы		2	
	1.	Ассортимент мебели.	2	2
Тема 2.6. Культтовары.	Содержание		2	
	1.	Классификация и ассортимент школьно-письменных товаров, требования к безопасности и качеству,	1	1
	2.	Классификация и ассортимент канцелярских товаров. Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование, хранение.	1	2
	Лабораторные работы		4	
	1.	Ассортимент школьно-письменных и канцелярских товаров.	2	2
	2.	Ассортимент игрушек.	2	2
	Содержание		2	
Тема 2.7. Ювелирные товары.	1.	Классификация ювелирных товаров. Материалы, применяемые для изготовления ювелирных товаров. Металлы и сплавы.	1	1
	2.	Ассортимент ювелирных изделий. Потребительские свойства ювелирных изделий.	1	2
	Лабораторные работы		2	
	1.	Изучение ассортимента ювелирных товаров.	2	2
	Практические занятия		2	
	1.	Клеймение ювелирных товаров.	2	2
	Содержание		2	
	1.	Классификация текстильных товаров по видам сырья, технологии изготовления и областям применения. Потребительские свойства, показатели качества текстильных товаров.	1	1
Тема 2.8. Текстильные товары	2.	Классификация, ассортимент нетканых материалов, ковров, искусственного меха, гардинно-тюлевых и других текстильных товаров.	1	2
	Лабораторные работы		4	
	1.	Ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шелковых, шерстяных тканей.	2	2
	2.	Изучение ассортимента нетканых материалов, ковров и текстильно-галантерейных изделий.	2	2

Тема 2.9. Швейно-трикотажные товары	Содержание		4	
	1.	Классификация швейных и трикотажных товаров по назначению, модельно-конструктивному признаку, по видам, материалам, по сезонности, по половозрастному признаку, по стилевому решению.	2	1
	2.	Требования, предъявляемые к качеству одежды и трикотажных изделий. Показатели качества и контроль качества одежды и трикотажных изделий.	2	2
	Лабораторные работы		4	
	1.	Ассортимент швейных товаров.	2	2
	2.	Ассортимент трикотажных товаров.	2	2
	Практические занятия		2	
	1.	Определение характеристик фигуры человека.	2	3
Тема 2.10. Кожевенно-обувные товары.	Содержание		4	
	1.	Классификация и ассортимент обувных материалов. Натуральные кожи для низа обуви. Натуральные кожи для верха обуви и подкладки. Искусственные и синтетические материалы для низа и верха обуви. Текстильные материалы.	1	1
	2.	Классификация и ассортимент кожаной обуви. Виды кожаной обуви. Потребительские свойства и показатели качества кожаной обуви.	2	1
	3.	Резиновая и валяная обувь. Классификация, ассортимент резиновой и валяной обуви. Требования, потребительские свойства, показатели качества.	1	2
	Лабораторные работы		4	
	1.	Ассортимент кожаной обуви.	2	2
	2.	Изучение ассортимента и свойств резиновой и валяной обуви.	2	2
	Практические занятия		6	
	1.	Изучение видов и деталей кожаной обуви.	2	2
	2.	Изучение методов крепления низа обуви.	2	2
	3.	Изучение строения шкур животных, кожи.	2	2
Тема 2.11. Пушно-меховые	Содержание		6	

товары.	1.	Классификация и ассортимент пушных, меховых и овчинно-шубных полуфабрикатов.	1	1
	2.	Биологические основы сортировки пушно-меховых полуфабрикатов. Сортировка пушно-мехового и овчинно-шубного полуфабриката.	2	2
	3.	Классификация и характеристика видового ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных изделий.	1	2
	4.	Свойства и показатели качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.	2	2
	Лабораторные работы		6	
	1.	Изучение классификации и ассортимента пушных полуфабрикатов.	2	2
	2.	Изучение классификации и ассортимента меховых, овчинно-меховых, овчинно-шубных полуфабрикатов и шкур морского зверя.	4	2
	Практические занятия		2	
	1.	Изучение дефектов натуральных кож.	2	2
Тема 2.12. Парфюмерно-косметические товары	Содержание		4	
	1.	Классификация и ассортимент парфюмерных и косметических товаров.	2	1
	2.	Потребительские свойства парфюмерных и косметических товаров.	2	2
	Лабораторные работы		2	
	1.	Современный ассортимент средств для ухода за волосами.	2	2
	Практические занятия		2	
	1.	Изделия декоративной косметики на жировосковой основе.	2	2
Самостоятельная работа при изучении разделов 1 и 2 МДК 01.01.:			54	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной нормативной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).			5	3
Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.			4	3
Самостоятельное изучение требований нормативно-технической документации (ГОСТов, ТУ).			5	3
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:				

1.	Хлебопекарные свойства пшеничной муки.	4	3
2.	Поваренная соль. Источники получения.	4	3
3.	Пиво, хлебный квас. Виды и химический состав.	4	3
4.	Алкогольные напитки. Водка, ликероводочные изделия, виноградные вина, коньяки, ром, виски. Классификация и ассортимент.	4	3
5.	Товароведная характеристика конфет, карамели, шоколада и какао-порошка, халвы, мучных и фруктово-ягодных кондитерских изделий.	4	3
6.	Молочные консервы. Основные виды.	4	3
7.	Игрушки. Классификация и ассортимент игрушек. Требования к безопасности и качеству, потребительские свойства.	4	3
8.	Искусственные материалы для жестких внутренних и промежуточных деталей обуви.	4	3
9.	Системы нумерации кожаной обуви.	4	3
10.	Зимние и весенние виды пушных, овчинно-шубных и меховых полуфабрикатов.	4	3
Раздел 3. Элементы маркетинга в управлении ассортиментом товаров		38	
Тема 3.1. Товар: определения и классификации	Содержание	4	
	1. Понятие товара в трудовой теории стоимости. Что такое товар? Определение Ф. Котлера.	2	1
	2. Обобщенные критерии классификации товаров. Товары производственного назначения. Услуги. Пакет товара.	2	2
	Практические занятия	2	
	1. Товары широкого применения.	2	3
Тема 3.2. Анализ товара: направления и концепции	Содержание	4	
	1. Жизненный цикл товара (ЖЦТ). Разработка товара. Выведение товара на рынок. Рост числа продаж. Зрелость. Насыщение. Спад. Формы кривой ЖЦТ.	2	1
	2. Внутренние факторы маркетинга. Маркетинговая формула и маркетинговый план.	2	1
	Практические занятия	2	
	1. Разработка нового товара.	2	2
Тема 3.3. Развитие товара	Содержание	4	
	1. Сущность товара рыночной новизны. Конструкторские и изобретательские идеи формирования товара рыночной новизны. Идеи дизайна в формировании товара рыночной	2	2

		новизны. Упаковка в формировании товара рыночной новизны.		
	2.	Идея: ее роль и место в маркетинге. Маркетинговые идеи в крупном и малом бизнесе: общее и особенное.	2	2
	Практические занятия		2	
	1.	Обновление товара и продвижение его на рынок	2	3
Тема 3.4. Товарная политика	Содержание		10	
	1.	Понятие товарной политики, факторы, ее определяющие. Структура товарной политики. Виды и разновидности товарной политики. Роль и предназначение товарной политики.	2	1
	2.	Концепция жизненного цикла товара и формирование товарной политики фирмы. Необходимость корректировки товарной политики в зависимости от стадий жизненного цикла товара.	2	2
	3.	Политики продления жизненного цикла товара на других рынках. Изменение товарной политики фирмы при появлении новых возможностей	2	2
	4.	Формирование товарного ассортимента. Классификация товаров. Показатели оценки товарного ассортимента.	2	1
	5.	Спрос, предложение и цены равновесия. Объем спроса – функция цены. Спрос – функция нескольких переменных. Объем предложения – функция цены. Предложение – функция нескольких переменных.	2	1
	6	Равновесие рынка. Нарушение равновесия рынка.	2	1
	Практические занятия		4	
	1.	Решение ситуационных задач	2	3
	2.	Процедуры формирования товарного ассортимента.	2	3
Тема 3.5. Маркетинг продаж	Содержание		8	
	1.	Маркетинг и продажи – соотношение между понятиями. Рынок и маркетинг. Роль и место продаж в структуре маркетинговых задач.	1	2
	2.	Поведение покупателя при совершении покупок. Общая модель совершения покупки. Пример совершения покупки по общей модели.	1	2

	3.	Взаимодействие продавца и покупателя. Модель взаимодействия продавца и покупателя. Мотивация покупателя. Особенности, преимущества и ценности.	1	2
	4.	Продавец и его роль в организации успешной торговли.	1	2
	5.	Каналы распределения товаров. Роль посредников. Эффективность посреднической деятельности. Виды каналов распределения. Структура каналов распределения.	1	1
	6.	Классификация и функции посреднических организаций. Виды и разновидности посредников. Функции независимых посредников.	1	1
	7.	Формирование спроса и стимулирование сбыта (продвижение товаров на рынок). Понятие ФОССТИС. Покупательские привязанности.	2	1
	Практические занятия		4	
	1.	Организация системы сбыта	2	2
	2.	Личностные и профессиональные качества, которыми должен обладать продавец.	2	3
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 МДК 01.01.:			33	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной нормативной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).			4	3
Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.			4	3
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:				
1. Основные рабочие понятия маркетинга.			4	3
2. Классификация маркетинговой информации.			3	3
3. Сегментирование рынка.			3	3
4. Планирование маркетинговой деятельности в сфере услуг.			4	3
5. Сущность современного прямого маркетинга.			3	3
6. Принципы выбора стратегии развития фирмы.			4	3
7. Инновации и другие составляющие товарной политики.			4	3
Раздел 4. Техническое оснащение торговых организаций			34	
Тема 4.1. Подъемно-транспортное	Содержание		2	
	1.	Значение и классификация подъемно-транспортного	1	1

оборудование		оборудования. Грузоподъемные машины и механизмы. Транспортирующие машины и механизмы.		
	2.	Погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины и механизмы. Комплексная механизация и автоматизация погрузочно-разгрузочных работ.	1	1
	Практические занятия		2	
	1.	Правила эксплуатации подъемно-транспортного оборудования.	2	2
Тема 4.2. Измерительное оборудование	Содержание		2	
	1.	Значение и классификация измерительного оборудования. Электронные настольные и платформенные весы. Автомобильные и вагонные весы.	1	1
	2.	Лабораторные весы. Меры длины и объема, гири.	1	2
	Практические занятия		2	
	1.	Выбор типов и норм оснащения торговых организаций весоизмерительным оборудованием. Расчет потребности в нем.	2	2
Тема 4.3. Механическое оборудование	Содержание		2	
	1.	Значение и классификация механического оборудования.	1	1
	2.	Режущие машины периодического действия. Измельчительные машины непрерывного действия	1	2
Тема 4.4. Фасовочно-упаковочное оборудование и оборудование для маркировки товаров	Содержание		2	
	1.	Значение и классификация фасовочно-упаковочного оборудования в торговле. Оборудование для фасовки и упаковки товаров.	1	1
	2.	Оборудование для маркировки товаров и печати этикеток со штриховым кодом	1	2
Тема 4. 5. Оборудование для приготовления и продажи напитков	Содержание		2	
	1.	Значение и классификация оборудования для приготовления и продажи напитков.	1	1
	2.	Оборудование для приготовления и продажи напитков.	1	2
Тема 4. 6. Холодильное оборудование	Содержание		4	
	1.	Значение и классификация торгового холодильного оборудования.	1	1
	2.	Холодильные агрегаты и приборы автоматики.	1	2

	3.	Торговое холодильное оборудование.	1	1
	4.	Кондиционирование воздуха. Централизованное холодоснабжение.	1	1
	Практические занятия		2	
	1.	Правила эксплуатации торгового холодильного оборудования.	2	2
Тема 4. 7. Контрольно-кассовые машины	Содержание		2	
	1.	Значение и классификация контрольно-кассовых машин. Принцип устройства электронной ККМ.	1	1
	2.	Электронные ККМ, термопринтеры, сканеры и терминалы. Кассовые POS-терминалы.	1	2
	Практические занятия		2	
	1.	Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин.	2	2
Тема 4.8. Системы защиты товаров	Содержание		2	
	1.	Значение и классификация систем защиты товаров. Виды и устройства систем защиты товаров для торговых организаций.	1	1
	2.	Теленаблюдение, мониторы и система видеонаблюдения.	1	2
Тема 4.9. Мебель и инвентарь для торговых организаций	Содержание		2	
	1.	Значение и классификация торговой мебели. Типизация и унификация мебели. Требования, предъявляемые к мебели для торговых организаций.	1	1
	2.	Мебель для торговых залов, для складских и других помещений магазина. Значение и классификация торгового инвентаря.	1	2
	Практические занятия		2	
	1.	Принципы выбора и оснащения мебелью торговых организаций	2	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 4 МДК 01.01.:			30	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной нормативной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).			4	3
Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.			4	3

Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:			
1. Выбор типов и нормы оснащения торговых организаций подъемно-транспортным оборудованием.		2	3
2. Уход за измерительным оборудованием.		2	3
3. Выбор типов и нормы оснащения торговых организаций механическим оборудованием.		2	3
4. Выбор типов и нормы оснащения фасовочно-упаковочным оборудованием торговых организаций.		2	3
5. Автоматы для приготовления и продажи напитков.		3	3
6. Выбор типов и нормы оснащения торговых организаций оборудованием для приготовления и продажи напитков.		2	3
7. Выбор типов и нормы оснащения торговых организаций холодильным оборудованием.		2	3
8. Организация технического оснащения торговых организаций.		2	3
9. Организация эксплуатации и технического обслуживания торгового оборудования.		2	3
10. Государственный метрологический контроль и надзор.		3	3
Раздел 5. Охрана труда в торговле.		24	
Тема 5.1. Правовые и организационные основы охраны труда в торговле.	Содержание	2	
	1. Нормативно-правовая база охраны труда. Основные направления государственной политики в области охраны труда.	1	1
	2. Государственные нормативные требования охраны труда.	1	1
Тема 5.2. Организация охраны труда предприятий (организаций)	Содержание	4	
	1. Служба охраны труда в организации.	1	1
	2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.	1	2
	3. Обязанности работника в области охраны труда в торговле.	1	2
	4. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников торговли.	1	2
Тема 5.3. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание	4	
	1. Травматизм и основные мероприятия по профилактике травматизма и профессиональных заболеваний.	1	1
	2. Несчастные случаи: понятие, классификация, расследование, учет и анализ.	1	1
	3. Расследование, документальное оформление и учет	1	1

		несчастных случаев.		
	4.	Возмещение работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями.	1	1
	Практические занятия		2	
	1.	Первая медицинская помощь при переломах, вывихах, растяжениях.	2	2
Тема 5.4. Производственная санитария	Содержание		4	
	1.	Правовая база производственной санитарии.	1	1
	2.	Санитарные правила и нормы условий труда.	1	1
	3.	Требования производственной санитарии, предъявляемые к освещению и микроклимату торговых помещений.	2	2
	Практические занятия		2	
	1.	Санитарно-гигиенические условия и особенности труда работников торговли.	2	2
Тема 5.5. Вредные производственные факторы.	Содержание		2	
	1.	Понятие, классификация и характеристика вредных производственных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.	1	1
	2.	Отраслевые правила по охране труда по соблюдению условий труда в торговле.	1	1
Самостоятельная работа при изучении раздела 5 МДК 01.01.:			20	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной нормативной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).			4	3
Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.			4	3
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:				
1. Полномочия органов государственной власти РФ в области охраны труда.			2	3
2. Система стандартов по технике безопасности.			2	3
3. Оказание первой медицинской помощи при поражении аммиаком.			2	3
4. Влияние условий труда на организм человека.			2	3
5. Специальная и форменная одежда в торговле.			2	3
6. Требования техники безопасности при эксплуатации различных видов торгового оборудования.			2	3

Учебная практика(по профилю специальности) Виды работ: • Инструктаж по технике безопасности и охране труда; • Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности; • Формирование торгового ассортимента по результатам анализа потребности в товарах; • Контроль их выполнения, в т.ч поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству; • Применение средств и методов маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта; • Оформление договоров с контрагентами; • Предъявление претензий за невыполнение контрагентами договорных обязательств; • Подготовка ответов по претензии покупателей	36	
Производственная практика(по профилю специальности) Виды работ: • Инструктаж по технике безопасности и охране труда; • Производить закупку и реализацию товаров; • Соблюдать условия и сроки хранения товаров; • Рассчитывать товарные потери; • Планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь.	38	
Всего	483	

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 минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» и лаборатории «Экспертиза качества».

Оборудование учебного кабинета «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» и рабочих мест кабинета:

- Рабочие столы и стулья для обучающихся;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Доска классная;
- Комплект учебно-методической документации;
- Наглядные пособия;
- Электронные видеоматериалы.

Технические средства обучения:

- Мультимедийное оборудование
- Интерактивная доска
- Подключение к сети Интернет

Оборудование лаборатории «Экспертиза качества»:

- рабочие места (мебель - столы и стулья, шкафы);
- образцы продовольственных и непродовольственных товаров;
- вытяжной шкаф;
- спектрофотометр;
- титровальные установки;
- электронные весы разного класса точности;
- микроскопы;
- мешалки магнитные;
- -наборы лабораторной посуды и химических материалов;
- сушильный шкаф и термостат.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику по профилю специальности на действующих предприятиях розничной или оптовой торговли. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при прохождении практики по профилю специальности должно отвечать требованиям, установленным для предприятий розничной и оптовой торговли в Российской Федерации. С предприятиями-базами практики заключаются договоры на проведение практики студентов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Куликова Н. Р. Управление ассортиментом товаров: Учебное пособие / Н.Р. Куликова, Т.А. Трыкова, Н.С. Борзунова. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с.
2. Магомедов Ш. Ш. Управление товарным ассортиментом и запасами: Учебник для бакалавров/Ш.Ш.Магомедов - М.: Дашков и К, 2016. - 176 с.
3. Теплов В. И. Коммерческое товароведение [Электронный ресурс] : Учебник / Под общ. ред. д. э. н., проф. В. И. Теплова. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 696 с.
4. Григорян Е.С. Товароведение: Учебное пособие / Е.С. Григорян. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 265 с
5. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник / Рук. авт. колл. В.В. Шевченко. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2016. - 752 с.
6. Голубенко О.А. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / О.А. Голубенко, В.П. Новопавловская, Т.С. Носова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2015. - 336 с.
7. Голубенко О.А. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / О.А. Голубенко, В.П. Новопавловская, Т.С. Носова. - М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2016. - 336 с.
8. Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.
9. Криштафович В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с.
10. Голубенко О.А. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 336 с
11. Чалых Т.И. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Чалых Т.И., Пехташева Е.Л., Райкова Е.Ю.; Под ред. Чалых Т.И. - М.: Дашков и К, 2017. - 760 с.

Дополнительные источники:

12. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров: Учебник. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. – 510 с.
13. Иванова В.Я., Голубенко О.А. Товароведение и экспертиза кожевенной продукции: Учебник. – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2006. – 355 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Управление ассортиментом товаров» является освоение учебной дисциплины ОП.02 «Теоретические основы товароведения», учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по рабочей профессии 17351 Продавец непродовольственных товаров».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по теоретическому курсу (курсам): наличие высшего, средне-специального и дополнительного профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Управление ассортиментом товаров».

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.	- анализ ассортиментной политики торговой организации; - выявление потребностей в товаре (спроса).	Текущий контроль в форме: -устного и письменного опроса; -защиты лабораторных и практических занятий; -решения ситуационных задач; -выполнения рефератов, докладов; -контрольных работ по темам МДК. Итоговый контроль: -зачет по производственной практике; Экзамен квалификационный по профессиональному модулю
ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.	- участие в работе с поставщиками и потребителями; - предъявление претензий за невыполнение контрагентами договорных обязательств	
ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.	- осуществление закупок и реализации товаров; - обеспечение товародвижения в складах и магазинах; -размещение товаров.	
ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.	- оформление договоров с контрагентами, контроль их выполнения; - подготовка ответов на претензии покупателей.	

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	- объяснение социальной значимости профессии товароведа-эксперта; -проявление точности, аккуратности, внимательности при изучении профессионального модуля; -стремление к освоению профессиональных	

	компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.).	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью; -определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями; -проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков; -оценивание последствий принятых решений.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные для изучения профессионального модуля.	
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	– решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации; - владение приёмами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством; - выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе; - участие в планировании организации групповой	

	работы; -положительные отзывы с производственной практики.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды; -проведение самоанализа и коррекция результатов	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- владение механизмом планирования, организации, анализа, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; - владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	