

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 Управление ассортиментом товаров**

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Управление ассортиментом товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 *Управление ассортиментом товаров* – является частью программа подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): управления 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 и профессиональной подготовке работников для предприятий торговли при наличии среднего (полного) общего образования по направлению товароведение, торговое дело.

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

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

иметь практический опыт:

- 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:

- Распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- Формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;
- Применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирование 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 качества 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 охране 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 повреждений 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 и потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего 759 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 651 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 434 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 217 часа;

учебной практики – 72 часов;

производственной практики – 36 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: управления 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 – коммуникативных 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), за 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 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ

3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля * | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | |
|-----------------------------------|--|---|---|--|---|-------------------------------------|---|----------------|---|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Самостоятельная работа обучающегося | | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i> |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | Всего, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 1.1 | Раздел 1. Товароведная характеристика и ассортимент продовольственных товаров | 316 | 232 | 80 | 20 | 117 | 20 | 36 | - |
| ПК 1.2-1.4 | Раздел 2. Организация и технология управления товарным ассортиментом в торговых организациях | 326 | 202 | 100 | | 100 | | 36 | - |
| | Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(предусмотрена концентрированная практика)</i> | 72 | | | | | | | 36 |
| | Всего: | 759 | 434 | 180 | 20 | 217 | 20 | 72 | 36 |

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю Управление ассортиментом товаров

| 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 I Товароведная характеристика и ассортимент продовольственных товаров | | 232 | |
| Тема 1. Основы товароведения продовольственных товаров. | | 6 | |
| Тема 1.1. Химический состав продовольственных товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров | Содержание | 6 | |
| | 1 Классификация химических веществ продовольственных товаров и их характеристика. Химический состав и свойства веществ: связь с формированием и оценкой качества, обеспечением количества и качества пищевых продуктов. Общая классификация веществ пищевых продуктов по химической природе (органические и неорганические), усвояемости (усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые), происхождению (натуральные, искусственные и синтетические). | 2 | 2 |
| | 2 Характеристика важнейших веществ химического состава: воды, углеводов, белков, жиров, органических кислот, витаминов, минеральных, красящих веществ. Схемы характеристики: представление о химической природе этих веществ, их классификация; свойства веществ, их влияние на качество, в том числе безопасность и сохраняемость; содержание в продовольственных товарах (деление продуктов на группы в зависимости от содержания отдельных веществ) | 2 | |

| | | | | |
|--|--|---|----|---|
| | | Оценка и подтверждение соответствия качества продовольственных товаров, группы показателей, градации качества. Влияние пищевой ценности на конкурентоспособность продовольственных товаров Основные понятия, характеристик а свойств, обуславливающих пищевую ценность продовольствия | | |
| | | Практические занятия Расчет энергетической ценности пищевых продуктов. Сравнение товаров разных видов или торговых марок по энергетической ценности. | 2 | |
| Тема 2. Вспомогательные товары | | | 24 | |
| Тема 2.1. Классификация вспомогательных товаров Пищевые добавки Натуральные улучшители консистенции | Содержание | | 6 | |
| | Лабораторные занятия Распознавание крахмала разных видов микроскопическим методом. Определение товарного сорта крахмала. | | 6 | |
| Тема 2.2. Пряности и приправы | Содержание | | 6 | |
| | Лабораторное занятия Оценка качества пряностей и приправ. | | 6 | |
| Тема 3. Зерномучные товары | | | 36 | |
| Тема 3.1. Крупа | Содержание | | 10 | |
| | 1 | Классификация, ассортимент и товароведная характеристика круп Крупа: понятие, назначение. Классификация круп по видам сырья, технологии обработки, степени измельчения. Состав и пищевая ценность крупы. Общность и отличия крупы от зерна и муки. Факторы, формирующие качество: сырье, производство. | 4 | 2 |
| | 2 | Сравнительная характеристика важнейших видов круп: сырье, особенности состава, пищевой ценности, строения, соотношения разных элементов зерна. Оценка качества крупы: показатели, товарные сорта, номера, марки, признаки и принципы деления. Упаковка, маркировка и хранение крупы и зерна. | 4 | |

| | | | |
|---|--|----|---|
| | Лабораторные занятия Определение товарного сорта крупы по содержанию доброкачественного ядра и примесей (на примере гречневой крупы, риса или пшена). Установление признаков и принципов деления круп на товарные сорта, номера и марки. Изучение ассортимента крупы в розничной торговой сети, расчет показателей ассортимента. | 6 | |
| Тема 3.2. Мука | Содержание | 6 | |
| | Лабораторные занятия Определение товарного сорта пшеничной муки по цвету, количеству и качеству сырой клейковины. Оценка качества муки по органолептическим показателям. Решение ситуационных задач | 6 | |
| Тема 3.3. Хлебобулочные изделия | Содержание | 10 | |
| | 1 Классификация, ассортимент, товароведная характеристика хлебобулочных изделий. Хлебобулочные изделия: понятие и назначение, классификация. Общность и отличия от муки. Классификация хлеба по видам муки, рецептуре, способам выпечки. Ассортимент хлеба. Товарные сорта муки и наименования хлеба, идентифицирующие их признаки. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. | 4 | 2 |
| | 2 Сравнительная характеристика хлеба и хлебобулочных изделий разных видов и наименований по сырью, особенностям производства, составу, пищевой ценности. Оценка качества: показатели, дефекты хлеба. Упаковка, маркировка и хранение хлебобулочных изделий. | 4 | |
| | Лабораторные занятия Оценка хлеба по органолептическим показателям. Решение ситуационных задач. Оценка хлеба по физико-химическим показателям (влажности, кислотности и пористости). | 6 | |
| Тема 3.4 Макаронные изделия | Содержание | 10 | |
| | 1 Макароны изделия: понятие, назначение. Отличие от муки, общность признаков. Классификация и ассортимент. Новые виды макаронных изделий. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. | 4 | 2 |

| | | | | |
|--|--|--|----|---|
| | 2 | Сравнительная характеристика макаронных изделий разных видов и сортов по сырью, внешним признакам, пищевой ценности, составу, назначению. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение макаронных изделий. | 4 | |
| | Лабораторные занятия Определение вида и товарного сорта макаронных изделий по внешним признакам. | | 6 | |
| Тема 4. Флодоовощные товары | | | 36 | |
| Тема 4.1. Состояние и перспективы развития рынка плодoовощных товаров. Пищевая ценность и состав свежих плодов и овощей Классификация свежих плодов и овощей | Содержание | | 4 | |
| | 1 | Состояние и перспективы развития рынка плодoовощных товаров. Флодоовощные товары: понятие, назначение. Классификация плодoовощных товаров. Пищевая ценность свежих плодов и овощей: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, усвояемость, безопасность. Показатели, их характеризующие. | 4 | 2 |
| | 2 | Товароведная, торговая и ботаническая классификация: классификационные признаки. Товароведная классификация свежих плодов и овощей: подгруппы, виды, разновидности. Особенности строения отдельных подгрупп. Понятие о помологических, ампелографических и хозяйственно-ботанических сортах, признаки для идентификации природных сортов. | 4 | |
| Тема 4.2. Товароведная характеристика плодов | Содержание | | 4 | |
| | 1 | Общие критерии товароведной характеристики плодов: виды и разновидности, назначение, строение, состав, показатели качества, дефекты (болезни), условия и сроки хранения. | 4 | 2 |
| | 2 | Товароведная характеристика подгрупп плодов: семечковых, косточковых, ягод, цитрусовых, субтропических разноплодных, тропических и орехоплодных по общим и специфическим критериям. Новые виды экзотических плодов (киви, авокадо, папайя и др.). | 4 | |
| Тема 4.3. Товароведная характеристика овощей | Содержание | | 6 | |
| | 1 | Общие критерии товароведной характеристики овощей. Товароведная характеристика подгрупп овощей вегетативных: клубнеплодов (картофель), корнеплодов, капустных, луковых, пряно-вкусовых. Представление о десертных и зернобобовых овощах. | 4 | 2 |
| | 2 | Товароведная характеристика подгрупп овощей вегетативных: пряно-вкусовых, салатно-шпинатных и плодовых: томатных, тыквенных по общим и специфическим критериям. Представление о десертных и зернобобовых овощах. | 4 | |

| | | | |
|--|---|----|---|
| | Практические занятия Распознавание помологических сортов плодов по морфологическим и анатомическим признакам. Распознавание хозяйственно-ботанических сортов овощей по морфологическим и анатомическим признакам. | 2 | |
| Тема 4.4. Товарное качество плодов и овощей | Содержание | 6 | |
| | Лабораторные занятия Оценка товарного качества свежих плодов и определений градаций качества по стандартам. Оценка товарного качества свежих овощей и определение градаций качества по стандартам. | 4 | |
| | Практические занятия Изучение болезней плодов и овощей (на натуральных образцах или по рисункам). | 2 | |
| Тема 4.5. Продукты переработки плодов и овощей Флодоовощные консервы | Содержание | 10 | |
| | 1 Назначение, классификация продуктов переработки плодов и овощей, их пищевая ценность. Флодоовощные консервы: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. | 4 | 2 |
| | 2 Факторы, формирующие качество: сырье и процессы производства. Характеристика флодоовощных консервов по назначению, составу и пищевой ценности, особенностям сырья и производства. Оценка качества: показатели, деление на товарные сорта, дефекты. | 4 | |
| | Лабораторные занятия Оценка качества флодоовощных консервов. Расшифровка маркировки | 6 | |
| Тема 4.6. Сушеные плоды и овощи. Квашеные овощи и моченые плоды. Быстрозамороженные плоды и овощи. | Содержание | 6 | |
| | Лабораторные занятия Определение т/с квашеных овощей по органолептическим показателям. Решение ситуационных задач. | 6 | |
| Тема 5. | | 16 | |

| | | | | |
|--|--|--|---|---|
| Вкусовые товары | | | | |
| Тема 5.1. Алкогольные напитки | Содержание | | 6 | |
| | 1 | Алкогольные напитки: понятие, назначение. Отличительные признаки от других напитков. Состав и пищевая ценность. Классификация на подгруппы. Виноградные и плодово-ягодные вина: понятие, назначение. Общность и различия вин и ликеро-наливочных изделий. Классификация и ассортимент. Состав и пищевая ценность. | 4 | 2 |
| | 2 | Факторы, формирующие качество, тип и наименование вин: сырье, в том числе место его происхождения, процессы производства. Понятие о первичном и вторичном виноделии. Стадии жизни вин, их влияние на качество, группу и тип вина. Краткая характеристика отдельных групп, типов и наименований вин. Оценка качества вин: показатели, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение алкогольных напитков. | 2 | |
| | Практические занятия Изучение ассортимента водки, ликеро-наливочных изделий в магазинах города, расчет показателей ассортимента. Изучение ассортимента виноградных вин в магазинах города, расчет показателей ассортимента. | | 2 | |
| Тема 5.2. Слабоалкогольные напитки. Безалкогольные напитки. | Содержание | | 4 | |
| | 1 | Слабоалкогольные напитки: понятие, назначение. Общность и отличия от алкогольных напитков. Пиво: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Характеристика светлых, полутемных и темных сортов пива по составу, пищевой ценности, особенностям приготовления. Оценка качества: показатели, дефекты. Розлив, тара. Условия и сроки хранения. | 2 | 2 |
| | 2 | Безалкогольные напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, дефекты. Розлив, упаковка. Маркировка и хранение слабоалкогольных и безалкогольных напитков. | 2 | |
| Тема 5.3. | Содержание | 6 | | |

| | | | | |
|---|--|--|----|---|
| Чай и кофе | 1 | Чай и чайные напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Отличия и общность чая и чайных напитков. Факторы, формирующие качество чая: сырье, районы его произрастания, процессы производства. Отличительные признаки чая разных групп. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты. | 2 | 2 |
| | 2 | Кофе и кофейные напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Общность и отличия кофе и кофейных напитков. Факторы, формирующие качество кофе: сырье, районы его произрастания, процессы производства. Особенности кофе разных районов произрастания и видов. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение чая и кофе. | 2 | |
| | Практические занятия Определение товарного сорта чая по органолептическим показателям. | | 2 | |
| Тема 6. Кондитерские товары | | | 14 | |
| Тема 6.1. Состояние и перспективы развития рынка кондитерских товаров. Общая классификация кондитерских товаров. Пищевая ценность кондитерских товаров. Сахар и его заменители. | Содержание | | 2 | |
| | 1 | Состояние и перспективы рынка кондитерских товаров. Назначение, общая классификация кондитерских товаров. Пищевая ценность: энергетическая, биологическая, органолептическая ценности, усвояемость, безопасность, показатели, их обуславливающие. Пути повышения биологической ценности кондитерских товаров. Кондитерские изделия, содержащие физиологически активные вещества. Сахар: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Краткая характеристика отдельных видов и разновидностей по составу, органолептическим показателям, особенностям производства. Оценка качества: идентифицирующие признаки, показатели качества, дефекты: виды, причины возникновения. Упаковка, маркировка и хранение сахара. | 2 | 2 |
| Тема 6.2. | Содержание | | 2 | |

| | | | |
|---------------------------------------|---|---|---|
| Фруктово-ягодные кондитерские изделия | Лабораторные занятия Оценка качества варенья; фруктово-ягодных изделий по органолептическим показателям. | 2 | |
| Тема 6.3. Карамель и ирис | Содержание | 4 | |
| | 1 <i>Карамельные изделия: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства, рецептура. Сравнительная характеристика карамельных изделий разных видов и наименований по составу, сырью, производству, органолептическим показателям. Назначение.</i> Ирис: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, рецептура, процессы производства. Сравнительная характеристика ириса разных видов и наименований по составу, сырью, производству, органолептическим показателям. Оценка качества карамели и ириса. Признаки идентификации, показатели, дефекты. <i>Упаковка, маркировка и хранение карамельных изделий.</i> | 2 | 2 |
| | Лабораторные занятия Оценка качества карамели по органолептическим показателям. | 2 | |
| Тема 6.4. Конфеты и драже | Содержание | 2 | |
| | Лабораторные занятия Оценка качества конфет по органолептическим показателям | 2 | |
| Тема 6.5. Печенье, пряники, вафли. | Содержание | 4 | |

| | | | | |
|--------------------------------|-------------------|---|---|---|
| | 1 | <p>Мучные кондитерские изделия: понятие, назначение, использование, виды. Отличие от сахаристых кондитерских изделий по составу и пищевой ценности.</p> <p>Печенье: понятие, виды, назначение. Ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, рецептура, процессы производства. Сравнительная характеристика разных видов и сортов. Отличия сахарного, затяжного и сдобного печенья, крекеров и галет.</p> <p>Пряники: понятие, виды, назначение. Ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, рецептура, процессы производства. Сравнительная характеристика пряников разных видов и наименований. Отличия сырцовых пряников от заварных.</p> <p>Вафли: понятие, виды, назначение. Ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, рецептура, процессы производства. Сравнительная характеристика вафель разных наименований.</p> <p>Общность и различия печенья, пряников и вафель по пищевой ценности, составу и показателям качества.</p> <p>Оценка качества: показатели, дефекты, виды, причины возникновения.</p> | 2 | 2 |
| | | <p>Лабораторные занятия</p> <p>Оценка качества печенья и пряников по органолептическим показателям.</p> | 2 | |
| Тема 7. Пищевые жиры | | | 4 | |
| Тема 7.1. | Содержание | | 2 | |

| | | | | |
|---|--|--|----|---|
| <p>Состояние и перспективы развития рынка пищевых жиров. Общая классификация Растительные масла</p> | 1 | <p>Пищевые жиры: понятие, назначение. Общая классификация. Отличия пищевых жиров от других продовольственных товаров. Состояние рынка пищевых жиров: источники насыщения, потребность. Спрос и предложение. Состояние сельскохозяйственного производства масличного сырья, скота, промышленного производства растительных масел, животных жиров, маргариновой продукции. Импорт и экспорт масличного сырья, готовой продукции пищевых жиров. Перспективы развития: поддержка отечественного производителя, стабилизация экономики, переориентация импорта, сокращение экспорта масличного сырья. Растительные масла: понятие, назначение. Классификация растительных масел по виду сырья и способам обработки. Состав и пищевая ценность разных видов и подвидов. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, производство. Сравнительная характеристика разных видов масел. Фальсификация растительных масел. Оценка качества: признаки идентификации, показатели, дефекты.</p> | 2 | 2 |
| <p>Тема 7.2. Животные жиры Маргариновая продукция</p> | Содержание | | 2 | |
| | <p>Лабораторные занятия Оценка качества растительных масел по органолептическим показателям. Оценка качества маргарина по органолептическим показателям и определение товарного сорта по стандарту (работа с натуральными образцами).</p> | | 2 | |
| <p>Тема 8. Молочные товары</p> | | | 16 | |
| <p>Тема 8.1. Состояние и перспективы развития рынка молочных товаров. Общая классификация. Молоко и сливки</p> | Содержание | | 2 | |

| | | | | |
|------------------|-------------------|---|---|---|
| | 1 | <p>Молочные товары: понятие, назначение. Отличия от других групп продовольственных товаров. Общая классификация молочных товаров: деление на группы и подгруппы.</p> <p>Состояние рынка: приоритетные подгруппы и виды молочных товаров, источники насыщения, потребность, состояние спроса и предложения, направления формирования ассортимента и повышения качества, соотношение отечественной и импортной продукции.</p> <p>Перспективы развития молочной промышленности и молочного хозяйства, а также торговли молочными товарами.</p> <p>Молоко и сливки: отличие от других подгрупп молочных товаров.</p> <p>Молоко: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Частная классификация по температурному режиму обработки, жирности, вводимым добавкам. Ассортимент. Краткая характеристика различных видов молока. Упаковка, маркировка и хранение молока и сливок.</p> <p>Сливки: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Отличие сливок от молока. Классификация. Особенности разных видов.</p> <p>Оценка качества: показатели качества, дефекты, причины их возникновения.</p> | 2 | 2 |
| Тема 8.2. | Содержание | | 4 | |

| | | | | |
|------------------------|---|--|---|---|
| Кисломолочные продукты | 1 | <p>Кисломолочные продукты: понятие, назначение. Классификация. Отличия разных видов от других молочных товаров и между собой.</p> <p>Кисломолочные напитки: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Классификация в зависимости от сырья и массовой доли жира и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Особенности разных видов по сырью, производству, органолептическим показателям.</p> <p>Сметана: понятие, назначение. Классификация в зависимости от молочного сырья и массовой доли жира. Химический состав и пищевая ценность.</p> <p>Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства, для отдельных видов рецептура. Ассортимент. Краткая характеристика ассортимента. Оценка качества.</p> | 2 | 2 |
|------------------------|---|--|---|---|

| | | | | |
|---------------------------------------|---|--|---|---|
| | | Творог и творожные изделия: понятие, назначение. Классификация в зависимости от вида сырья и массовой доли жира. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Ассортимент. Краткая характеристика ассортимента по сырью, производству, органолептическим показателям Оценка качества: показатели качества, дефекты, причины их возникновения. Упаковка, маркировка и хранение кисломолочных продуктов. | | |
| | | Лабораторные занятия Оценка качества молока и кисломолочных продуктов по органолептическим и физико-химическим показателям на соответствие стандартам. | 2 | |
| Тема 8.3. Консервы молочные | | Содержание | 2 | |
| | | Лабораторные занятия Оценка качества молочных консервов по органолептическим и физико-химическим показателям на соответствие стандартам. Изучение и расшифровка маркировки молочных консервов по натуральным образцам. | 2 | |
| Тема 8.4. Масло коровье | | Содержание | 4 | |
| | 1 | Масло коровье: понятие, назначение. Отличие масла коровьего от других молочных и товаров, а также спредов и маргарина. Классификация в зависимости от технологии изготовления, массовой доли жира, добавок. Ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Краткая характеристика отдельных видов сливочного масла и топленного масел по составу, сырью, органолептическим показателям. Оценка качества: идентифицирующие признаки, показатели качества, дефекты: виды и причины возникновения. Масляная паста: понятие, назначение, общность и отличие от сливочного масла. Классификация в зависимости от технологии изготовления и наличия добавок. Оценка качества: показатели, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение масла коровьего. | 2 | 2 |
| | | Лабораторные занятия Оценка качества масла сливочного по органолептическим показателям | 2 | |

| | | | | |
|--|--|---|----|---|
| Тема 8.5. Сыры | Содержание | | 4 | |
| | 1 | Сыры: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Отличие сыров от других молочных товаров. Общие признаки сыров и творога. Классификация и ассортимент, особенности ассортимента импортных сыров. Сравнительная характеристика разных групп, видов и наименований по сырью, процессам производства, составу и органолептическим показателям. Оценка качества: признаки идентификации, показатели качества, балльная оценка, товарные сорта (для твердых сычужных сыров), дефекты: виды, причины, их возникновения. Упаковка, маркировка и хранение сыров. | 2 | 2 |
| | Практические занятия Изучение принципа деления на товарные сорта и маркировки твердых сычужных сыров (решение ситуационных задач). Изучение ассортимента сыров путем сбора информации о полноте ассортимента сыров в магазине с последующим анализом на занятии и сопоставления с действующим стандартом. | | 2 | |
| Тема 9. Яйцо и продукты его переработки | | | 2 | |
| Тема 9.1. Оценка качества и хранение яиц | Содержание | | 2 | |
| | Лабораторные занятия Определение вида и категории яиц. Изучение строения яйца с помощью овоскопа. | | 2 | |
| Тема 10. Мясные товары | | | 22 | |
| Тема 10.1. Тканевый и химический состав, пищевая ценность мяса | Содержание | | 2 | |
| | 1 | Тканевый состав мяса: основные виды тканей, их значение в формировании качества мяса и мясопродуктов, выход товарной продукции. Соотношение тканей в мясе. Химический состав мяса: основные вещества, его характеризующие. Свойства веществ и их влияние на качество и изменения, происходящие в тканях. Содержание важнейших веществ в отдельных тканях мясных туш. Факторы, влияющие на состав и свойства веществ мяса (вид, порода, пол, упитанность, стрессовое состояние животных, анатомическая часть туш и др.). Пищевая ценность мяса и мясопродуктов: биологическая, физиологическая, энергетическая ценность, усвояемость и безопасность. Отличия разных тканей мяса по свойствам, пищевой ценности. | 2 | 2 |

| | | | | |
|--|-------------------|--|---|---|
| Тема 10.2. Классификация, маркировка и сортовая разделка мяса. | Содержание | | 4 | |
| | 1 | Частная классификация мяса по сырью (виду, полу, возрасту скота и птицы), термическому состоянию. Категории и товарные сорта мяса: признаки и принципы деления. Товароведная маркировка мяса разных видов и категорий. Сортовой разруб мясных туш в розничной торговле: назначение, схемы разделки. Особенности разделки говядины, свинины и баранины. Деление отрубов по сортам и выход товарных сортов. Пищевая ценность различных отрубов, их кулинарное назначение. | 2 | 2 |
| Практические занятия Ознакомление с ветеринарными и товароведными клеймами согласно Инструкции по ветеринарному клейменению мяса. | | | 2 | |
| Тема 10.3. Птица | Содержание | | 4 | |
| | 1 | Классификация птицы по группам (домашняя и дичь), видам, возрасту, способам обработки и назначению. Отличия мяса птицы от мяса убойных животных по тканевому и химическому составу, пищевой ценности, способам обработки и назначению. Сравнительная характеристика птицы разных видов и способов обработки. Особенности дичи по составу, пищевой ценности, способам обработки. Оценка качества птицы: показатели, т/с, дефекты. | 2 | 2 |
| Лабораторные занятия Оценка качества птицы по органолептическим показателям. | | | 2 | |
| Тема 10.4. Колбасные изделия | Содержание | | 4 | |
| | 1 | Колбасные изделия: понятие, назначение. Классификация по видам и качеству сырья, способам технологической обработки, внешним признакам. Тканевый и химический состав, пищевая ценность колбасных изделий. Отличия колбасных изделий от мяса. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства, рецептура. Влияние основного вспомогательного сырья, пищевых добавок на качество готового продукта. Ассортимент колбасных изделий. Сравнительная характеристика вареных, варено-копченых, копченых и сырокопченых колбас разных сортов по тканевому и химическому составу, сырью, специфике производства, использованию. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, товарные сорта (признаки и принципы деления), дефекты допустимые и недопустимые. | 2 | 2 |
| Лабораторно-практические занятия Оценка качества колбас по органолептическим показателям. Ознакомление с физико-химическими показателями по стандарту. Изучение дефектов колбасных изделий по плакатам, альбомам, рисункам и/или описаниям. | | | 2 | |
| Тема 10.5. | Содержание | | 2 | |

| | | | |
|--|---|----|---|
| Мясокопчености | Лабораторно-практические занятия Оценка качества мясокопченостей разных видов по органолептическим показателям. Изучение ассортимента мясокопченостей разных видов по плакатам, альбомам, рисункам и/или описаниям | 2 | |
| Тема 10.6. Консервы мясные | Содержание | 4 | |
| | 1 Консервы мясные: понятие, назначение. Классификация мясных консервов по сырью: основному и вспомогательному, способам предварительной и тепловой обработки, виду тары и назначению. Тканевый и химический состав, пищевая ценность консервов. Общность и различия мясных консервов, мяса и мясных кулинарных изделий. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства для мясорастительных консервов – рецептура. Ассортимент мясных консервов. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты допустимые и недопустимые (продукции и тары). | 2 | 2 |
| | Лабораторно-практические занятия Оценка качества и расшифровка маркировки на металлических банках мясных консервов. | 2 | |
| Тема 10.7. Оценка качества мясных товаров. Упаковка, маркировка и хранение мясных товаров | Содержание | 2 | |
| | 1 Оценка качества; общие и специфичные показатели для всех отдельных подгрупп, видов мясных, товаров, взаимосвязь с потребительскими свойствами (функционального назначения, сохранности, безопасности). Градации качества: категории и товарные сорта (признаки и принципы деления) разных подгрупп и видов мясных товаров. Упаковка: назначение, виды, требования к ним укладка товаров в тару. Маркировка: виды, носители, требования к информации на ней. Хранение мяса и мясных продуктов охлажденных и замороженных: условия и сроки. Способы удлинения сроков хранения охлажденных мясных товаров. Меры по обеспечению качества и количества. Классификаций мясных товаров по срокам годности (хранения). Особенности хранения мясных товаров в розничной сети, в том числе в торговом зале магазина. | 2 | 2 |
| Тема 11. Рыбные товары | | 18 | |
| Тема 11.1. Семейства промысловых рыб | Содержание | 2 | |
| | Практические занятия Изучение промысловых рыб важнейших семейств по рисункам. Установление отличительных признаков. | 2 | |
| Тема 11.2. Рыба живая, охлажденная и мороженая | Содержание | 2 | |
| | 1 Классификация свежей рыбы по физиологическому и термическому состоянию. Особенности пищевой ценности. Видовой ассортимент рыбы живой, охлажденной и мороженой. Живая рыба: назначение. Вылов, перевозка разными видами транспорта, хранение в торговле. Уход за рыбой при хранении. Оценка качества. Основные болезни и дефекты рыбы, их диагностика по отличительным признакам. Снулая рыба: признаки, использование. Условия и сроки хранения и реализация живой рыбы. Охлажденная и мороженая рыба. Факторы качества: сырье, способы охлаждения и замораживания. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты. | 2 | 2 |
| Тема 11.3. | Содержание | 4 | |

| | | | | |
|---|--|--|---|---|
| Рыба соленая и маринованная | 1 | Рыба соленая и маринованная: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация соленой и маринованной рыбы по виду сырья, способам посола. Особенности химического состава и пищевой ценности соленой и маринованной рыбы. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Способы посола, их влияние на качество соленой рыбы. Сущность созревания рыбы. Классификация рыб по способности к созреванию, Ассортимент солевой и маринованной рыбы. Сравнительная характеристика отдельных видов соленой и маринованной рыбы. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты. | 2 | 2 |
| | Лабораторные занятия Оценка качества мороженой рыбы по органолептическим показателям Оценка качества солёной рыбы по органолептическим показателям. | | 2 | |
| Тема 11.4. Вяленые и сушеные рыбные товары | Содержание | | 2 | |
| | Лабораторные занятия Оценка качества вяленой (сушеной) рыбы по органолептическим показателям. | | 2 | |
| Тема 11.5. Копченые рыбные товары | Содержание | | 2 | |
| | Лабораторные занятия Оценка качества копченых рыбных товаров по органолептическим показателям. | | 2 | |
| Тема 11.6. Рыбные консервы и пресервы | Содержание | | 4 | |
| | 1 | Рыбные консервы и пресервы: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация по видам основного и вспомогательного сырья. Отличия рыбных консервов от свежей и копченой рыбы. Тканевый, химический состав и пищевая ценность консервов и пресервов разных видов. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства для отдельных видов – рецептура. Ассортимент. Сравнительная характеристика консервов и пресервов разных видов. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты допустимые и недопустимые. | 2 | 2 |
| Лабораторные занятия Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки на доньшке банки. | | 2 | | |
| Тема 11.7. | Содержание | | 2 | |

| | | | | |
|--|----------|---|------------|----------|
| <p>Оценка качества рыбных товаров. Упаковка, маркировка и хранение рыбных товаров</p> | <p>1</p> | <p>Оценка качества: общие и специфичные показатели для всех отдельных групп рыбных товаров. Паразитологические показатели качества рыбы. Градации качества. Общие и специфичные дефекты. Использование рыбных товаров с допустимыми дефектами, уничтожение опасной продукции. Упаковка: виды, требования к ней, укладка рыбных товаров в тару. Маркировка: виды, носители, требования к информации, особенности маркировки отдельных подгрупп рыбных товаров. Транспортирование рыбы: виды транспортных средств, условия и сроки. Хранение рыбных товаров: общность и различия показателей климатического режима и способов размещения разных подгрупп и видов. Процессы, происходящие при хранении, их влияние на качество и потери. Особенности хранения в торговом зале магазина. Классификация рыбных товаров по срокам годности. Меры по обеспечению сохранности и сокращению потерь рыбных товаров.</p> | <p>2</p> | <p>2</p> |
| <p>Самостоятельная работа по разделу: Товароведная характеристика и ассортимент продовольственных товаров.</p> | | | <p>117</p> | |
| <p>1. Подготовить сообщения: «Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество продовольственных товаров», «Понятие о рациональном и сбалансированном питании».</p> | | | | |
| <p>2. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Вспомогательные товары: Сравнительная характеристика разных видов крахмала и крахмало-продуктов по сырью, составу, особенностям свойств веществ, входящих в них, строению крахмальных зерен (для крахмала). Желирующие продукты: понятие, назначение, товароведная характеристика агара, агароида, пищевого пектина, желатина. Разрыхлители: понятие, назначение, товароведная характеристика соды и дрожжей», «Сопутствующие непродовольственные товары: понятие, назначение.</p> | | | | |
| <p>3. Изучить тему: Сопутствующие непродовольственные товары: понятие, назначение. Спички: понятие, назначение, классификация, состав и строение бытовых спичек. Оценка качества, упаковка и маркировка.</p> | | | | |
| <p>4. Подготовить сообщения: «Зерномучные товары: понятие, назначение. Народнохозяйственное значение зерна, структура его распределения в зависимости от назначения».</p> | | | | |
| <p>5. Подготовить презентацию по вопросу: Характерные особенности зерна важнейших хлебных злаков, крупяных культур и бобовых (ржи, ячменя, риса, овса, проса, гречихи, гороха и фасоли). Представление о других зерновых и бобовых культурах (внешние признаки, специфика состава).</p> | | | | |
| <p>6. Сбор информации и анализ широты и полноты ассортимента хлебобулочных изделий в магазинах</p> | | | | |

| | | |
|---|--|--|
| по месту жительства с представлением отчета. | | |
| <p>7. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: Сухарные и бараночные изделия: понятие, назначение. Общность и различия внешнего вида, состава и структуры разных видов изделий. Общность и различия с хлебом. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства.</p> <p>Сравнительная характеристика сухарных и бараночных изделий по пищевой ценности, составу, структуре, органолептическим показателям. Хлебные палочки, соломка: понятие, виды, назначение. Особенности состава, сырья и производства. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты.</p> | | |
| <p>8. Подготовить сообщения: «Состояние рынка: источники насыщения, направления их развития. Потребность в плодоовощных товарах, спрос и предложение. Состояние ассортимента и качества свежих плодов и овощей».</p> | | |
| <p>9. Подготовить сообщения: «Перспективы развития рынка: преодоление спада в плодоовощном хозяйстве, совершенствование закупок плодов и овощей от населения, фермерских и других категорий хозяйств, импорт плодов и овощей, сокращение потерь».</p> | | |

| | | |
|---|--|--|
| <p>10. Сделайте презентацию и сообщение по теме: «Продукты переработки плодов и овощей: понятие, назначение. Классификация продуктов переработки по методам консервирования и сырью. Пищевая ценность: свойства, ее характеризующие. Сравнение пищевой ценности и сохраняемости свежих и переработанных плодов и овощей: достоинства и недостатки».</p> | | |
| <p>11. Изучите тему, сделайте мини-конспект по теме: «Сушеные плоды и овощи. Квашеные овощи и моченые плоды. Быстрозамороженные плоды и овощи. Товароведная характеристика картофелепродуктов».</p> | | |
| <p>12. Изучите тему, сделайте мини-конспект по теме: «Водки и ликеро-наливочные изделия: понятие, назначение. Общность и отличия водок и ликеро-наливочных изделий. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество и производственный ассортимент: сырье, процессы производства, рецептура. Оценка качества: показатели, дефекты, причины их возникновения», «Коньяк: понятие, назначение. Краткая история создания напитка. Общность и отличия от водки и коньяков. Классификация и ассортимент коньяков, их состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и производственный ассортимент коньяка: сырье, процессы производства. Влияние сроков выдержки на качество коньяков. Краткая характеристика наиболее распространенных наименований коньяка. Оценка качества: показатели, дефекты», «Ром и виски: понятие, назначение. Общность и отличия от коньяка и водки. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества»</p> | | |
| <p>13. Изучите тему, сделайте мини-конспект по теме: «Фруктово-ягодные кондитерские изделия: понятие, назначение. Классификация. Отличия и общность разных видов. Варенье, джем, повидло, желе и цукаты: понятие, назначение. Ассортимент. Состав и пищевая ценность. Особенности указанных видов по составу, специфике сырья, производства, органолептическим показателям. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Мармелад: понятие, виды, назначение. Ассортимент. Отличия мармелада от джема, повидла и желе по составу, пищевой ценности, сырью и процессам производства. Сравнительная характеристика мармелада разных видов и наименований. Пастильные изделия: понятие, виды, назначение. Ассортимент. Отличие пастилы от мармелада по составу, пищевой ценности, сырью и производству. Сравнительная характеристика пастилы разных видов и наименований. Оценка качества: признаки идентификации, показатели качества, товарные сорта, дефекты»</p> | | |
| <p>14. Изучите тему, сделайте мини-конспект по теме: «Торты и пирожные. Кексы, рулеты, ромовые бабы. Восточные сладости: Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие ассортимент и качество: сырье, рецептура, процессы производства. Оценка качества: показатели, дефекты. Способы фальсификации, методы обнаружения фальсификаций.</p> | | |
| <p>15. Подготовьте сообщение: «Виды и ассортимент тортов, вырабатываемых на предприятиях Челябинской области»</p> | | |
| <p>16. Изучите тему: Мед: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Общность и отличия меда от сахара. Классификация и ассортимент. Отличия натурального меда от искусственного. Способы</p> | | |

| | | |
|--|--|--|
| получения меда разных видов. Оценка качества: идентифицирующие признаки, показатели, дефекты. Способы фальсификации натурального меда и методы обнаружения фальсификации. | | |
| 17. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Табак и табачные изделия: понятие, назначение, отличия от пищевых продуктов. Общая классификация. Товароведная характеристика табака и табачных изделий. Физиологическое воздействие веществ табачных изделий на организм человека. Сравнительная характеристика табачных изделий разных видов по внешнему виду, размеру, составу, способу изготовления. Оценка качества табачных изделий: показатели качества, градации: товарные сорта, классы, марки. Упаковка, маркировка: виды, требования к ним. Хранение: условия и сроки» | | |
| 18. Подготовить доклады по темам: «Влияние алкоголя на организм человека», «Проводимые мероприятия по борьбе с пьянством и алкоголизмом». | | |
| 19. Провести анализ ассортимента растительных масел в розничной торговле, сделать расчет ассортимента. | | |
| 20. Провести анализ фактического ассортимента маргарина в розничной торговле. | | |
| 21. Проанализировать фактический ассортимент молока в розничной торговле. Провести анализ поставщиков молочной продукции. | | |
| 22. Изучить фактический ассортимент молочных консервов по натуральным образцам в магазинах города. | | |
| 23. Изучить тему: Мороженое: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства, рецептура. Краткая характеристика отдельных видов и разновидностей по сырью, особенностям производства, органолептическим показателям. Оценка качества: показатели, дефекты, причины их возникновения. | | |
| 24. Подготовить сообщение: «Заболевания убойных животных, опасные для человека». | | |
| 25. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия: понятие, назначение. Классификация мясных полуфабрикатов по виду мяса и способам технологической обработки. Ассортимент. Тканевый и химический состав, пищевая ценность, кулинарное использование разных полуфабрикатов. Отличия от мяса. Факторы, формирующие качество и ассортимент. | | |
| 26. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Мясокопчености: понятие, назначение. Классификация по способам тепловой обработки, видам сырья, анатомической части туши. Тканевый и химический состав, пищевая ценность, использование мясокопченостей разных видов. Отличия от мяса и колбасных изделий. Факторы, формирующие качество и ассортимент: сырье, процессы производства. Способы посола и тепловой обработки сырья, влияние их на формирование новых потребительских свойств готовой продукции. Ассортимент мясокопченостей. Сравнительная характеристика основных, видов и наименований. Оценка качества: признака идентификации, показатели, дефекты» | | |
| 27. Изучить ассортимент мясных консервов в розничной торговой сети. Рассчитать показатели ассортимента | | |
| 28. Состояние рынка рыбных товаров: источники насыщения, потребность в них (нормы потребления). Состояние рыбного хозяйства и перерабатывающей промышленности: улов рыбы во внутренних водоемах и водах Мирового океана, важнейшие районы рыболовства, проблемы, затрудняющие поступление рыбной продукции и сырья на | | |

| | | |
|--|--|--|
| внутренний рынок, импорт и экспорт рыбы и рыбопродуктов. | | |
| 29. Перспективы развития рынка: государственное регулирование рыбного хозяйства, в том числе оказание помощи и усиление контроля, ограничение вылова рыбы путем установления квот, увеличение доли отечественной рыбной продукции, расширение и совершенствование ассортимента, повышение качества и конкурентоспособности отечественных рыбных товаров, ужесточение контроля за качеством, в том числе импортном производстве. | | |
| 30. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Тканевый состав: основные ткани рыбы. Строение тела рыбы: форма и основные части (съедобные и несъедобные). Строение скелета, плавников, внутренних органов, мышечной ткани. Соотношение съедобных и несъедобных частей и тканей. Массовый состав рыбы. Выход съедобной части в зависимости от вида, пола и возраста рыбы». | | |
| 31. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Тканевый состав: основные ткани рыбы. Строение тела рыбы: форма и основные части (съедобные и несъедобные). Строение скелета, плавников, внутренних органов, мышечной ткани. Соотношение съедобных и несъедобных частей и тканей. Массовый состав рыбы. Выход съедобной части в зависимости от вида, пола и возраста рыбы. Химический состав рыбы: основные питательные вещества и их свойства, влияние на пищевую ценность и сохраняемость. Классификация рыб по содержанию жира и белков» | | |
| 32. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Вяленые и сушеные рыбные товары: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация по видам сырья и способам переработки. Ассортимент. Химический состав и пищевая ценность разных видов. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Влияние способов разделки, вяления и сушки на качество готовой продукции. Сущность процессов, происходящих при вялении и сушке. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты» | | |
| 33. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Копченые рыбные товары: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация копченых рыбных товаров по виду сырья, способам термической обработки и копчения. Отличия копченых товаров от свежей и соленой рыбы. Химический состав и пищевая ценность разных видов. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Влияние способов копчения на качество копченой рыбы. Ассортимент. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты». | | |
| 34. Изучить тему: «Продукты детского питания (ПДП)»: понятие, назначение, отличительные признаки от других групп пищевых продуктов. Классификация ПДП по назначению и основному сырью. Пищевая ценность и особенности химического состава ПДП. Факторы, формирующие качество и ассортимент. Сделать сравнительную характеристику ПДП на зерновой, плодоовощной, молочной, мясной и рыбной основах по составу сырья, пищевой ценности, производству, назначению. Изучить вопросы: Оценка качества: общие и специфичные показатели. Группы показателей: органолептические, физико-химические и микробиологические. Показатели безопасности. Дефекты ПДП: виды, причины возникновения. Упаковка ПДП: виды, требования к ней, особенности потребительской тары для ПДП. Маркировка: виды, требования к информации на ней. Хранение: процессы, происходящие при хранении, условия и сроки годности. Подготовить сообщения к семинару: Классификация ПДП по срокам годности. | | |

| | | |
|--|----|--|
| Учебная практика | | |
| Виды работ | | |
| Товароведная характеристика и ассортимент продовольственных товаров | 36 | |
| 1. Определение вида товарного ассортимента магазина по числу учитываемых признаков. Изучение структуры ассортимента. Проведение анализа ассортиментной политики торговой организации, оценка и предложения по совершенствованию ассортимента. Ознакомление с порядком составления ассортиментного перечня и контроль за его соблюдением. | 18 | |
| 2. Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности. | | |
| 3. Расчет основных показателей ассортимента. | | |
| 4. Оценка качества товаров, реализуемых в магазине, по органолептическим показателям. Установление соответствия фактических значений показателей качества с установленными требованиями (стандартов, ТУ). Ознакомление со стандартами, ТУ и техническими документами, регламентирующими качество. | | |
| 5. Участие в отборе объединенных проб или средних образцов. Определение градаций качества товаров (сортов, номеров, марок), стандартной, нестандартной продукции и отхода. Ознакомится с порядком уценки товаров при изменении градации качества. | | |
| 6. Определение приемочных и браковочных чисел при приемке товаров отдельных групп. Фактическое применение этих показателей в практике работы торговых организаций. | | |
| 7. Диагностирование (распознавание) дефектов товаров и установление причины их возникновения. Разработка мер по предотвращению реализации дефектных товаров. | 18 | |
| 8. Ознакомление с условиями хранения товаров и тары на складе торговой организации, а так же организацией текущего контроля за режимом хранения и качества хранящейся продукции. | | |
| 9. Участие в контроле за режимом хранения, ознакомление с приборами для контроля за режимом хранения, фиксация результатов измерений. | | |
| 10. Анализ фактического состояния товаров по срокам годности в магазине. | | |
| 11. Формулировка выводов по соблюдению условий хранения товаров установленным требованиям и выработка предложений по снижению товарных потерь. | | |
| 12. Знакомство с видами, разновидностями, причинами возникновения товарных потерь в магазине (складе), порядком их списания. Разработка предложений по сокращению товарных потерь, оформление актов переоценки товаров, списания нормируемых потерь. | | |

| | | | |
|---|--|-----|---|
| Раздел II Организация и технология управления товарным ассортиментом в торговых организациях | | 202 | |
| Тема 2.1 Ассортиментная политика | Содержание | 4 | |
| | 1. Содержание товарной политики предприятия: понятие, назначение, принципы, составляющие. Решения товарной политики торгового предприятия. | 2 | 2 |
| Тема 2.2 Формирование ассортимента | 2. Категорийный менеджмент, как фактор повышения эффективности управления ассортиментом | 2 | |
| | Содержание | 6 | |
| 1. Понятие об ассортименте, номенклатуре товаров и коммерческих требованиях к организации торговли товарами. Факторы подбора и планирования ассортимента в магазине | 2. Порядок формирования и регулирования ассортимента товаров в розничных и оптовых предприятиях. Ассортиментный перечень в розничном и оптовом торговом предприятии: технология разработки, утверждения. Контроль за соблюдением ассортимента в предприятиях торговли. | 2 | 2 |
| | 3. Разработка оптимального ассортимента предприятий социальных партнеров с учетом потребностей в товарах | | |
| | Тема 2.3. Технология управления ассортиментом | | |
| Тема 2.3.1. Закупочные стратегии розничных и оптовых предприятий | Содержание | 18 | |
| | 1. Сущность и содержание закупочной работы. Условия осуществления закупочной работы. Этапы закупочной работы в розничных и оптовых торговых предприятиях. | 2 | 2 |
| | 2. Изучение и поиск коммерческих партнеров. Классификация поставщиков. Закупка и продажа товаров на оптовых рынках. | 2 | |
| | 3. Хозяйственные связи: их роль в обеспечении коммерческой деятельности, сущность, порядок регулирования | 2 | |

| | | | | |
|--|---|--|----|---|
| | 4. | Коммерческие договоры: назначение, виды, содержание, порядок заключения. Договор розничной купли-продажи. Договор поставки. | 2 | 2 |
| | 5. | Изменения, расторжения и контроль за выполнением. Ответственность коммерческих работников за соблюдение выполнения договорных обязательств. | 2 | |
| | Практические занятия: Проект: Определение эффективного источника закупки товаров. Деловая игра: «Закупка товаров»: анализ типовых договоров купли-продажи, поставки, разработка проекта договора. Решение ситуаций по отработке навыков формирования хозяйственных связей с поставщиками, оформления договоров с контрагентами, предъявления претензий за невыполнение договорных обязательств. | | 8 | |
| Тема 2.3.2 Технология товародвижения в складах и магазинах | Содержание | | 12 | |
| | 1. | Технологические процессы товародвижения. Содержание и принципы организации складских операций. | 2 | 2 |
| | 2. | Технологические операции по поступлению товаров на склад. Контроль и учет поступления товаров от поставщиков. Претензионная работа. Организация и технология приемки по количеству и качеству на складе | 2 | |
| | 3. | Технология хранения товаров на складе. Способы размещения товаров на складах и в магазинах. Режимы хранения. Мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров. | 2 | |
| | 4. | Организация и технология отпуска товаров со склада. Методика организации системы учета товаров на складе. | 2 | |
| | 5. | Приемка на оптовом складе по количеству | 2 | |
| | 6. | Приемка на оптовом складе по качеству | 2 | |
| Тема 2.3.3 Транспортное обеспечение в системе товародвижения | Содержание | | 4 | |
| | 1. | Транспортное обеспечение: понятие, назначение, виды транспортных средств, критерии их выбора. Особенности организации перевозок разными видами транспорта уставы и кодексы разных видов транспорта. Правила перевозки скоропортящихся грузов. | 2 | 2 |
| | Практические занятия: Конференция: «Особенности организации перевозок автомобильным, железнодорожным, водным, воздушным видами транспорта» | | 2 | |

| | | | | |
|---|-------------------|---|----|---|
| Тема 2.3.4. Управление товарными запасами и потоками. | Содержание | | 8 | |
| | 1. | Материальные потоки: понятие, виды (сырьевые, средства производства, товарные и др.). Товарные потоки как разновидности материальных потоков. | 2 | 2 |
| | 2. | Товарные запасы: понятие, назначение, виды, необходимость сознания, поддержания и пополнения. Роль товарных запасов в обеспечении устойчивости товарного ассортимента. | 2 | |
| | 3. | Определение оптимальных размеров товарных запасов. Отработка методик учета товарных запасов в торговле. | 2 | |
| Практическое занятие: Дискуссия Нормирование запасов, определение их оптимального размера. Критерии установления оптимального размера товарных партий. Учет и контроль за состоянием товарных запасов в коммерческих организациях | | 2 | | |
| Тема 2.3.5. Современные технологии размещения товаров | Содержание | | 10 | |
| | 1. | Последовательность размещения отделов, секций и товаров, способы выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании, методы обслуживания, специфические особенности обслуживания клиентов, психологические особенности и другие составляющие природы человека | 2 | 2 |
| | 2. | Способы выкладки: понятие, сущность горизонтальной, вертикальной, симметричной, асимметричной; мажорный и минорный варианты выкладки и т.д. Особенности информационной выкладки, выкладки-консультации, выкладки-напоминания. | 2 | |
| | 3. | Проектирование и обоснование торгового зала современного (виртуального) магазина. | 2 | |
| | 4. | Анализ привлекательности и выбор оптимального варианта размещения товарного отдела. | 2 | |
| Практические занятия: Отработка навыков выкладки товаров в торговом предприятии. Размещение товара в соответствии со спросом и адекватностью поведения посетителей в предприятиях социальных партнеров. | | 2 | | |
| Тема 2.4. Ассортиментные стратегии предприятия | Содержание | | 12 | |
| | 1. | Роль и значение маркетинга в управлении ассортиментом. Средства и методы маркетинга. Конъюнктура рынка. Понятие и сущность сегментации потребительского рынка. Технология проведения сегментации и выбор целевых сегментов. Анализ потребности. | 2 | 2 |

| | | | | |
|--|--|---|---|---|
| | 2. | Стратегии развития товарной категории. Формирование стратегий товарной категории, анализ развития ассортимента. Оптимизация структуры товарной категории с учетом этапа жизненного цикла товара. Формирования спроса и стимулирования сбыта. Методы стимулирования продаж | 2 | 2 |
| | 3. | Разработка средств и методов маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта. | 2 | |
| | 4. | Анализ маркетинговых показателей ассортимента. | 2 | |
| | 5. | Оценка конкурентоспособности товара. | 2 | |
| | Практические занятия: Измерение эластичности спроса на продукцию с учетом цен и предложения. | | 2 | |
| Тема 3 Эксплуатация торгового оборудования | | | | |
| Тема 3.1 Роль технического оснащения торговых организаций. | | | 4 | |
| Содержание | | | | |
| | 1 | Цели, задачи, место изучаемой темы в системе формирования профессиональных компетенций. Роль технического оснащения торговых организаций и охрана труда в условиях развития новых рыночных экономических отношений в России. ГК РФ об охране труда. | 2 | 2 |
| | 2 | Состояние и перспективы развития оборудования торговли в современных условиях хозяйствования. Научно-технический прогресс, как основной двигатель развития торгового оборудования | 2 | |
| Тема 3.2. Мебель и торговый инвентарь | | | 8 | |
| Содержание | | | | |
| | 1 | Значение и классификация торгового инвентаря. Требования, предъявляемые к торговому инвентарю. Виды, назначение и особенности устройства отдельных типов инвентаря. Значение и классификация тары-оборудования. Типы, назначение, особенности устройства и применения. | 2 | 2 |
| | 2 | Основные критерии выбора торговой мебели для торговых залов и подсобных помещений магазинов Расчет потребного количества торговой мебели, тары-оборудования, инвентаря для торговых предприятий различных типов | 2 | |
| Практические занятия Подбор мебели и инвентаря для заданных условий торгово-оперативного процесса. Расчет потребного количества торговой мебели для заданного предприятия. | | | 2 | |
| Тема 3.3 | | | 8 | |
| Содержание | | | | |

| | | | | |
|---|--|---|----|---|
| Холодильное оборудование. | 1 | Значение и классификация торгового холодильного оборудования. Влияние холодильного оборудования на окружающую среду. Виды охлаждения: безмашинное и машинное. Машинное охлаждение, его сущность, преимущества перед безмашинным охлаждением. Понятие об устройстве и принципе действия хладоновой компрессионной машины. Холодильные агенты, их виды, свойства, применение. Озонобезопасные хладагенты. | 2 | 2 |
| | 2 | Торговое холодильное оборудование: камеры разборные, шкафы, прилавки, витрины и прилавки витрины: их устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Понятие о стационарных холодильных камерах, их планировке, устройстве, эксплуатации. Критерии выбора типов и нормы оснащения предприятий торговли холодильным оборудованием. Правила безопасной работы с холодильным оборудованием, причины обморожения и отравления хладонами различных марок. Первая помощь при обморожениях и отравлениях | 2 | |
| | 3 | Выбор типов и расчет потребного количества торгового холодильного оборудования для торгового предприятия. | 2 | |
| | Практические занятия Решение ситуационных задач по правилам эксплуатации торгового холодильного оборудования. | | 2 | |
| Тема 3.4 Подъемно-транспортное оборудование | Содержание | | 10 | |
| | 1 | Значение и классификация подъемно-транспортного оборудования. Грузоподъемные машины, транспортирующие машины и механизмы, погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины, комплексы подъемно-транспортного оборудования, их типы, устройство, техническая характеристика и правила эксплуатации. | 2 | 2 |
| | 2 | Критерии выбора типов и нормы оснащения предприятий торговли подъемно-транспортным оборудованием | 2 | |
| | 3 | Основные приёмы безопасной работы с подъемно-транспортным оборудованием. | 2 | |
| | 4 | Органы надзора, права и обязанности инспектора в области применения ПТО. Законодательная база в области ПТО. | 2 | |
| | Практические занятия Выбор и расчет потребного количества подъемно-транспортного оборудования для торговых предприятий различных типов. Требования техники безопасности и охраны труда при работе с ПТО. | | 2 | |
| Тема 3.5 | Содержание | | 6 | |

| | | | | |
|--|--|---|---|---|
| Весоизмерительное оборудование | 1 | Измерительное оборудование: понятие, группы. Значение весоизмерительного оборудования в торговле Классификация торговых весов, требования, предъявляемые к торговым весам. Весы настольные: циферблатные и электронные; их назначение, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Весы товарные: шкальные и циферблатные, электронные, их назначение, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. | 2 | 2 |
| | 2 | Весы автомобильные и вагонные, их типы, техническая характеристика. Критерии выбора типа и нормы оснащения предприятий торговли измерительным оборудованием. Правовая база метрологического обеспечения измерительного оборудования | 2 | |
| | Практические занятия: Выбор типов и расчет потребного количества торговых весов для торгового предприятия Основные приёмы безопасной работы с весоизмерительным оборудованием. Требования техники безопасности и охраны труда при работе с весоизмерительным оборудованием. Органы надзора, права и обязанности инспектора в области применения весоизмерительного оборудования. Законодательная база в области ВИО. Ответственность. | | 2 | |
| Тема 3.6 Контрольно-кассовое оборудование | Содержание | | 6 | |
| | 1 | Значение и классификация контрольно-кассовых машин. Функции контрольно-кассовых машин. Электронные контрольно-кассовые машины различных типов, их устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Критерии выбора, типов и нормы оснащения предприятий торговли контрольно-кассовыми машинами. | 2 | 2 |
| | 2 | Государственный реестр контрольно-кассовых машин, используемых на территории РФ, его значение, принципы формирования. Правовая база использования контрольно-кассовых машин. Типовые положения эксплуатации контрольно-кассовых машин. Машины для счета бумажных денег и аппараты для проверки подлинности банкнот, их устройство, принципы действия и техническая характеристика. | 2 | |
| | Лабораторные занятия: Изучение устройства и овладение навыками эксплуатации электронных контрольно-кассовых машин. | | 2 | |
| Тема 3.7 Механическое оборудование | Содержание | | 6 | |
| | 1 | Значение и классификация механического оборудования в торговле. Режущие машины для гастрономических продуктов, монолитов масла, замороженных продуктов, их устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. | 2 | 2 |
| | 2 | Измельчительные машины для кофе, мяса, рыбы: их устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. | 2 | |

| | | | | |
|--|---|--|---|---|
| | | Критерии выбора типа и нормы оснащения предприятий торговли механическим оборудованием. | | |
| | | Практическое занятие Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации измерительных и режущих машин. Выбор типов машин для торгового предприятия. | 2 | |
| Тема 3.8 Фасовочно-упаковочное оборудование | | Содержание | 2 | |
| | 1 | Значение фасовочно-упаковочного оборудования в торговле; основные характеристики фасовочно-упаковочного оборудования и поточных механизированных линий для фасовки и упаковки товаров. | 2 | 2 |
| Тема 3.9 Несчастный случай на производстве | | Содержание | 4 | |
| | 1 | Понятие несчастного случая порядок расследования несчастного случая, документооборот по вопросу несчастного случая. Причины травматизма на производстве | 2 | 2 |
| | | Практическое занятие: Расследование несчастного случая, составление акта формы Н1 | 2 | |
| Тема 3.10 Травматизм на производстве | | Содержание | 4 | |
| | 1 | Классификация травм, причины травматизма, предупреждение травматизма | 2 | 2 |
| | 2 | Принципы первой помощи при травмах различной тяжести | 2 | |
| Тема 3.11 Техника безопасности на производстве | 1 | Правила техники безопасности на производстве при работе с различным оборудованием. Ответственность за соблюдение техники безопасности. | 4 | 2 |
| | 2 | Индивидуальные средства защиты, коллективные средства защиты | 4 | |

| | | |
|--|-----|--|
| Самостоятельная работа по разделу Организация и технология управления товарным ассортиментом в торговых организациях | 100 | |
| <p>1. Подготовить сообщения на тему: Формирование оптимального ассортимента, как функция коммерческих служб. Современные виды транспорта, их особенности и перспективы использования коммерческой деятельности. Формы товароснабжения, применяемые в торговле. Коммерческо-правовой комментарий к основным условиям договоров различных видов.</p> <p>2. Выполнить доклады на тему: Прямые договорные связи торговых предприятий с производителями товаров и их эффективность. Виды договоров, применяемых в торговле. Контроль и учет поступления товаров от поставщиков. Приоритетное место товара, его значение. Понятие «золотой треугольник».</p> <p>3. Провести аналитическую работу: Проанализировать размещение и выкладку товаров в торговом зале магазина; Анализ распределения площадей торгового зала и использования торгового оборудования адекватно поведению посетителя магазина и характеру ассортиментной политики и спроса. (На базе предприятий - социальных партнеров).</p> <p>4. Разработать проект: «Вариант выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании торгового предприятия»; создание макета. «Разработка стратегий товарной категории, анализ развития ассортимента предприятий социальных партнеров».</p> <p>5. Обобщение опыта ведущих торговых предприятий области, региона, РФ в организации выкладки товаров.</p> <p>6. Сообщения на тему: Современное оборудование для приготовления и продажи напитков (прохладительные и горячие). Виды классификация, назначение. Способы приготовления напитков.</p> <p>7. Торговые автоматы: преимущества и недостатки их применения, их экономическое обоснование.</p> <p>8. Доклады на тему: Изменение законодательства РФ в области охраны труда,</p> <p>9. Современные тенденции развития техники и технологий в области охраны труда.</p> <p>10. Современные и перспективные виды торгового оборудования, их сравнительная характеристика.</p> <p>11. Аналитическая работа: Проанализировать последствия несчастного случая на определённом примере.</p> <p>12. Современное механическое оборудование: преимущества и недостатки, безопасные приёмы работы на нём</p> <p>13. Сравнить и проанализировать правильность использования холодильного оборудования двух различных предприятий торговли.</p> | | |

| | | |
|-------------------------|----|--|
| Учебная практика | 36 | |
|-------------------------|----|--|

| | | |
|---|----|--|
| <p style="text-align: center;">Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация и проектирование торгового предприятия. 2. Ознакомление с предприятием: его типом, специализацией, профилем, районом деятельности, контингентом обслуживания, режимом работы. 3. Ознакомление с технологическим решением торгового предприятия. Анализ распределения площади торгового зала и регулирования покупательских потоков. Заключение об эффективности размещения товаров, использования площади торгового зала. 4. Применение средств и методов маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта. Определение товарных групп, занимающих наибольший и наименьший удельный вес в товарообороте. Анализ особенностей спроса на товары, поставляемые различными поставщиками. 5. Ознакомление со способами и приемами предоставления потребителю информации. 6. Формирование торгового ассортимента по результатам анализа потребности в товарах. | 6 | |
| <ol style="list-style-type: none"> 7. Виды, назначение, структура договоров с поставщиками и потребителями. Ознакомление с источниками закупки товаров. Определение доли разных поставщиков в общем объеме закупок. 8. Порядок заключения договоров, овладение навыками оформления договоров с контрагентами. 9. Осуществление контроля за выполнением договорных обязательств с поставщиками, в т.ч. за поступлением товаров в согласованном ассортименте по срокам качеству и количеству. Выявление причин несоблюдения графиков завоза товаров. 10. Изучение порядка и сроков составления претензии поставщикам. 11. Отработка навыков работы с покупателями (в том числе преодоление возражений, претензий) | 6 | |
| <ol style="list-style-type: none"> 12. Изучение факторов, влияющих на ассортимент и качество товаров при организации товародвижения. 13. Анализ условий и сроков транспортирования и хранения товаров однородных групп. 14. Планирование мер по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь. | 12 | |
| <ol style="list-style-type: none"> 15. Оформление товарного отчета. Составление приходных, расходных документов к товарному отчету. 16. Ознакомление с порядком проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей в магазине. Овладение навыками подготовки товаров к инвентаризации. 17. Участие в инвентаризации. Оформление описи фактических остатков товарно-материальных ценностей. 18. Ознакомление с нормативной документацией, устанавливающей правила безопасности труда при эксплуатации торгового оборудования. 19. Ознакомление с оборудованием рабочих мест работников магазина. Анализ состояния технического оснащения и эффективности использования оборудования и инвентаря. Выводы о соблюдении правил охраны труда и техники безопасности. 20. Приобретение умений и навыков эксплуатации торгово-технологического оборудования и использования его по назначению | 12 | |
| <p>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю.</p> <p>Виды работ:</p> | 36 | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с товарным складом торгового предприятия Изучение характеристики оптового торгового предприятия: вид здания, организационно-правовая форма собственности, специализация, хозяйственная самостоятельность. Ознакомление с устройством склада: составом помещений, площадью, емкостью, технической оснащенностью, охраной склада, противопожарной безопасностью. Заключение о эффективности использования площадей и емкости | | |

| | | |
|---|--|--|
| <p>склада. Изучение технологического процесса, составление схемы, анализ состояния использования оборудования и инвентаря. Оформление заключения о соблюдении правил охраны труда и техники безопасности.</p> | | |
| <p>2. Изучение покупательского спроса. Ознакомление с видами и методами изучения покупательского спроса на складе. Анализ структуры ассортимента товаров по характеру спроса. Анализ спроса на товары, поставляемые различными предприятиями-поставщиками (изготовителями). Изучение и анализ причин, влияющих на соотношение спроса и предложения.</p> | | |
| <p>3. Ознакомление с организацией торгово-технологического процесса товарного склада Ознакомление с источниками закупки товаров, определение доли разных поставщиков в общем объеме закупок. Участие в отборе товара у поставщика, составление заказов и их документальное оформление. Изучение организации, порядка и сроков заключения договоров с поставщиками. Ознакомление с порядком составления и согласования графиков завоза различными видами транспорта. Принятие участие в приемке товаров, тары по количеству и качеству от различных поставщиков, ознакомление с товарно-сопроводительными документами, анализ документов. Составление рекламаций и претензий поставщику на некачественные товары. Формулировка выводов о соблюдении требований к организации приемки товаров и тары. Ознакомление с условиями хранения товаров и тары на складе торговой организации, а так же организацией текущего контроля за режимом хранения и качества хранящейся продукции. Участие в контроле за режимом хранения, ознакомление с приборами для контроля за режимом хранения, фиксация результатов измерений. Формулировка выводов по соблюдению условий хранения товаров установленным требованиям и выработка предложений по снижению товарных потерь. Знакомство с организацией подготовки товаров к продаже, размещение их на рабочих местах продавцов и в торговом зале. Осуществление выкладки товаров. Знакомство с видами, разновидностями, причинами возникновения товарных потерь в магазине (складе), порядком их списания. Разработка предложений по сокращению товарных потерь, оформление актов переоценки товаров, списания нормируемых потерь. Анализ состояния работы по обеспечению сохранности товарно-материальных ценностей. Знакомство с формами материальной ответственности, изучение правил составления товарных отчетов. Участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей. Ознакомление с организацией отпуска и отгрузки товара со склада по заявкам, (в том числе через ИНТЕРНЕТ), телефонным звонкам. Ознакомиться с механизацией и автоматизацией процесса отпуска товаров со склада. Оформление выводов по организации торгово-технологического процесса магазина (склада).</p> | | |
| <p>4. Изучение ассортиментной политики торгового предприятия. Определение вида ассортимента магазина по числу учитываемых признаков (сложный или простой), по степени детализации (укрупненный или развернутый). Изучение структуры ассортимента и расчёт широты, полноты, степени новизны и устойчивости ассортимента магазина. Анализ, оценка и предложения по совершенствованию ассортиментной политики магазина. Ознакомление с ассортиментным перечнем товаров магазина, порядком утверждения и контролем за его соблюдением.</p> | | |

| | | |
|--|----|--|
| Обязательная аудиторная работа обучающихся над курсовой работой | 20 | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация проведения курсовой работы в целях углубления и закрепления знаний по дисциплине. 2. Виды и структура построения курсовой работы. 3. Факторы формирующие и сохраняющие качество. 4. Оценка качества. 5. Характеристика свойств и показателей ассортимента. 6. Порядок отбора проб и составление среднего образца. Определение приёмочного и браковочного чисел. 7. Методы оценки и контроля качества товаров. Дефекты. 8. Анализ органолептических показателей качества однородных товаров разных товаропроизводителей. 9. Средства информации о товарах. 10. Защита курсовой работы | | |
| Тематика курсовой работы | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение качества слабоалкогольных напитков, поступающих от разных поставщиков. 2. Изучение качества карамели, поступающих от разных поставщиков. 3. Изучение качества конфетных изделий, поступающих от разных поставщиков. 4. Изучение качества хлебобулочных изделий, поступающих от разных поставщиков. 5. Изучение качества макаронных изделий, поступающих от разных поставщиков. 6. Изучение качества печенья, поступающих от разных поставщиков. 7. Изучение качества пряников, поступающих от разных поставщиков. 8. Изучение качества тортов, пирожных поступающих от разных поставщиков. 9. Исследование ассортимента виноградных вин, поступающих от разных поставщиков. 10. Исследование ассортимента слабоалкогольных напитков, поступающих от разных поставщиков. 11. Исследование ассортимента соков, поступающих от разных поставщиков. 12. Анализ ассортимента и качества хлебобулочных изделий Златоустовского хлебокомбината. 13. Анализ ассортимента и качества чая в розничной торговой сети. 14. Анализ ассортимента и качества кофе в розничной торговой сети. 15. Анализ ассортимента и качества табачных изделий в розничной торговой сети. 16. Анализ ассортимента и качества плодоовощных консервов в розничной торговой сети. 17. Анализ ассортимента и качества крупы в розничной торговой сети. 18. Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств карамели. 19. Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств конфет. 20. Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств печенья. 21. Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств пряников. 22. Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств мармелада. 23. Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств чая. 24. Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств кофе. 25. Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств пива. 26. Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств виноградного вина. 27. Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств пряностей. 28. Хранение как фактор сохраняемости потребительских товаров в условиях розничной торговой сети. 29. Новые виды упаковки для кондитерских изделий. | | |

| | | |
|--|------------|--|
| 30. Новые виды упаковки для зерномучных товаров. | | |
| 31. Методы оценки качества зерномучных товаров. | | |
| 32. Методы оценки качества вкусовых товаров. | | |
| 33. Методы оценки качества кондитерских изделий. | | |
| 34. Упаковка и маркировка кондитерских изделий. | | |
| 35. Упаковка и маркировка зерномучных товаров. | | |
| 36. Упаковка и маркировка вкусовых товаров. | | |
| Всего: | 759 | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета: Товароведения и товарной экспертизы;

Лаборатории: Товароведения и экспертизы продовольственных товаров;
Товароведения и экспертизы непродовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: рабочие места студентов и преподавателя, доска, комплекты учебно-методической документации, наглядные пособия.

Технические средства обучения: персональный компьютер (ноутбук), мультимедийный проектор, аудиовизуальная и телекоммуникационная техника.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

рабочие места студентов и преподавателя, доска, комплекты учебно-методической документации, наглядные пособия, штативы, реактивы, микроскопы, весоизмерительное оборудование, кассовое оборудование.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая производится в торговых организациях города (в сбытовых организациях социальных партнеров образовательного учреждения).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговли: учебник-М.: Академия, 2010.-272с.
2. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник- М.: Форум, 2008.-438с.
3. Девисилов, В.А. Охрана труда : учебник- М.: Академия, 2008.- 473с.
4. Казанцева, Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник – 3-е изд.,- М.: Дашков и К, 2009. - 400с.
5. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник -3-е изд., доп. -М.: Дашков и К, 2008.- 328с.
6. Костырева, Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебник/В.А. Кузьмина, Ю.С.Пучкова. - М.: Академия 2005.-320с.
7. Панкратов, Ф.Г. Коммерческая деятельность: учебник/ Ф.Г Панкратов, Н.Ф. Солдатова - 12-е изд. - М.: Дашков и К, 2010. – 500с.
8. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник - 5-е изд, доп. и перераб.- Ростов на Дону: Феникс, 2005.- 416с.
9. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т.- учеб. пособие. / Под ред. Т.С. Голубкиной ,Н.С. Никифорова- М.: Академия, 2008.

Дополнительные источники:

1. О защите прав потребителей : Федеральный закон от 17 дек.1999г. № 212-ФЗ: принят Гос. Думой (в ред. Федеральных законов от 09.01.1996 N 2-ФЗ, от 17.12.1999 N 212-ФЗ, от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 21.12.2004 N 171-ФЗ, от

27.07.2006 N 140-ФЗ, от 16.10.2006 N 160-ФЗ, от 25.11.2006 N 193-ФЗ, от 25.10.2007 N 234-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ)// Консультант

Плюс [электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера.

2. Гражданский кодекс Российской Федерации : с изм., внесенными Федеральным законом от 24.07.2008 N 161-ФЗ)// Консультант

Плюс [электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера.

3. Кодекс об административных правонарушениях Российской Федерации// Консультант Плюс [электронный ресурс] : Высшая школа

для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера.

4. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон № ФЗ-52 от 30.03.1999)// Консультант

Плюс [электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.-

- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера.
5. О ветеринарии: Федеральный Закон от 14.05.1993 №4979/1-1)// Консультант Плюс [электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера
 6. О качестве и безопасности пищевых продуктов : Федеральный закон от 02.01.2000 №299-ФЗ)// Консультант Плюс [электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера
 7. О техническом регулировании : федеральный закон от 27.12.2002 184-ФЗ)// Консультант Плюс [электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера

8. Правила продажи отдельных видов товаров : утв. 19.01.1998г. №55 с изменениями и дополнениями)// Консультант Плюс [электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера
9. Правила продажи алкогольной продукции: утв. 19.08.96 №987 с изменениями и дополнениями от 13.10.99г.,02.11.2000г.)// Консультант Плюс [электронный ресурс]: Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера
10. Санитарно- эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами.- М.: ИНФРА- М,2002
11. Сборник нормативных документов для руководителя предприятия розничной торговли.- М.: Экономические новости, 2002.
- 12.СП 2.3.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами [Текст] : утв. Минздравом РФ 06.09.01.- М.: Изд-во стандартов, 2001.- 34с.
13. ГОСТ Р 5193-99. Идентификация продукции [Текст].- М.: Изд-во стандартов, 2001.- 25с.
14. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов : СанПиН 4222-123-4117-86.- М.: Информационно-издательский центр Госкомсанэпиднадзора России, 1991.- 64с.

15. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции: утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.2001 № 325
16. Инструкция по ветеринарному клеймению и товароведной маркировке мяса: Приказ № 8. - М.: Информационно-издательский центр Госкомсанэпиднадзора России, 1993.- 14с.
17. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговли: учебник. – М.: Академия, 2010.- 272с.
18. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник.- М.: Форум, 2008.- 284 с.
19. Девисилов, В.А. Охрана труда: учебник.- М.: Академия, 2008.- 272 с.
20. Иванов, Г.Г. Организация и технология коммерческой деятельности: учеб. пособие/ Г.Г.Иванов.- М.: Академия, 2008.- 272с.
21. Иванова, Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник. - М.: Академия, 2004.- 275с.
22. Снегирева, В. Розничный магазин. Управление ассортиментом по товарным категориям: учебник.- СПб.: Питер, 2006.- 350 с.
23. Карташова, Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения : учебник / И.А.Николаева, Е.Л. Печникова: - М.: Деловая литература, 2004. - 560с.
24. Карташова, Л.В. Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров: учеб. пособие. - М.: Деловая литература, 2004.- 37с.
25. Кащенко, В.Ф. Торговое оборудование: учеб. пособ.- М.: Инфра-М, 2010.- 158с.
26. Мещеряков А.И. Управление товарным ассортиментом компании : учебник / А.И. Мещеряков. – М.: Маркет-ДС, 2004.- 272с.
27. Николаева, М.А. Пищевая ценность продовольственных товаров: учеб. пособие / Л.М.Карташова - М.: ОЦПКРТ, 2001. -23с.

28. Николаева, М.А. Товароведная характеристика йогуртов: учеб. лекция. – М.: ОЦПКРТ, 2002.-25с.
29. Николаева, М.А. Новое в классификации и ассортименте мороженого: учеб. лекция - М.: ОЦПКРТ, 2002.-36с.
30. Парамонова, Т.Н. Мерчендайзинг в розничном торговом предприятии. учеб. пособие. – М.: ОЦПКРТ, 2002.- 58с.
31. Рамазанов, И.А. Мерчендайзинг в торговом бизнесе: учеб. пособие. – М.: Деловая литература, 2002.- 112с.
32. Справочник товароведов продовольственных товаров. - М.: Колос, 2002.
33. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т.Г. Родина, М.А. Николаева, Л.Г. Елисеева и др.; под ред. Т.Г. Родиной. - М.: Колос, 2003.-400с.
34. Хлебников, Э.М. Экспертиза мяса и мясных продуктов: учеб. пособие.- М.: Дашков и К, 2005.- 126с.
35. Худякова, О.Д. Оценка качества продовольственных товаров растительного происхождения: учеб. пособие / М.А. Николаева . - М.: ОЦПКРТ, 2005.-165с.
36. Худякова, О.Д. Ликероводочные изделия: учеб. пособие / М.А. Николаева, - М.: ОЦПКРТ, 2005.
37. Шевченко, В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник. - М.: Инфра-М, 2003.-130с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Текущий контроль предусматривает устный опрос, контрольные работы. Аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультация проводится согласно графика проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Учебные занятия теоретические, практические и лабораторные работы проводятся в кабинете и лаборатории Товароведения и товарной экспертизы;

Товароведения и экспертизы продовольственных товаров; Товароведения и экспертизы непродовольственных товаров.

Дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Экологические основы природопользования
- Основы коммерческой деятельности;
- Теоретические основы товароведения;
- Документационное обеспечение управления;
- Метрология и стандартизация
- Безопасность жизнедеятельности

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков и содержания разделов профессионального модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Руководитель практики: наличие профессионального образования, соответствующего профилю модуля, дипломированные специалисты общепрофессиональных дисциплин с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**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 потребности в товарах | Умение выявлять и анализировать потребности в товарах. Умение определять и анализировать качество товаров. Умение проводить и анализировать маркетинговые исследования | -зачет по теме профессионального модуля; -зачет по учебной практике |
| ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции | Демонстрация умений осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции. Создание надежных хозяйственных связей Планирование закупки и реализации товаров | -зачет по учебной и производственной практике профессионального модуля; -экспертная оценка выполнения практического и лабораторного занятия |
| ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками | Демонстрация умений планировать и контролировать товарные запасы и организовывать товарные потоки. Формирование торгового ассортимента по результатам анализа потребности в товарах Анализирование показателей ассортимента | -зачет по учебной и производственной практике профессионального модуля; -экспертная оценка выполнения практического и лабораторного занятия; |
| ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров. | Доказательство умений и навыков оформления документации. Оформление претензий, договоров с контрагентами. Обоснование товарных потерь и разработка мероприятий по их снижению | -зачет по учебной и производственной практике профессионального модуля; экспертная оценка выполнения практического и лабораторного занятия. Экзамен |

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 специальности. | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной и производственной практике. |

| | | |
|--|--|--|
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | -выбор и применение методов решения профессиональных задач в области организации коммерческой деятельности; -оценка эффективности и качества выполнения работ | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной и производственной практике. |
| ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | - решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области торгово-сбытовой деятельности. | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной и производственной практике. |
| 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. | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной и производственной практике. |
| ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий. | Владение информационной культурой, анализ и оценивание информации с использованием информационно-коммуникационных технологий. | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной и производственной практике. |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | -взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, руководителями практик от предприятий социальных партнеров в ходе обучения. | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной и производственной практике. |

| | | |
|---|--|---|
| <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> | <p>- демонстрация ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> | <p>Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной и производственной практике.</p> |
| <p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> | <p>-умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, уметь заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> | <p>Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной и производственной практике.</p> |
| <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> | <p>-организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.</p> | <p>Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной и производственной практике.</p> |

Приложение 1.2
к ОПОП по специальности
38.02.05 Товароведение
и экспертиза качества
потребительских товаров

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

- 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02

Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности
2. Организовывать и проводить оценку качества товаров
3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

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:

1. Идентификации товаров однородных групп определенного класса; оценки качества товаров;
2. Диагностирования дефектов;
3. Участия в экспертизе товаров;

уметь:

1. Расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;
2. Выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;
3. Определять их действительные значения и соответствие

- установленным требованиям;
4. Отбирать пробы и выборки из товарных партий;
 5. Проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально);
 6. Определять градации качества;
 7. Оценивать качество тары и упаковки;
 8. Диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;
 9. Определять причины возникновения дефектов;

знать:

1. Виды, формы и средства информации о товарах;
2. Правила маркировки товаров;
3. Правила отбора проб и выборок из товарных партий;
4. Факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;
5. Требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса;
6. Органолептические и инструментальные методы оценки качества;
7. Градации качества;
8. Требования к таре и упаковке;
9. Виды дефектов, причины их возникновения.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 225 час., в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 189 час., включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 126 час.;

самостоятельной работы обучающегося – 63 час.;

производственной практики (по профилю специальности) – 36 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Оценки качества и основы экспертизы, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|------------|--|
| ПК 2.1 | Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности |
| ПК 2.2 | Организовывать и проводить оценку качества товаров |
| ПК 2.3 | Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы. |
| 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 – коммуникативных 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), за 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 ПМ.02 Оценка качества товаров и основы экспертизы

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля * | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | | Практика | |
|-----------------------------------|---|---|---|---|------------------------------------|---|-------------------------------------|---|----------------|--|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | | Самостоятельная работа обучающегося | | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов |
| | | | В т.ч. теоретические занятия, часов | в т.ч. лабораторные работы занятия, часов | в т.ч. практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | Самостоятельная работа, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | |
| | МДК. 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы | 189 | 66 | 24 | 36 | | 63 | | | 36 |
| ПК 2.2 – 2.3 | Раздел 1: Организация и проведение оценки качества. Выполнение задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы. | 95 | 33 | 18 | 12 | | 32 | | | |
| ПК 2.1 | Раздел 2: Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности | 94 | 33 | 6 | 24 | | 31 | | | |
| | Производственная практика (по профилю специальности), часов | 36 | | | | | | | | 36 |
| | Всего: | 225 | 66 | 60 | | | 63 | | | 36 |

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ):
Оценка качества товаров и основы экспертизы**

| 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 |
| <p align="center">Раздел 1</p> <p>Организация и проведение оценки качества. Выполнение задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы</p> | | 63 | |
| <p align="center">Тема 1.1</p> <p>Основные понятия и структура экспертной деятельности.</p> | <p>Содержание</p> | | 4 |
| | 1 | <p>Основные понятия: экспертиза, эксперт, экспертная оценка, экспертные исследования, товарная экспертиза, товарная политика.</p> <p>Структура экспертной деятельности. Принципы экспертизы. Особенность и отличия экспертиза от других видов оценочной деятельности: контроля качества, сертификации соответствия.</p> <p>Значение экспертизы потребительских товаров для коммерческой деятельности.</p> | 2 |

| | | | | |
|---|-------------------|---|---|---|
| | 2 | Классификация экспертиз на группы: товарная, технологическая, судебная, медицинская, аудиторская, экологическая, сертификационная. Признаки классификации товарной экспертизы. Виды товарной экспертизы: товароведная, санитарно-эпидемиологическая, фитосанитарная, ветеринарно-санитарная, экологическая, их понятия. Разновидности экспертизы: первичная, повторная, дополнительная, комплексная, контрольная, их назначение. | 2 | |
| Самостоятельная работа Посетите магазин по месту жительства и дайте характеристику нормативных документов, применяемых в торговле (составить отчет) | | | 2 | |
| Тема 1.2 Объекты и субъекты товарной экспертизы. Потребительские товары, их градации. | Содержание | | 4 | |
| | 1 | Критерии выбора потребительских свойств и показателей при проведении экспертизы. Особенности товара, как объекта товарной экспертизы. | 2 | 2 |
| | 2 | Субъекты экспертизы: их классификация. Требования, предъявляемые к экспертам. Прав и обязанности экспертов. Основания для отвода экспертов. Экспертные комиссии и группы, порядок формирования. Организации, осуществляющие экспертизу отечественных и импортных товаров. | 2 | |
| Самостоятельная работа Сообщение: Экспертные комиссии и группы, порядок формирования. Организации, осуществляющие экспертизу отечественных и импортных товаров | | | 2 | |
| Тема 1.3 Средства товарной экспертизы | Содержание | | 9 | |
| | 1 | Классификация средств товарной экспертизы: признаки, группы. Средства контроля режима хранения: виды, простейшие приемы проверки правильности показаний. | 2 | 2 |
| | 2 | Средства измерений: весоизмерительное оборудование, проверка наличия поверочных клейм и свидетельств; проверка правильности установки и показаний. Средства информационного обеспечения: литература, нормативные и технические документы и др. Виды, формы и средства информации о товарах. | 2 | |
| | 3 | Маркировка: структура, виды, правила маркировки товаров. Товарные знаки. Требования, предъявляемые к маркировке: достоверность, доступность, достаточность. | 1 | |

| | | | | |
|--|---|--|----|---|
| | Практическая работа | | 4 | |
| | 1 | Практическая работа №1 Изучение средств измерений, применяемых для экспертной оценки качества в торговле | 2 | |
| | 2 | Практическая работа № 2 Идентификация товара по маркировке. Расшифровка маркировки товаров и входящих в её состав информационных знаков. | 2 | |
| Самостоятельная работа: Посетите магазин по месту жительства и проанализируйте использование средств контроля режима хранения в торговле (составить отчет). | | | 5 | |
| Тема 1.4 Оценка качества товаров. | Содержание | | 14 | |
| | 1 | Оценка качества: понятие. Факторы, обеспечивающие качество, оценку качества. | 2 | 2 |
| | 2 | Структура и результаты оценочной деятельности. | 2 | |
| | 3 | Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отход. Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории, классы качества. | 2 | |
| | 4 | Сортамент: природный и товарный. Принципы деления товаров на сорта. Пересортица: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Ответственность за умышленную и неумышленную пересортицу товаров. Требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса. | 2 | |
| | 5 | Дефекты товаров: понятие, классификация. Допустимые, недопустимые дефекты. Отличия дефектов от допустимых отклонений. Взаимосвязь дефектов различной значимости с градациями качества. Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции. | 2 | |
| | Практическая работа | | 4 | |
| | 1 | Практическая работа №3 Решение ситуационных задач по определению градаций качества (стандартные, нестандартные, брак и отход) | 2 | |
| 2 | Практическая работа №4 Диагностика дефектов товаров по внешним признакам (по натуральным образцам). Определение причин возникновения дефектов. | 2 | | |

| | | | |
|---|-------------------|--|----|
| Самостоятельная работа: Посетите магазин по месту жительства и проанализируйте использование средств измерений в магазине, проверьте наличие клейм и свидетельств, проверить правильность установки (составить отчет). | | 7 | |
| Тема 1.5 Методы товарной экспертизы | Содержание | | 24 |
| | 1 | Классификация методов товарной экспертизы. Преимущества и недостатки различных методов. Применимость для целей экспертизы. Органолептические методы. Показатели качества, определяемые этими методами. Разновидности органолептических методов. Физиолого-психологические основы органолептической оценки. Условия проведения органолептических методов. Оценка пригодности экспертов для органолептических испытаний. Дегустационные комиссии, их состав, принципы формирования. | 2 |
| | 2 | Измерительные методы. Показатели качества, определяемые этими методами. Разновидности измерительных методов: классические (физические, химические) и современные (хроматографические, фотоколориметрические, спектрографические, поляриметрические, рефрактометрические). Общие представления об этих методах. Их возможности и применимость для целей экспертизы. | 2 |
| | | | 2 |

| | | | | |
|---|-----------------------------|---|----|---|
| | 3 | <p>Экспертные методы оценки качества товаров. Обоснование целесообразности применения экспертных методов оценки: их применимость, ситуации целесообразного применения. Классификацию методов экспертной оценки. Экспертные методы оценки качества и отбора экспертов, методы оценки экспертами показателей качества и методы опроса экспертов.</p> <p>Преимущества и недостатки разных методов, область их применения. Применимость для целей экспертизы.</p> <p>Определение коэффициента весомости.</p> | 2 | 2 |
| | Лабораторные работы: | | 18 | |
| | 1 | Лабораторная работа №1 Органолептическая оценка качества товара по натуральным образцам в соответствии с ГОСТ. | 6 | |
| | 2 | Лабораторная работа №2 Проверка сенсорных способностей. Дегустационный анализ конкретного товара, оформление дегустационных листов. | 6 | |
| | 3 | Лабораторная работа №3 Лабораторная оценка качества товара. Оформление протокола испытаний. | 6 | |
| Самостоятельная работа: Посетите магазин по месту жительства и проанализируйте, как используются: визуальный, осязательный, обонятельный, вкусовой, аудио-методы в практике торгового работника (составить отчет). | | | 12 | |
| | Содержание | | 8 | |
| Тема 1.6 Организация проведения товарной экспертизы | 1 | <p>Этапы проведения экспертизы. Подготовительный этап: основания и документы для назначения экспертизы; назначение и инструктаж эксперта, взаимоотношения эксперта и заказчика экспертизы.</p> <p>Технические документы, используемые при товароведной экспертизе: товарно-сопроводительные и эксплуатационные. Назначение этих документов.</p> <p>Анализ и оценка товарно-сопроводительных документов. Сопоставление их с другими средствами товарной информации.</p> <p>Проверка подлинности документов, наличия необходимых реквизитов. Перекрестная проверка разных документов.</p> <p>Основной этап: общие правила проведения экспертизы. Отбор образцов, оформление акта отбора проб, проведение экспертной оценки объектов, типичные ошибки при проведении экспертизы.</p> <p>Заключительный этап. Оформление результатов экспертизы. Заключение экспертов: назначение, правовой статус, виды и форма заключений при разных видах экспертиз.</p> | 2 | 2 |

| | | | | |
|--|-----------------------------|---|----|---|
| | | | | |
| | 2 | Порядок составления заключения. Рекомендации по составлению акта экспертиз по количеству и качеству. Порядок разрешения споров при несогласии отдельных экспертов или заказчиков с результатами экспертизы. Консультации экспертов: порядок проведения | 2 | |
| | Практические занятия | | 4 | |
| | 1 | Практическая работа №5 Изучение этапов проведения товарной экспертизы | 2 | |
| | 2 | Практическая работа №6 Организация проведения экспертизы товарной партии (деловая игра). | 2 | |
| Самостоятельная работа: Посетите магазин по месту жительства, укажите, как используются измерительный и экспертный методы в торговле (составить отчет). Составить кроссворд по темам: Методы и средства товарной экспертизы. | | | 4 | |
| Раздел 2 Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности | | | 63 | |
| Тема 2.1 Товароведная экспертиза | Содержание | | 21 | |
| | 1 | Виды товароведной экспертизы: количественная, квалиметрическая (качества), идентификационная, документальная, комплексная. Назначение, сфера применения результатов. Правовая база для проведения экспертиз разных видов. | 2 | 2 |
| | 2 | Контроль качества и количества товарных партий. Виды. Правила отбора проб и выборок из товарных партий. Приемочные и браковочные числа, их применение на практике. Особенности проведения отдельных видов товароведной экспертизы. | 2 | |
| | 3 | Экспертиза товаров по количеству. Понятие о массе брутто и нетто. Методы измерений количества товаров: прямые (перевешиванием, обмериванием и др.) и косвенные (расчетным путем). Допустимые погрешности и нормы точности. Количественная экспертиза товаров с нарушенной упаковкой. Правила проведения экспертизы по количеству при приемке товаров. | 2 | |

| | | | | |
|--|--|--|----|---|
| | 4 | <p>Квалиметрическая (качественная) экспертиза товаров по качеству и комплектности. Показатели потребительских свойств и критерии их отбора для целей экспертизы. Комплексность товаров, ее проверка.</p> <p>Снижение качества товаров при эксплуатации и хранении. Причины, методы их выявления. Документальное оформление снижения качества и/или возникновения качественных потерь (отходов). Экспертиза по качеству при приемке товаров. Экспертиза новых товаров по качеству: этапы, показатели, методы.</p> | 2 | |
| | 5 | <p>Идентификационная экспертиза: понятие, назначение, разновидности (групповая и видовая, экспертиза подлинности торговой марки и страны происхождения)</p> <p>Методы сертификации, применяемые в торговле: методы испытаний и способы подтверждения соответствия. Сертификаты, декларации о соответствии.</p> <p>Особенности проведения добровольной сертификации услуг розничной торговли. Государственный контроль и надзор за соблюдением правил сертификации. Порядок выдачи предписаний и штрафов.</p> | 1 | |
| | Практическая работа | | 12 | |
| | 1 | <p>Практическая работа № 7 Правила отбора проб и выборок из товарных партий при проведении экспертизы конкретных товаров (решение ситуационных задач).</p> <p>Оформление акта отбора проб.</p> | 2 | |
| | 2 | <p>Практическая работа №8 Оценка качества тары и упаковки. Определение градаций качества товаров (по натуральным образцам).</p> | 4 | |
| | 3 | <p>Практическая работа №9 Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества конкретных товаров. Определение их действительных значений и соответствие установленным требованиям (решение ситуационных задач).</p> | 4 | |
| | 4 | <p>Практическая работа №10 Анализ сертификатов соответствия и деклараций о соответствии, применяемых в розничной торговой сети.</p> | 2 | |
| | Самостоятельная работа: Посетите магазин по месту жительства и дайте характеристику нормативных документов, применяемых в торговле (составить отчет). | | 10 | |
| Тема 2.2 Санитарно-эпидемиологическая экспертиза | Содержание | | 10 | |
| | 1 | <p>Санитарно-эпидемиологическая экспертиза: понятие, цель и задачи, основание для проведения, объекты. Нормативно-правовая база проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз. Перечень товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологической экспертизе. Органы и службы санитарно-эпидемиологического надзора, их функции.</p> | 2 | 2 |

| | | | | |
|--|----------------------------|--|---|--|
| | | | | |
| | 2 | <p>Санитарно-эпидемиологическая продукция. Гигиенические требования к качеству и безопасности товаров. Нормативные документы, их регламентирующие.</p> <p>Экспертиза условий и сроков хранения товаров.</p> <p>Санитарно-эпидемиологические требования к организациям розничной торговли.</p> <p>Экспертиза упаковки: цель, объекты, основания для проведения.</p> <p>Экспертиза медицинского обследования персонала торговых организаций. Проверка наличия медицинских книжек, сроков прохождения обследований, соблюдение правил личной гигиены.</p> <p>Санитарно-эпидемиологические заключения как способ подтверждения при санитарно-эпидемиологической экспертизе: назначение, сфера применения, срок действия.</p> | 2 | |
| | Лабораторная работа | | 6 | |
| | 1 | Лабораторная работа №4 Анализ санитарно-эпидемиологических требований в организациях розничной торговли. Изучение нормативно-правовой базы проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз. Экспертиза различных видов упаковки (образцы упаковки пластиковой, металлической, стеклянной и др.) | 6 | |
| Самостоятельная работа: Посетите магазин по месту жительства, изучите документальное оформление приемки товаров по количеству и качеству, сроки приемки (составить отчет) | | | 5 | |
| Тема 2.3 Фитосанитарная экспертиза | Содержание | | 2 | |
| | Практическая работа | | 2 | |
| | 1 | Практическая работа №11 Изучение нормативно-правовой базы фитосанитарной экспертизы. /О карантине растений: Федеральный закон от 25.07.2002г. № 116-ФЗ/ Фитосанитарная экспертиза: понятие, цель, объекты и их классификация, сфера применения, нормативно-правовая база, способы обеспечения карантина растений. Виды вредителей, повреждаемые ими товары, степень наносимого вреда. Фитосанитарные сертификаты: порядок их выдачи. | | |

| | | | | |
|--|----------------------------|--|---|---|
| | | | | |
| Самостоятельная работа: Сообщение: Документы, регламентирующие приемку товаров по количеству и качеству. | | | 1 | |
| Тема 2.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза | Содержание | | 8 | |
| | 1 | Ветеринарно-санитарная экспертиза: понятие, объекты, сфера применения. Цели, задачи, объекты, субъекты, правовая база. Федеральная ветеринарно-санитарная служба, ведомственная ветеринарно-санитарная и производственная службы, их задачи, функции, подчиненность, возможность привлечения для целей экспертизы. Государственный ветеринарный и ведомственный ветеринарно-санитарный надзор: понятие, цели и задачи. | 2 | 2 |
| | 2 | Ветеринарные требования по обеспечению безопасности отечественного и импортного сырья и продукции животного происхождения. Ветеринарные свидетельства и сертификаты, их формы и порядок выдачи, сфера распространения. Ветеринарные правила. Ветеринарная и товароведная маркировка мясных туш. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства. | 2 | |
| | Практическая работа | | 4 | |
| | 1 | Практическая работа №12 Изучение нормативно-правовой базы ветеринарно-санитарной экспертизы./ О ветеринарии: Федеральный Закон от 14.05.1993 №4979/ | 2 | |
| | 2 | Практическая работа №13 Анализ ветеринарной и товароведной маркировки мясных туш. Анализ ветеринарных свидетельств на мясо убойных животных. | 2 | |
| Самостоятельная работа: Посетите магазин по месту жительства, проанализируйте товарно-сопроводительные документы конкретного товара в магазине (составить отчет). | | | 4 | |

| | | | | |
|---|----------------------------|--|----|---|
| Тема 2.5 Экологическая экспертиза товаров | Содержание | | 10 | |
| | 1 | Экологическая экспертиза: понятие, назначение. Основные положения, термины и определения в области охраны окружающей среды. Цели, задачи, объекты, правовая база экологической экспертизы. Необходимость и экономическая целесообразность проведения экологических экспертиз товаров. Последствие и прогнозирование экологических загрязнений. | 2 | 2 |
| | 2 | Средства экологической экспертизы – нормативные документы, устанавливающие нормативы качества окружающей среды. Экологические свойства и показатели продовольственных товаров, их оценка. Факторы, влияющие на экологические свойства продовольственных товаров. Физическая, физико-химическая и биологическая природа воздействия товаров на окружающую среду | 2 | |
| | 3 | Экологическая экспертиза традиционных и новых технологий производства и хранения отдельных продовольственных товаров. Экологическая цепочка превращения сырья в товар и товара в сырье и связанные с этим последствия для окружающей среды. Понятие о повторном использовании и уничтожении недоброкачественных товаров. | 2 | |
| | 4 | Основания для повторного использования условно пригодной продукции или уничтожения опасной продукции. Способы повторного использования условно пригодной продукции разных видов в зависимости от видов дефектов. Способы уничтожения (утилизации) продукции и упаковки. Органы, определяющие и контролируемые порядок утилизации. Документальное подтверждение повторного использования или уничтожения недоброкачественной продукции. Ответственность за нарушения порядка повторного использования или уничтожения товаров и/или упаковки. Особенности режима таможенного уничтожения недоброкачественных импортно-экспортных товаров. | 2 | |
| | Практическая работа | | 2 | |
| | 1 | Практическая работа №14 Изучение нормативно-правовой базы экологической экспертизы /Об экологической экспертизе: Федеральный закон от 23.11.1995г. № 174-ФЗ/ | 2 | |
| Самостоятельная работа: Посетите магазин по месту жительства, проверьте подлинность документов - перекрестная проверка разных документов (составить отчет) | | | 5 | |

| | | | | |
|---|---|--|-----------|---|
| Тема 2.6 Идентификация и фальсификация потребительских товаров | Содержание | | 12 | |
| | 1 | Основные понятия: идентификация, фальсификация. История вопроса. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности. | 2 | 2 |
| | 2 | Назначение в управлении качеством и установлении ассортиментной принадлежности. | 2 | |
| | 3 | Виды идентификации. Средства и методы. Конечные результаты. | 2 | |
| | 4 | Фальсификация товаров. Виды. Средства фальсификации и меры по её предупреждению. | 2 | |
| | Практическая работа | | 4 | |
| | 1 | Практическая работа №15 Изучение методов идентификации потребительских товаров. | 2 | |
| | 2 | Практическая работа №16 Изучение методов обнаружения фальсификации потребительских товаров. | 2 | |
| | Самостоятельная работа: Доклад: Экспертиза импортно-экспортных товаров. Особенности режима таможенного уничтожения недоброкачественных импортно-экспортных товаров. Составить отчет по анализу санитарно-эпидемиологических требований в организациях розничной торговли Составить кроссворд по теме: Товарная экспертиза. | | | 6 |
| Производственная практика по профилю специальности Виды работ: | | | 36 | |
| 1. Оценка качества товаров, реализуемых в магазине, по органолептическим показателям. Установление соответствия фактических значений показателей качества с установленными требованиями (стандартов, ТУ). Ознакомление со стандартами, ТУ и техническими документами, регламентирующими качество. | | | 6 | |
| 2. Участие в отборе объединенных проб или средних образцов. Определение градаций качества товаров (сортов, номеров, марок), стандартной, нестандартной продукции и отхода. Ознакомится с порядком уценки товаров при изменении градации качества. | | | 6 | |
| 3. Определение приемочных и браковочных чисел при приемке товаров отдельных групп. Фактическое применение этих показателей в практике работы торговых организаций. | | | 6 | |

| | | |
|--|------------|--|
| 4. Диагностирование (распознавание) дефектов товаров и установление причины их возникновения. Разработка мер по предотвращению реализации дефектных товаров. | 6 | |
| 5. Изучение обеспечения безопасности потребительских товаров в магазине, отделе (секции). Анализ наличия и правильности заполнения сертификатов или деклараций соответствия на товары, а также удостоверений качества. | 6 | |
| 6. Участие в экспертизе конкретного товара совместно с экспертом более высокой квалификации | 6 | |
| Дифференцированный зачет по производственной практике | | |
| Всего по модулю ПМ. 02 «Оценка качества товаров и основы экспертизы» | 189 | |
| Производственная практика по профилю специальности | 36 | |
| Квалификационный экзамен по ПМ.02 | | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ:

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета: Товароведения и товарной экспертизы;

Лаборатории: Товароведения и экспертизы продовольственных товаров;

Товароведения и экспертизы непродовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: рабочие места студентов и преподавателя, доска, комплекты учебно-методической документации, наглядные пособия.

Технические средства обучения: персональный компьютер (ноутбук), мультимедийный проектор, аудиовизуальная и телекоммуникационная техника.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

рабочие места студентов и преподавателя, доска, комплекты учебно-методической документации, наглядные пособия, штативы, реактивы, прибор Журавлева, микроскопы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая производится в торговых организациях города (в сбытовых организациях социальных партнеров образовательного учреждения)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

38. Вилкова, С.А. Экспертиза потребительских товаров: учеб. пособие - М., Дашков и К°, 2010. – 262 с.

39. Ляшко, А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация: учебник - /Ходыкин, А.П., Волошко, Н.И./ М., Дашков и К°, 2010. – 468с.
40. Николаева М.А. Товарная экспертиза: учебник - М., Деловая литература, 2008. – 281 с.
41. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы: учебник - М.: Изд-во НОРМА, 2008. – 278 с.
42. Панкратов, Ф.Г. Коммерческая деятельность: учебник/ Ф.Г Панкратов, Н.Ф. Солдатова - 12-е изд. - М.: Дашков и К, 2010. – 500с.

Дополнительные источники:

1. Валицкий С.П. Экспертиза потребительских свойств новых товаров: учеб. пособие - М. Экономика, 1981. – 121с.
2. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров. Учеб. Пособие. Волжск, 2003. – 248с.
3. Гражданский кодекс Российской Федерации: с изм., внесенными Федеральным законом от 24.07.2008 N 161-ФЗ)// Консультант
4. Гражданский кодекс Российской Федерации.- М.: ИТК «Дашков и К», 2007.
5. Действующие стандарты на продовольственные товары.
6. Журналы: «Коммерсант», «Современная торговля», «Товаровед продовольственных товаров»; газеты: «Торговая газета», «Российская торговля».
7. О карантине растений: Федеральный закон от 25.07.2002г. № 116-ФЗ: - документ с изменениями, внесенными ФЗ на 23.07.2008г.
8. Об экологической экспертизе: Федеральный закон от 23.11.1995г. № 174-ФЗ: - документ с изменениями, внесенными ФЗ от 15.04.1998г. № 65-ФЗ
9. Инструкция по ветеринарному клеймению и товароведной маркировке мяса: Приказ № 8. - М.: Информационно-издательский центр Госкомсанэпиднадзора России, 1993.- 14с.

10. Кодекс об административных правонарушениях Российской Федерации// Консультант Плюс [электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера.
11. Николаева, М.А., Средства информации о товарах. /Карташова Л.В. и др. / – М. Экономика, 1997. – 176с.
12. О ветеринарии: Федеральный Закон от 14.05.1993 №4979/1-1)// Консультант Плюс [электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера
13. О защите прав потребителей : Федеральный закон от 17 дек.1999г. № 212-ФЗ: принят Гос. Думой (в ред. Федеральных законов от 09.01.1996 N 2-ФЗ, от 17.12.1999 N 212-ФЗ, от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 21.12.2004 N 171-ФЗ, от 27.07.2006 N 140-ФЗ, от 16.10.2006 N 160-ФЗ, от 25.11.2006 N 193-ФЗ, от 25.10.2007 N 234-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ)// Консультант
14. О качестве и безопасности пищевых продуктов : Федеральный закон от 02.01.2000 №299-ФЗ)// Консультант Плюс [электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна

инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера

15. О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству /15.06.65 № П-6

16. О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству/ 25.04.66 №П-7 с изменениями и дополнениями от 14.11.74 №98

17.О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон № ФЗ-52 от 30.03.1999)// Консультант

Плюс [электронный ресурс]: Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера.

18.О техническом регулировании: федеральный закон от 27.12.2002 184-ФЗ)//

Консультант Плюс [электронный ресурс]: Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера

19. ОСТ 28-002-2000 Розничная торговля. Номенклатура показателей качество услуг.

Плюс [электронный ресурс]: Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с

DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера.

20. Правила продажи алкогольной продукции: утв. 19.08.96 №987 с изменениями и дополнениями от 13.10.99г., 02.11.2000г.)// Консультант Плюс [электронный ресурс]: Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера
21. Правила продажи отдельных видов товаров: утв. 19.01.1998г. №55 с изменениями и дополнениями)// Консультант Плюс [электронный ресурс]: Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера
22. Райхман Э.П., Экспертные методы в оценке качества товаров. /Азгальдов Г.Г. / М.: Экономика. 1974г. -109с.
23. Санитарно- эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами.- М.: ИНФРА- М, 2002.
24. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции. /Утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.2001 № 325
25. Сборник нормативных документов для руководителя предприятия розничной торговли. - М.: Издательский Дом «Экономические новости», 2002г.

26. СП 2.3.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами [Текст]: утв. Минздравом РФ 06.09.01. - М.: Изд-во стандартов, 2001. - 34с.

27. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов: СанПиН 4222-123-4117-86.- М.: Информационно-издательский центр Госкомсанэпиднадзора России, 1991.- 64с.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультация проводится согласно графика проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Экологические основы природопользования
- Основы коммерческой деятельности;
- Теоретические основы товароведения
- Информационные технологии в профессиональной деятельности
- Документационное обеспечение управления
- Метрология и стандартизация
- Безопасность жизнедеятельности
- Правовое обеспечение профессиональной деятельности

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков и содержания разделов профессионального модуля.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Руководитель практики: наличие профессионального образования, соответствующего профилю модуля, дипломированные специалисты общепрофессиональных дисциплин с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**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 |
|--|--|---|
| <p>Организация и проведение оценки качества. Выполнение задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы</p> | <p>Расшифровывание маркировки товара и входящие в её состав информационные знаки; Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества; Определение их действительных значений и соответствие установленным требованиям; Осуществление отбора проб и выборки из товарных партий; Проведение оценки качества различными методами (органолептически и инструментально); Определение градаций качества; Оценивание качество тары и упаковки; Диагностирование дефектов товаров по внешним признакам; Определение причин возникновения дефектов</p> | <p>Экспертная оценка выполнения практического занятия Экспертная оценка защиты лабораторной работы Проверка отчетов по вопросам самостоятельной работы Зачет по производственной практике</p> |
| <p>Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности</p> | <p>Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности</p> | <p>Экспертная оценка защиты лабораторной работы Зачет по производственной практике Экзамен квалификационный</p> |

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 специальности | Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике. |
| ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | - выбор и применение методов решения профессиональных задач в области организации коммерческой деятельности; - оценка эффективности и качества выполнения работ | Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике. |
| ОК 3 Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | - демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике. |
| 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 | Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике. |
| ОК 5 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий. | - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности | Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике. |
| ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, | Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, | Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике. |

| | | |
|--|--|--|
| потребителями | руководителями практик от предприятий социальных партнеров в ходе обучения | |
| ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | Демонстрация ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике. |
| ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, уметь заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике. |
| ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля | Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике. |

Приложение 1.3
к ОПОП по специальности
38.02.05 Товароведение
и экспертиза качества
потребительских товаров

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 Организация работ в подразделении организации

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация работ в подразделении организации

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии ФГОС и примерной программы по специальностям 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Организация работ в подразделении организации*, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 1.Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации.
- 2.Планировать выполнение работ исполнителями.
- 3.Организовывать работу трудового коллектива.
- 4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- 5.Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов оказания услуг в области профессиональной деятельности.

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:

- планирования работы подразделения;
- оценки эффективности деятельности подразделения организации;
- принятия управленческих решений;

уметь:

- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- учитывать особенности менеджмента в торговле;
- вести табель учета рабочего времени;
- рассчитывать заработанную плату;
- рассчитывать экономические показатели деятельности подразделения организации;
- организовать работу исполнителей.

знать:

- сущность и характерные черты современного менеджмента;
- внешнюю и внутреннюю среду организации;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- функции менеджмента: организацию, планирование, мотивацию и контроль деятельности экономического субъекта;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- систему методов управления;
- процесс и методику принятия и реализации управленческих решений;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- методику расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов и порядок их заполнения.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 387 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - 315 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 210 часов;

самостоятельной работы обучающихся – 105 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 *Организация работ в подразделении организации*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|--------|--|
| ПК 1. | Участвовать в планировании основных показателей деятельности торгового предприятия. |
| ПК 2. | Планировать выполнение работ исполнителями |
| ПК 3. | Организовывать работу трудового коллектива |
| ПК 4. | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями |
| ПК 5. | Участвовать в разработке выработке мер по оптимизации процессов оказания услуг в области профессиональной деятельности. |
| ОК 1. | Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса. |
| ОК 2. | Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| 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 08. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 09. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1.1 Тематический план профессионального модуля *Организация работ в подразделении организации*

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля * | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | |
|-----------------------------------|---|---|---|--|---|-------------------------------------|---|----------------|---|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Самостоятельная работа обучающегося | | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | Всего, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 3.1 | Раздел 1. Планирование работы и оценка эффективности деятельности торгового предприятия | 216 | 120 | 44 | - | 60 | - | 36 | - |
| ПК 3.2 – 3.5 | Раздел 2. Организация работы трудового коллектива | 135 | 90 | 50 | - | 45 | - | - | - |
| | Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | 36 | | | | | | | 36 |
| | Всего: | 387 | 210 | 94 | - | 105 | - | 36 | 36 |

3.1.2 Тематический план профессионального модуля *Организация работ в подразделении организации*

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля* | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса | | | | | | | Практика | |
|-----------------------------------|--|--|--|--------|----------------------|----------------------|---|---|---|----------------|--|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | | | Самостоятельная учебная работа обучающегося | | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
| | | | Всего часов | Теория | Практические занятия | Лабораторные занятия | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | Всего, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | | |
| ПК 3.1 | Раздел 1. Планирование работы и оценка эффективности деятельности торгового предприятия | 216 | 120 | 76 | 44 | - | - | 60 | 36 | - | |
| ПК 3.2 ПК 3.4 ПК 3.5 | Раздел 2. Организация работы трудового коллектива | 135 | 90 | 40 | 50 | - | - | 45 | - | - | |
| | Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | 36 | | | | | | | | 36 | |
| | Всего | | | 116 | 94 | | | | | | |
| | | 387 | 210 | | 94 | | | 105 | 36 | 36 | |

3.2. Содержание обучения по профессиональному профилю *Организация работ в подразделении организации*

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (если предусмотрены) | Объём часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| | | | |

| | | | |
|--|---|------------|---|
| Раздел 1. Планирование работы и оценка эффективности деятельности торгового предприятия | | 216 | |
| Тема 1.1. Предприятие как основной хозяйствующий субъект торговли. | Содержание | 2 | 2 |
| | 1. Экономическая сущность и функции торгового предприятия. Нормативно-правовые основы регулирования торговой деятельности. | 2 | |
| | Практическая работа №1 Изучение нормативно – правовых документов организации. Устава торговой организации. Работа с учредительными и нормативными документами, регламентирующими деятельность организации. | 2 | |
| Тема 1.2. Планирование на уровне торгового предприятия. | Содержание | 6 | 2 |
| | 1. Технология планирования и его значение для предприятия. Роль показателей в планировании. | 2 | |
| | 2. Методы планирования на торговом предприятии. Система планов и ее место в экономической политике предприятия. | 2 | |
| | 3. Роль экономического анализа в повышении эффективности торговой деятельности предприятий. | 2 | |
| | Практическая работа №2 «Планирование основных показателей деятельности организации. «Разработка мероприятий по повышению производительности труда на базовом предприятии». | 2 | |
| Тема 1.3. Изучение спроса на товары и услуги | Содержание | 2 | |
| | 1. Микро спрос на товары и услуги. Методы изучения спроса. Методы прогнозирования спроса. | 2 | |
| Тема 1.4 Розничный товарооборот предприятий торговли | Содержание | 10 | 2 |
| | 1. Понятие, состав и значение розничного товарооборота Основные направления анализа розничного товарооборота торгового предприятия. | 2 | |
| | 2. Планирование товарооборота по кварталам и месяцам направления анализа. | 2 | |
| | 3. Расчет минимального товарооборота ,необходимого для обеспечения безубыточной работы торгового предприятия. | 2 | |
| | 4. Планирование общего объема розничного товарооборота предприятия. | 2 | |
| | 5. Планирование структуры товарооборота торгового предприятия. | 2 | |
| | Практическая работа №3 | 2 | |

| | | | |
|---|--|----|---|
| | Основные показатели розничного товарооборота, их взаимосвязь и взаимовлияние. | | |
| | Практическая работа №4 Анализ розничного товарооборота по общему объему и по структуре. | 2 | |
| | Практическая работа №5 Факторный анализ розничного товарооборота за счет изменений производительности труда. | 2 | |
| | Практическая работа №6 Планирование показателей розничного товарооборота. | 2 | |
| | Практическая работа №7 Расчет оптового товарооборота, товарных запасов и товарооборачиваемости в опте. | 2 | |
| Самостоятельная работа По данным базового предприятия провести анализ розничного товарооборота и выявить влияние факторов численности производительности труда на товарооборот. | | 17 | |
| Тема 1.5. Организация и планирование торгового предприятия товарными ресурсами. | Содержание | 6 | |
| | 1. Понятие товарных ресурсов. Анализ обеспеченности предприятия товарными ресурсами и оценка эффективности их использования. | 2 | |
| | 2. Расчет необходимого размера запасов товаров на плановый период. | 2 | |
| | 3. Определение общей потребности в товарных ресурсах и оптимальных условий товароснабжения предприятия торговли. | 2 | |
| | Практическая работа № 8 Расчет товарных запасов и оценка их состояния. Показатели товарооборачиваемости. Пути ускорения товарооборачиваемости. | 2 | |
| | Практическая работа № 9 Расчет поступления сырья и товаров. Составление баланса розничного товарооборота | 2 | |
| Самостоятельная работа Ознакомиться с источниками поступления товарных ресурсов на базовое предприятие. Дать оценку эффективности выбора поставщика. Дать оценку состояния товарных запасов на базовом предприятии с учетом изучения спроса покупателей | | 5 | |
| Тема 1.6. Экономическая сущность труда и заработной платы | Содержание | 2 | 2 |
| | 1. Основные показатели плана по труду и методика их планирования. Понятие явочной, средней и среднесписочной численности. | 2 | |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | Практическая работа №10 «Расчет основных показателей плана по труду» «Планирование фонда оплаты труда» | 2 | |
| Тема 1.7. Формирование фонда | Содержание | 4 | 2 |
| | 1. Состав и структура фонда оплаты труда. Источники его формирования. | 2 | |
| | 2. Штатное расписание. Формирование фонда оплаты труда на его основе. Формы оплаты труда и их характеристика | 2 | |
| Самостоятельная работа Выявить эффективность применения различных форм и систем оплаты труда на исследуемом предприятии. Подготовить сообщение «Планирование численности работников предприятий розничной торговли». Разработать рекомендации по повышению производительности труда и эффективном использовании трудовых ресурсов. Методика расчета заработной платы | | 4 | |
| Тема 1.8. Анализ показателей плана по труду | Содержание | 4 | 2 |
| | 1. Цели задачи, информационное обеспечение, методика проведения анализа показателей плана по труду. Оценка эффективности труда. | 2 | |
| | 2. Факторный анализ фонда оплаты труда (за счет изменений объема товарооборота, структуры фонда оплаты труда; за счет изменений численности и средней заработной платы). | 2 | |
| | Практическая работа №11 «Анализ показателей плана по труду» | 2 | |
| Тема 1.9. Экономическая сущность издержек обращения предприятий розничной торговли | Содержание | 4 | 2 |
| | 1. Экономическая сущность издержек обращения и их классификация. | 2 | |
| | 2. Основные показатели издержек обращения. Номенклатура статей издержек обращения. Факторы, влияющие на величину издержек обращения | 2 | |
| Самостоятельная работа Изучить классификацию издержек обращения предприятий розничной торговли. Изучить состав затрат предприятия в соответствии с главой 25 НК РФ часть 2. Анализ издержек обращения по общему объему и по отдельным статьям. | | 5 | |
| Тема 1.10. Анализ издержек обращения по общему объему и по отдельным статьям | Содержание | 4 | 2 |
| | 1. Цели задачи, информационное обеспечение, методика проведения анализа издержек обращения. | 2 | |
| | 2. Расчет влияния факторов счет изменений объема товарооборота, структуры | 2 | |

| | | | |
|--|--|----|---|
| | издержек обращения | | |
| | Практическая работа №12 «Анализ издержек обращения по общему объему и по отдельным статьям» | 2 | |
| Тема 1.11. Планирование издержек обращения по общему объему и по отдельным статьям | Содержание | 2 | 2 |
| | 1. Исходные данные для планирования издержек обращения. Методика планирования издержек обращения по общему объему и по статьям. | 2 | |
| | Практическая работа №13 Планирование издержек обращения, исходя из прогнозируемого объема товарооборота и получения максимально-возможного объема прибыли | 2 | |
| | Практическая работа №14 «Планирование издержек обращения по общему объему и по отдельным статьям» | 2 | |
| Тема 1.12. Экономическая сущность валового дохода и его основные показатели | Содержание | 2 | 2 |
| | 1. Понятие валового дохода, его роль и экономическое значение. Основные показатели валового дохода. Факторы, влияющие на величину валового дохода. | 2 | |
| Тема 1.13. Анализ валового дохода по общему объему и структуре | Содержание | 4 | |
| | 1. Цели задачи, информационное обеспечение, методика проведения анализа валового дохода. | 2 | |
| | 2. Расчет влияния факторов счет изменений объема товарооборота, структуры издержек обращения. | 2 | |
| | Практическая работа №15 «Анализ валового дохода по общему объему и структуре» | 2 | |
| Тема 1.14. Планирование валового дохода по общему объему и структуре | Содержание | 2 | 2 |
| | 1. Исходные данные для планирования валового дохода. Методика планирования валового дохода исходя из прогнозируемого товарооборота, оптимальных издержек обращения, максимальной прибыли. | 2 | |
| | Практическая работа №16 «Расчет валового дохода предприятия» | 2 | |
| Самостоятельная работа «Планирование валового дохода с учетом изменения цен (роста, снижения)» | | 12 | |
| Тема 1.15. | Содержание | 4 | 2 |

| | | | | |
|---|---|--|---|---|
| Экономическая сущность финансовых результатов: прибыли и рентабельности. Основные виды прибыли | 1. | Понятие прибыли и экономическое значение (функции). Основные показатели прибыли и рентабельности. | 2 | |
| | 2. | Виды прибыли: прибыль от основного вида деятельности; балансовая, чистая. Налогооблагаемая прибыль (расчет базы, ставки налога на прибыль) | 2 | |
| | Практическая работа №17 «Формирование прибыли в торговле и производственных предприятиях» и «Факторный анализ прибыли» | | 2 | |
| Тема 1.16. Анализ прибыли и рентабельности в торговле | Содержание | | 4 | 2 |
| | 1. | Цели задачи, информационное обеспечение, методика проведения анализа прибыли. | 2 | |
| | 2. | Расчет влияния факторов с учетом изменений объема товарооборота, структуры издержек обращения, валового дохода. | 2 | |
| Тема 1.17. Планирование прибыли | Содержание | | 2 | |
| | 1. | Исходные данные для планирования прибыли на следующий период. Методы планирования прибыли предприятия. | 2 | |
| | Практическая работа №18 «Планирование прибыли предприятия» | | 2 | |
| | Практическая работа №19 «Распределение прибыли в предприятиях различных организационно-правовых форм» | | 2 | |
| Самостоятельная работа Рассмотреть порядок формирования прибыли в розничном предприятии, находящимся на ЕНВД. «Распределение и использование прибыли в предприятиях различных организационно-правовых форм» | | | 8 | |
| Тема 1.18. Ценообразование в современных условиях развития экономики | Содержание | | 4 | 2 |
| | 1. | Состав и структура цены и экономическое значение (функции). | 2 | |
| | 2. | Структура цены промышленного предприятия. Методика формирования цены в оптовой и розничной торговле | 2 | |
| | Практическая работа №20 «Формирования цены в предприятиях розничной торговли» | | 2 | |
| Самостоятельная работа Ознакомиться с порядком формирования свободно-отпускной цены промышленности, оптовой цены и розничной цены по данным исследуемого предприятия. Изучить обоснованность установления торговых надбавок на товары на базовом предприятии и их влияние на | | | 3 | |

| | | | |
|---|---|--|----------|
| финансовый результат. Провести исследование изменения цен на потребительском рынке города. | | | |
| Тема 1.19. Оценка материально-технической базы предприятия: основные и оборотные средства | Содержание | | 2 |
| | 1. | Состав и структура основного капитала. Источники формирования. Стоимостная оценка основных средств. Показатели эффективности использования основных средств | 2 |
| | Практическая работа №21 «Показатели эффективности использования ОС» | | 2 |
| Самостоятельная работа Ознакомиться с порядком расчета амортизационных отчислений основных средств согласно гл. 25 НК РФ» | | 2 | |
| Тема 1.20. Оборотные средства предприятия | Содержание | | 2 |
| | 1. | Оборотные средства предприятия, понятие, источники образования. Показатели эффективности использования оборотных средств. Расчет потребности. | 2 |
| | Практическая работа №22 «Оценка эффективности использования оборотных средств. Пути ускорения оборачиваемости оборотных средств». | | 2 |
| Тема 1.21. Финансы торговли. Оценка финансовой устойчивости предприятия (подразделения) | Содержание | | 4 |
| | 1. | Финансы торговли: понятие, назначение и сущность, функции. Финансовые ресурсы предприятия. Порядок формирования и использования. Управление финансовыми ресурсами | 2 |
| | 2. | Абсолютные показатели финансовой устойчивости предприятия (СОС, СД, ИФЗ). Типы финансовой устойчивости предприятия. Относительные показатели финансовой устойчивости | 2 |
| Самостоятельная работа Ознакомиться с порядком оформления финансовых ресурсов | | 4 | |

| | | | |
|---|-------------------|--|----------|
| УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА | | 36 | |
| Тема 1. Изучение нормативно-правовых документов организации (подразделения) | Содержание | | 6 |
| | 1 | Изучение устава организации, учредительных и нормативных документов, регламентирующих деятельность организации | |

| | | | | |
|---|-------------------|--|----------|--|
| организации) | | | | |
| Тема2. Изучение состава и структуры розничного товарооборота организации (подразделения организации) | Содержание | | 6 | |
| | 1 | Определение удельного веса товарных групп, входящих в структуры розничного товарооборота. Планирование розничного товарооборота по общему объему и по структуре. Планирование основных показателей розничного товарооборота. Анализ товарной политики организации | | |
| Тема3. Анализ показателей плана по труду. | Содержание | | 6 | |
| | 1 | Составление штатного расписания с учетом объемов товарооборота, режима работы, «желаемой» прибыли. Проведение анализа показателей плана по труду. Оценка эффективности труда | | |
| Тема4. Методика расчета заработной платы. | Содержание | | 6 | |
| | 1 | Факторный анализ фонда оплаты труда (за счет изменений объема товарооборота, структуры фонда оплаты труда; за счет изменений численности и средней заработной платы) | | |
| Тема5. Анализ издержек обращения по общему объему и по отдельным статьям. Анализ ценовой политики организации (подразделения организации) | Содержание | | 6 | |
| | 1 | Планирование издержек обращения, исходя из прогнозируемого объема товарооборота и получения максимально-возможного объема прибыли Планирование издержек обращения по общему объему и по отдельным статьям. Структура цены промышленного предприятия. Изучение методики формирования цен предприятия | | |
| Тема6. Оценка показателей финансового состояния организации (подразделения организации) | Содержание | | 6 | |
| | 1 | Анализ порядка формирования и использования финансовых ресурсов предприятия, управления финансовыми ресурсами | | |

| | | | | |
|---|-------------------|--|------------|---|
| Раздел 2. Организация работы трудового коллектива | | | 135 | |
| Тема 2.1. Сущность и характерные черты современного управления. | Содержание | | 2 | |
| | 1. | История управления: условия и предпосылки возникновения управления. Основные этапы организации работы трудового коллектива Современные подходы в управлении, их сущность и основные отличия. Особенности современного управления, его сущность, перспективы | 2 | 2 |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | развития | | |
| | Практическая работа №23 «Разработка основных требований, предъявляемых к современному руководителю, согласно уровням управления». | 2 | |
| | «Практическая работа №4 Выработка кадровой политики. Кадровое планирование. | 2 | |
| | Практическая работа №25 Выработка кадровой политики. Кадровое планирование. | 2 | |
| | Практическая работа №26 Составление анкет для приема на работу сотрудников. | 2 | |
| | Практическая работа №27 Наем, отбор и прием персонала (проведение деловой игры) «Подбор и отбор персонала» | 2 | |
| | Самостоятельная работа Изучение нормативно-правовых документов организации (подразделения организации). Устав организации. Учредительные и нормативные документы, регламентирующие деятельность организации | 6 | |
| Тема 2.2. Внешняя среда организации | Содержание | 2 | 2 |
| | 1. Факторы косвенного воздействия: политические, экономические, технологические, природные их характеристика и взаимосвязь. Факторы прямого воздействия: потребители, конкуренты, поставщики. Подвижность и неопределенность внешней среды | 2 | |
| | Практическая работа №28 «Анализ внешней среды и ее влияние на деятельность торговой сети «Пятерочка» | 2 | |
| | Практическая работа №29 «Анализ внешней среды и ее влияние на деятельность торговой сети «Магнит» | 2 | |
| Самостоятельная работа Изучение состава и структуры розничного товарооборота организации (подразделения организации) Определение удельного веса товарных групп, входящих в структуры розничного товарооборота. Планирование розничного товарооборота по общему объему и по структуре | 3 | | |
| Тема 2.3. Внутренняя среда | Содержание | 2 | 2 |
| | 1. Внутренняя среда организации: цели, задачи, структура, ее основные | 2 | |

| | | | | |
|--|---|--|----------|---|
| организации | | внутренние переменные, технология, персонал. Характеристика факторов внутренней среды | | |
| | | Практическая работа №30 «Портфельный анализ деятельности предприятия на основе матрицы Бостонской консалтинговой группы» | 2 | |
| | | Практическая работа №31 Профессиональная ориентация и адаптация персонала. | 2 | |
| Самостоятельная работа Планирование основных показателей розничного товарооборота. Анализ товарной политики организации. Анализ ценовой политики организации (подразделения организации) | | 3 | | |
| Тема 2.4. Функции менеджмента | Содержание | | 6 | 2 |
| | 1. | Функция планирования: понятие, виды, формы планов. Роль планирования в организации. Основные этапы тактического планирования: определение задач, установление взаимосвязей, уточнение ролей и делегирование полномочий, оценка затрат времени, определение ресурсов, Проверка сроков и коррекция планов. Функция организации: понятие, назначение. | 2 | |
| | 2. | Организационные структуры управления: понятие, требования, предъявляемые к ним. Принципы построения организационных структур, типы, их преимущества и недостатки. Сущность делегирования: полномочия и ответственность | 2 | |
| | 3. | Функция мотивация: понятие, назначение. Критерии мотивации: потребности, стимулы, мотивы, вознаграждения. Содержательные теории мотивации. Функция контроля. Виды контроля: предварительный, текущий, заключительный. Внутренний и внешний контроль, этапы, ошибки контроля | 2 | |
| | Практическая работа №32 «Упражнения по составлению заданной структуры управления». | | 2 | |
| | Практическая работа №33 «Разработка должностной инструкции коммерческого директора по закупу товара». | | 2 | |

| | | | |
|---|---|----------|---|
| | Практическая работа №34 «Составление распорядительных документов». | 2 | |
| Тема 2.5. Система методов управления | Содержание | 4 | 2 |
| | 1. Организационные методы управления: регламентирование, нормирование, методическое инструктирование их сущность и назначение. | 2 | |
| | 2. Распорядительные методы: приказ, распоряжение, указание, постановление Социально-психологические методы: формирование и развитие трудового коллектива. Экономические методы управления: материальные формы воздействия на макро-уровне и микро-уровне. | 2 | |
| Самостоятельная работа Составление штатного расписания с учетом объемов товарооборота, режима работы, «желаемой» прибыли. Оценка показателей финансового состояния организации (подразделения организации) | | 8 | |
| Тема 2.6. Управленческие решения | Содержание | 2 | 2 |
| | 1. Управленческие решения: понятия, сущность, классификация, типы, требования, предъявляемые к ним, этапы принятия решений. Методы принятия эффективных управленческих решений: математическое моделирование, метод экспертных оценок, «мозговой штурм», теория игр, их характеристика, особенности применения | 2 | |
| | Практическая работа №35 Деловая игра: «Применение метода «мозговой штурм» в принятии управленческих решений» | 2 | |
| Самостоятельная работа Анализ показателей плана по труду. | | 2 | |
| Тема 2.7. «Коммуникации в организации» | Содержание | 2 | 2 |
| | 1. Коммуникации: понятие, виды, классификация. Характеристика вербальных и невербальных средств. Управленческая информация: понятие, назначение, виды. Процесс коммуникации как средство передачи информации | 2 | |
| Тема 2.8. Конфликты и стрессы организации | Содержание | 4 | |
| | 1. Конфликты в организации: понятие, природа, последствия. Виды и причины возникновения конфликтов, функции конфликтов. | 2 | |
| | 2. Стресс: понятие, природа, причины возникновения. Взаимосвязь конфликта и стресса. | 2 | |

| | | | | |
|--|---|---|---|---|
| | | Виды стресса: физиологический, психологический, управленческий, информационный, эмоциональный. Позитивные и негативные стрессы. | | |
| | | Практическая работа №36 Применение методов разрешения конфликтов в практических ситуациях | 2 | |
| Тема 2.9. Руководство, лидерство власть | Содержание | | 4 | 2 |
| | 1. | Одномерные стили управления: понятия, виды (авторитарный, демократический, либеральный). Преимущества и недостатки каждого вида. Многомерные стили: необходимость применения многомерных стилей руководства. Теория Хауса и Митчела «Стиль руководства в зависимости от степени зрелости подчиненного» Теория Блейка и Моуттона «Решетка менеджмента» | 2 | |
| | 2. | Лидерство: понятие, подходы к лидерству с позиции личных качеств. Типы и модели лидеров и их характеристика | 2 | |
| | Практическая работа №37 «Решение ситуационных задач на определение стиля руководства» | | 2 | |
| | Практическая работа №38 «Решение ситуационных задач на определение стиля руководства» | | 2 | |
| | Практическая работа №39 «Построение решетки менеджмента» | | 2 | |
| | Практическая работа №40 «Определение моделей лидерства: решение ситуационных задач» | | 2 | |
| | Практическая работа №41 Проведение тестирования по выявлению индивидуальных качеств, связанных с умением управлять своим временем | | 2 | |
| Тема 2.10. Организация труда руководителя | Содержание | | 2 | 2 |
| | 1. | Само менеджмент: понятие, направления совершенствования организации труда, норма управляемости руководителя Основные причины нехватки времени у руководителя, пути их устранения, характеристика матрицы Эйзенхауэра | 2 | |
| | Практическая работа №42 Проведение тестирования по выявлению индивидуальных качеств, связанных с умением управлять своим временем | | 2 | |

| | | | | |
|---|---|---|-----------|---|
| Тема 2.11. Деловое и управленческое общение | Содержание | | 2 | 2 |
| | 1. | Формы общения и их характеристика Особенности и правила ведения деловых бесед, совещаний, переговоров | 2 | |
| | Практическая работа №43 Деловая игра: «Подготовка и проведение совещания» | | 2 | |
| | Практическая работа №44 Деловая игра: «Подготовка и проведение совещания» | | 2 | |
| Тема 2.12. Профессиональная ориентация и трудовая адаптация | Содержание | | 6 | 2 |
| | 1. | Сущность и необходимость трудовой адаптации. Виды профориентации и их содержание. Управление профессиональной ориентацией и переориентацией перс. Внешние и внутренние факторы, вызывающие необходимость переориентации кадров. | 2 | |
| | 2. | Предмет обучения: знания, умения, навыки. Виды обучения персонала: подготовка кадров, повышение квалификации и переподготовка кадров. Концепции обучения: специализированное обучение, многопрофильное обучение и обучение, ориентированное на личность. Внутрипроизводственное и внепроизводственное обучение и их содержание. | 2 | |
| | 3. | Оценка труда и профпригодности работников. Аттестация, как кадровое мероприятие: виды аттестации, подходы, цели, ошибки при проведении аттестации Порядок и этапы проведения аттестации работников | 2 | |
| | 4. | Социальная адаптация в коллективе и ее задачи. Формальные и неформальные группы и их характеристика Типология команд и порядок их формирования, командный подход к управлению персоналом | 2 | |
| | Практическая работа №45 Деловая игра: «Аттестация персонала - один из методов оценки персонала» | | 2 | |
| | Практическая работа №46 Деловая игра: «Аттестация персонала – один из методов оценки персонала» | | 2 | |
| | Практическая работа №47 «Разработка и анализ мероприятий для успешной адаптации персонала». | | 2 | |
| | Самостоятельная работа | | 23 | |

| | | |
|---|--|--|
| Анализ показателей плана по труду. Аттестация персонала – один из методов оценки персонала. Разработка и анализ мероприятий для успешной адаптации персонала. | | |
| Промежуточная аттестация по МДК.03 в форме ЭКЗАМЕНА | | |

| ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю специальности) | | 36 |
|---|--|-----------|
| Тема1. Оценка эффективности деятельности подразделения организации. | Содержание | 6 |
| | 1 Определение факторов, препятствующих эффективной работе коллектива (нечеткая постановка целей, низкий уровень квалификации сотрудников, отсутствие творческих способностей работников и т.д.) исследование на определение этапа развития группы | |
| Тема2. Планирование работы подразделения. | Содержание | 6 |
| | 1 Формулирование миссии организации. Анализ внешней среды организации. Анализ внутренней среды организации. Разработка «дерева целей» организации по различным направлениям. | |
| Тема3. Принятие управленческих решений. | Содержание | 6 |
| | 1 Организация и контроль управленческих решений. Анализ методов принятия управленческих решений на предприятии | |
| Тема4. Психологические аспекты управления коллективом. | Содержание | 6 |
| | 1 Анализ потенциальных конфликтов, причин их возникновения, изучение путей их эффективного разрешения. Определение эмоциональной коммуникативности и микроклимата в коллективе, разработка критерии личностно-деловых и профессиональных качеств товароведа, оформление листа оценки деятельности и особенностей личностных качеств руководителя. Проведение тестирования на определение профессиональных характеристик работника. Анализ методов принятия управленческих решений на предприятии | |
| Тема5. Деловое и управленческое общение. | Содержание | 6 |
| | 1 Собеседования с претендентом при приеме на работу (составить перечень вопросов). Составление резюме кандидата на должность товароведа-эксперта | |
| Тема6. Кадровое планирование работы | Содержание | 6 |
| | 1 Проведение расчета потребности в персонале различных категорий. | |

| | | | | |
|---|--|---|------------|--|
| подразделения. | | Составить гибкий график работы сотрудников. Проведение расчета показателей текучести кадров | | |
| Производственная практика | | | 36 | |
| Всего | | | 387 | |
| Экзамен (квалификационный) по результатам освоения ПМ.03 | | | | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Рабочая программа профессионального модуля реализуется в учебном кабинете «Экономика».

Оборудование учебного кабинета:

- учебные столы;
- учебные стулья;
- стол преподавателя;
- стул для преподавателя;
- классная доска.

Технические средства обучения:

- монитор;
- процессор;
- колонки;
- проектор;
- экран.

Реализация программы профессионального модуля предусматривает проведение учебной и производственной практики.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Савицкая, Г.В. Анализ хозяйственной деятельности предприятия [Текст]: учебник / Г.В. Савицкая. - М.: Инфра - М, 2009. - 328 с. - ISBN 978-5-16-002840-8

2. Зайцева Т.В., Управление персоналом [Текст]: учебник (ГРИФ) // Зайцева Т.В., Зуб А.Т. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2009. – 336 с. ISBN 978-5-8199-0262-2

3. Ломакин А.Л., Управленческие решения [Текст]: учебное пособие (ГРИФ) // Ломакин А.Л., Буров В.П., Морошкин В.А. – М.: «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2009. – 176 с. ISBN 978-5-91134-345-3

4. Осипова И.Н., Этика и культура управления [Текст]: учебное пособие (ГРИФ) // Осипова И.Н., М.: «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2009. – 192 с. ISBN 978-5-91134-335-4

Дополнительные источники:

1. ГК РФ (ч. I, II, III - в ред. изм. от 08.05.2010 № 83-ФЗ, 04.10.2010 № 259-ФЗ).

2. Налоговый кодекс РФ (ч. I в ред. изм. от 29.11.2010 № 324-ФЗ, ч. II в ред. изм. от 29.11.2010 № 313-ФЗ)

3. Шеремет, А.Д. Комплексный анализ хозяйственной деятельности предприятия [Текст]: учебник для вузов / А.Д. Шеремет.- М.: ИНФРА-М, 2010.- 416 с.- ISBN 978-5-16-003125-5

4. Пястолов, С.М. Экономический анализ деятельности предприятия [Текст]: учебное пособие / С.М. Пястолов.- М.: Академический Проект, 2008. - 573 с. - ISBN 5-8291-0138-6

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 5 минут между уроками и по 10 минут между парами. Текущий контроль предусматривает фронтальный устный опрос, тестирование. Аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультация проводится согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

В целях реализации компетентного подхода, требования к организации образовательного процесса предусматривают использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий, к которым относятся компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, групповые дискуссии, психологические и иные тренинги.

Использование данных форм проведения занятий должно быть в сочетании с внеаудиторной работой, способствующей формированию и развитию общих и профессиональных компетенций (участие обучающего в развитии студенческого самоуправления, участие в работе общественных организаций, творческих клубах и др.).

Дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- статистика;
- бухгалтерский учет;
- правовое обеспечение профессиональной деятельности;
- предпринимательство и малый бизнес.

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков и содержания разделов профессионального модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раз в три года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин. Мастера: педагогические кадры с опытом деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Стажировка является обязательным условием.

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

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется в процессе проведения практических занятий, самостоятельных работ, тестирования.

| Результаты (освоенные профессиональные | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|--|---|
|---|--|---|

| компетенции) | | |
|---|--|--|
| Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации | <ul style="list-style-type: none"> -планировать основные показатели деятельности организации -изучать нормативно – правовые документы организации. Устав торговой организации. -Работать с учредительными и нормативными документами, регламентирующими деятельность организации; -Разрабатывать мероприятия по повышению производительности труда на базовом предприятии; | <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения практического задания №1;2;3;4;5;6. наблюдение и оценка достижений на практических занятиях и учебной практике |
| Планировать выполнение работ исполнителями и изучить экономическую сущность оптового и розничного товарооборота их основные показатели на предприятии торговли. | <ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать основные показатели розничного и оптового товарооборота; -проводить факторный анализ розничного товарооборота за счет изменений производительности труда; -Планировать показатели розничного товарооборота; -Рассчитывать товарные запасы и оценивать их состояние; -Планировать фонд оплаты труда; -Планировать издержки обращения; -Рассчитывать и анализировать валовый доход; -Формировать и распределять прибыль; -Формировать цены на предприятии; -Оценивать эффективность использования основных и оборотных средств. | <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения практического задания: №7;8;9;10;11;12;13;14;15;16;17;18;19;20;21;22 - наблюдение и оценка достижений на практических занятиях и учебной практике |
| Организовать работу трудового коллектива | <ul style="list-style-type: none"> -Выработать кадровую политику и разработать кадровое планирование на предприятии. - создать команду для организации работы(организовать наем ,отбор и прием персонала) ; -излагать основные мероприятия по профессиональной ориентации и адаптации персонала; | экспертная оценка на практическом задании №23;24;25;26;27;28;31;47 |
| Контролировать ход | -осуществлять контроль за | экспертная оценка |

| | | |
|---|--|---|
| и оценивать результаты выполнения работ исполнителями | выполнением работ исполнителями; -определять ошибки в проведении контроля; -находить оптимальные варианты решения выхода из возникающих проблем. | выполнения практического задания №29;30;35;36;37;38;39;40;41;42;45;46. |
| Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов оказания услуг в области профессиональной деятельности | -определять меры по оптимизации; -и принимать решение по оптимизации процессов на предприятии; -обосновывать выбранные способы по оптимизации процессов в профессиональной деятельности. | -экспертная оценка выполнения практических заданий: №32;33;34;43;44 -наблюдение и оценка достижений на практических занятиях и учебной практике. |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить у обучающегося 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 |
|--|--|---|
| Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса | Демонстрация интереса к будущей специальности. | -интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы |
| Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества | -обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем; | -наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на учебной и производственной практике |

| | | |
|---|---|--|
| | -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач | |
| Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и чувствовать за них ответственность | -демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | -наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на учебной и производственной практике |
| Ответственность за работу членов команды (подчиненных), результатом выполнения заданий | -демонстрация ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий | -наблюдение и оценка решения задач с привлечением группы и выбора оптимального варианта |
| Самостоятельное определение задачи профессионального и личностного развития, занятие самообразованием, осознанное планирование повышения квалификации | -приобретение новых знаний в области профессионального развития | -наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на учебной и производственной практике |
| Умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | -организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля | -наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на учебной и производственной практике |
| Исполнение воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | -Соблюдение действующего законодательства и обязательных требований нормативных документов, а также требований стандартов, технических условий | -наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на учебной и производственной практике |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих (продавец продовольственных товаров)

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|--|-----------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 9 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 16 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 22 |

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04
Выполнение работ по одной или нескольким
профессиям рабочих, должностям служащих
(продавец продовольственных товаров)**

1.1.Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Продажа продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары;
2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку;
3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров;
4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов;
5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования;
6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей;
7. Изучать спрос покупателей.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий торговли при наличии среднего (полного) общего образования по направлению товароведение, торговое дело.

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

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

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.

уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
- устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- распознавать дефекты пищевых продуктов;
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.

знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов;

- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию ;
- устройство и принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- Закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 480 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 300 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 200 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 100 часов;

учебной практики – 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) *Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (продавец продовольственных товаров)*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|--------|--|
| ПК 4.1 | Осуществление приемки товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. |
| ПК 4.2 | Осуществление подготовки товаров к продаже, размещение и выкладка. |
| ПК 4.3 | Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. |
| ПК 4.4 | Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов; |
| ПК 4.5 | Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования. |
| ПК 4.6 | Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей. |
| ПК 4.7 | Изучение спроса покупателей. |
| ОК 1. | Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса. |
| ОК 2. | Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| 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 08. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 09. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля *Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (17353 продавец продовольственных товаров)*

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля * | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | |
|-----------------------------------|--|--|---|--|---|-------------------------------------|---|----------------|---|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Самостоятельная работа обучающегося | | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i> |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | Всего, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 4.1-4.7 | МДК 04.01 Розничная торговля продовольственными товарами | 480 | 200 | 80 | - | 100 | - | 180 | - |
| | Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i> | - | | | | | | - | - |
| | Всего: | 480 | 200 | 80 | - | 100 | - | 180 | - |

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (17353 продавец продовольственных товаров)

| 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 | |
| МДК 04.01 Розничная торговля продовольственными товарами | | 300 | | |
| Тема 1. Правила торговли | Содержание | 6 | | |
| | 1 Правила торговли: нормативная база, виды и структура документов. | 2 | 2 | |
| | 2 Информационное обеспечение торговой деятельности, регламентируемое правилами продажи. | 2 | | |
| | 3 Требования к информации о продавце, реализуемых товарах и оказываемых услугах. | 2 | | |
| Тема 2. Подготовка товаров к продаже | Содержание | 20 | | |
| | 4 Характеристика и технология осуществления операций по подготовке товаров к продаже: придание товарного вида, распаковка, фасовка и т.д. | 2 | 2 | |
| | 5 Подготовка к продаже хлеба и хлебобулочных изделий | 2 | | |
| | 6 Подготовка к продаже бакалейных товаров | 2 | | |
| | 7 Подготовка к продаже кондитерских изделий | 2 | | |
| | 8 Подготовка к продаже вкусовых товаров | 2 | | |
| | 9 Подготовка к продаже яйца и яичных товаров | 2 | | |
| | 10 Подготовка к продаже молока и молочных товаров | 2 | | |
| | 11 Подготовка к продаже мяса и мясных товаров | 2 | | |
| | 12 Подготовка к продаже рыбы и рыбных товаров | 2 | | |
| | 13 Подготовка к продаже пищевых концентратов, детского питания | 2 | | |
| | Практическое занятие № 1, № 2, № 3 Экскурсия на предприятие социального партнера с целью анализа процесса подготовки товаров к продаже и участия в нем. | 6 | | |
| | Практическое занятие № 4, № 5 Экскурсия на предприятие социального партнера с целью анализа процесса подготовки товаров к | 4 | | |

| | | | | |
|---|--|--|---|---|
| | продаже и участия в нем. | | | |
| Самостоятельная работа обучающихся | | 18 | | |
| Подготовить реферат на тему: «Предпродажная подготовка различных групп продовольственных товаров» | | | | |
| Тема 3. Продажа товаров | Содержание | 46 | 2 | |
| | 14 | Правила продажи отдельных видов товаров: общие положения. | | 2 |
| | 15 | Правила продажи отдельных видов товаров: общие положения. | | 2 |
| | 16 | Контроль за соблюдением «Правил». | | 2 |
| | 17 | Особенности продажи продовольственных товаров различных групп: хлеба и хлебобулочных товаров. | | 2 |
| | 18 | Особенности продажи продовольственных товаров различных групп: макаронных изделий, круп. | | 2 |
| | 19 | Особенности продажи продовольственных товаров различных групп: свежих овощей плодов и фруктов. | | 2 |
| | 20 | Особенности продажи продовольственных товаров различных групп: переработанных овощей. | | 2 |
| | 21 | Особенности продажи продовольственных товаров различных групп: пряностей, приправ. | | 2 |
| | 22 | Особенности продажи продовольственных товаров различных групп: алкогольной и слабоалкогольной продукции. | | 2 |
| | 23 | Особенности продажи продовольственных товаров различных групп: конфетных изделий. | | 2 |
| | 24 | Особенности продажи продовольственных товаров различных групп: фруктово-ягодных изделий. | | 2 |
| | 25 | Особенности продажи продовольственных товаров различных групп: мучных кондитерских изделий. | | 2 |
| | 26 | Особенности продажи продовольственных товаров различных групп: какао-порошка и шоколада | | 2 |
| | 27 | Особенности продажи продовольственных товаров различных групп: табака и табачных изделий. | | 2 |
| | 28 | Особенности продажи продовольственных товаров различных групп: пищевых жиров. | | 2 |
| 29 | Особенности продажи продовольственных товаров различных групп: растительных масел. | 2 | | |
| 30 | Особенности продажи продовольственных товаров различных групп: молока, сливок, молочных консервов. | 2 | | |
| 31 | Особенности продажи продовольственных товаров различных групп: кисломолочных продуктов. | 2 | | |

| | | | | |
|---|---|--|----|--|
| | 32 | Особенности продажи продовольственных товаров различных групп: яйца и продуктов их переработки. | 2 | |
| | 33 | Особенности продажи продовольственных товаров различных групп: мяса убойных животных, мяса птицы. | 2 | |
| | 34 | Особенности продажи продовольственных товаров различных групп: колбасных изделий, мясных консервов. | 2 | |
| | 35 | Особенности продажи продовольственных товаров различных групп: рыбы и рыбных товаров. | 2 | |
| | 36 | Особенности продажи продовольственных товаров различных групп: пищевые концентраты, продукты детского питания. | 2 | |
| | Практическое занятие № 6 Проанализировать торговые ситуации возникающие в процессе продажи хлеба и хлебобулочных изделий, в соответствии с правилами продажи отдельных видов товаров. | | 2 | |
| | Практическое занятие № 7 Проанализировать торговые ситуации возникающие в процессе продажи свежих овощей и фруктов, в соответствии с правилами продажи отдельных видов товаров. | | 2 | |
| | Практическое занятие № 8 Проанализировать торговые ситуации возникающие в процессе продажи кондитерских изделий, в соответствии с правилами продажи отдельных видов товаров. | | 2 | |
| | Практическое занятие № 9 Проанализировать торговые ситуации возникающие в процессе продажи рыбы и рыбных товаров, в соответствии с правилами продажи отдельных видов товаров. | | 2 | |
| | Практическое занятие № 10 Проанализировать торговые ситуации возникающие в процессе продажи алкогольной продукции, в соответствии с правилами продажи отдельных видов товаров. | | 2 | |
| | Практическое занятие № 11 Проанализировать торговые ситуации возникающие в процессе продажи мяса и мясных товаров, в соответствии с правилами продажи отдельных видов товаров. | | 2 | |
| Самостоятельная работа обучающихся Провести анализ и сделать доклад о соблюдении правил торговли предприятиями по материалам публикаций Роспотребнадзора. Ознакомиться с основными положениями Постановления Правительства РФ «О мерах по государственному регулированию торговли и улучшению торгового обслуживания» Подготовить презентацию «Современные технологии продажи продовольственных товаров» Провести критическую оценку применения технологий мерчендайзинга при продаже товаров социальными партнерами. | | | 29 | |

| | | | | |
|--|--|--|-----------|---|
| Тема 4. Права и обязанности продавцов и покупателей в процессе продажи | Содержание | | 16 | 2 |
| | 37 | Права и обязанности продавцов и покупателей в процессе продажи. Федеральный Закон « О защите прав потребителей»- содержание, основные положения, права потребителей. | 2 | |
| | 38 | Права и обязанности продавцов. Ст.5,9,10,11, 12 .Федеральный Закон « О защите прав потребителей» | 2 | |
| | 39 | Права и обязанности продавцовСт. 13,14,15. Федеральный Закон « О защите прав потребителей» | 2 | |
| | 40 | Права и обязанности продавцов Ст.16, 16.1., 20, 23, 24. Федеральный Закон « О защите прав потребителей» | 2 | |
| | 41 | Права и обязанности покупателей в процессе продажи. Ст.3, 7, 8. Федеральный Закон « О защите прав потребителей» | 2 | |
| | 42 | Права и обязанности покупателей в процессе продажи. Ст.15,17,18. Федеральный Закон « О защите прав потребителей» | 2 | |
| | 43 | Права и обязанности покупателей в процессе продажи. Ст19,21. Федеральный Закон « О защите прав потребителей» Федеральный Закон « О защите прав потребителей» | 2 | |
| | 44 | Права и обязанности покупателей в процессе продажи. Ст.22,25. | 2 | |
| | Практическое занятие № 12 | | | |
| | Развить навыкипоиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | | 2 | |
| | Практическое занятие № 13 | | | |
| | Обсудить торговые ситуации, возникающие в процессе продажи хлеба и хлебобулочных изделий, в соответствии с положениями ФЗ «О защите прав потребителя». | | 2 | |
| | Практическое занятие № 14 | | | |
| | Обсудить торговые ситуации, возникающие в процессе продажи свежих овощей и фруктов, в соответствии с положениями ФЗ «О защите прав потребителя». | | 2 | |
| | Практическое занятие № 15 | | | |
| | Обсудить торговые ситуации, возникающие в процессе продажи кондитерских изделий, в соответствии с положениями ФЗ «О защите прав потребителя». | | 2 | |
| Практическое занятие № 16 | | | | |
| Обсудить торговые ситуации, возникающие в процессе продажи молока и молочных товаров, в соответствии с положениями ФЗ «О защите прав потребителя». | | 2 | | |
| Практическое занятие № 17 | | | | |
| Обсудить торговые ситуации, возникающие в процессе продажи жировой продукции, в | | 2 | | |

| | | | |
|--|--|----|---|
| | соответствии с положениями ФЗ «О защите прав потребителя». | | |
| | Практическое занятие № 18 Обсудить торговые ситуации, возникающие в процессе продажи вкусовых товаров, в соответствии с положениями ФЗ «О защите прав потребителя». | 2 | |
| | Практическое занятие № 19 Обсудить торговые ситуации, возникающие в процессе продажи мяса и мясных товаров, в соответствии с положениями ФЗ «О защите прав потребителя». | 2 | |
| | Практическое занятие № 20 Обсудить торговые ситуации, возникающие в процессе продажи рыбы и рыбных товаров, в соответствии с положениями ФЗ «О защите прав потребителя». | 2 | |
| | Практическое занятие № 21 Обсудить торговые ситуации, возникающие в процессе продажи пищевых концентратов, в соответствии с положениями ФЗ «О защите прав потребителя». | 2 | |
| Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщение: «Преодоление возражений покупателей в процессе продажи» Подготовить материалы для диспута: «Всегда ли прав покупатель?» Подготовить доклад на тему: «Маркетинг продаж» Самостоятельное решение коммерческих ситуаций, возникающих в процессе продажи. | | 18 | |
| Тема 5. Основы деловой культуры | | 40 | |
| | Содержание | 10 | |
| Тема 5.1 Этика деловых отношений | 45. Этика деловых отношений. Ключевые понятия. Этика делового общения и общественно-экономический строй общества. | 2 | 2 |
| | 46. Общие эстетические принципы и характер делового общения. | 2 | |
| | 47. Правила делового этикета. | 2 | |
| | 48. Основы деловой культуры в устной и письменной речи. | 2 | |
| | 49. Вербальный этикет. Правила общения по телефону. Правила деловой переписки. | 2 | |
| | Практическое занятие № 22 Составить текст делового письма по налаживанию контакта с партнерами | 2 | |
| | Практическое занятие № 23 Проанализировать текст делового письма по налаживанию контакта с партнерами | 2 | |

| | | | |
|---|--|-----------|---|
| Самостоятельная работа обучающихся | | | |
| Этика делового общения в учении Конфуция. | | 7 | |
| Особенности этики делового общения в западно-европейской культурной традиции. | | | |
| Тема 5.2. Основы психологии производственных отношений | Содержание | 26 | |
| | 50. Основы психологии производственных отношений. | 2 | 2 |
| | 51. Конфликты и пути их разрешения. | 2 | |
| | 52. Основы управления конфликтами. | 2 | |
| | Практическое занятие № 24 Организовать рабочее место продавца хлеба и хлебобулочных изделий. | 2 | |
| | Практическое занятие № 25 Организовать рабочее место продавца бакалейных товаров. | 2 | |
| | Практическое занятие № 26 Организовать рабочее место продавца вкусовых товаров. | 2 | |
| | Практическое занятие № 27 Организовать рабочее место продавца овощей, плодов и ягод. | 2 | |
| | Практическое занятие № 28 Организовать рабочее место продавца молока и молочных товаров. | 2 | |
| | Практическое занятие № 29 Организовать рабочее место продавца колбасных изделий. | 2 | |
| | Практическое занятие № 30 Организовать рабочее место продавца рыбы и рыбных товаров. | 2 | |
| | Практическое занятие № 31 Организовать рабочее место продавца пищевых жиров. | 2 | |
| | Практическое занятие № 32 Организовать рабочее место продавца детского питания. | 2 | |
| Практическое занятие № 33 Применить правила делового этикета и культуры речи при межличностном общении. | 2 | | |
| Самостоятельная работа обучающихся | | | |
| Подготовить сообщение «Производственный конфликт и методы его преодоления» | | 13 | |
| Подготовить презентацию «Правила служебного этикета» | | | |
| Тема 6 Основы санитарии | | 30 | |
| | Содержание | 2 | |

| | | | | |
|---|--|--|----|---|
| Тема 6.1. Санитарно-эпидемические требования к предприятиям торговли | 53. | Санитарно гигиенические требования к благоустройству, планировке помещений предприятий торговли. | 2 | 2 |
| | Практическое занятие № 34 Составить схему благоустройства предприятий торговли. | | 2 | |
| | Практическое занятие № 35 Составить схему планировки помещений предприятий торговли. | | 2 | |
| Самостоятельная работа обучающихся Проанализировать состояние благоустройства данного предприятия, планировку помещений. | | | 1 | |
| Тема 6.2. Личная гигиена | Содержание | | 2 | 2 |
| | 54. | Личная гигиена. Медицинский осмотр. Спецодежда. Соблюдение здорового образа жизни. | 2 | |
| Самостоятельная работа обучающихся Проанализировать состояние обучающихся в группе на начало учебного года, на основании медицинского осмотра. | | | 4 | |
| Тема 6.3. Санитарный режим | Содержание | | 12 | 2 |
| | 55. | Санитарный режим. | 2 | |
| | 56. | Дезинфекция. Дезинсекция. Дератизация. | 2 | |
| | 57. | Санитарно - эпидемические требования к транспортировке пищевых продуктов. | 2 | |
| | 58. | Санитарно - эпидемические требования к приемке пищевых продуктов. | 2 | |
| | 59. | Санитарно - эпидемические требования к хранению пищевых продуктов. | 2 | |
| | 60. | Санитарно - эпидемические требования к реализации пищевых продуктов. | 2 | |
| | Практическое занятие № 36 Составить алгоритм дезинфекции для оборудования, инвентаря на предприятиях торговли. | | 2 | |
| | Практическое занятие № 37 Составить алгоритм дезинфекции для посуды и тары на предприятиях торговли. | | 2 | |
| | Практическое занятие № 38 Составить алгоритм дезинсекции для предприятий торговли. | | 2 | |
| Практическое занятие № 39 Составить алгоритм дератизации для предприятий торговли. | | 2 | | |
| Практическое занятие № 40 Обследовать торговое предприятие, с целью проверки соблюдения санитарных правил и разработки мероприятий по устранению нарушений санитарных требований. | | 2 | | |

| | | |
|--|------------|--|
| Самостоятельная работа обучающихся Проанализировать состояние торгового места продавца одной из основных групп продовольственными товарами. | 11 | |
| <i>Всего по МДК 04.01</i> | <i>300</i> | |
| <i>ЭКЗАМЕН по междисциплинарному курсу</i> | | |
| <i>Экспертная оценка по учебной практике</i> | | |
| УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА Виды работ | <i>180</i> | |
| 1. Ознакомление с торговым предприятием. Инструктаж о прохождении учебной практики. Изучение характеристики торгового предприятия. Изучение документов, регламентирующих деятельность торгового предприятия. Организационно-правовая форма собственности, район деятельности, ассортиментный профиль, место расположения, режим работы, перечень основных и дополнительных услуг. Знакомство с материально-технической базой предприятия. Планировка предприятия, основные группы помещений, правила внутреннего распорядка. Инструктаж по технике безопасности, санитарные и противопожарные правила. Изучение правил работы предприятия. Ознакомление со способами и приемами предоставления потребителю информации. Оформление ценников на товары. Изучение видов материальной ответственности работников предприятия, Ознакомление с обязанностями работников предприятия по сохранению товарно-материальных ценностей и денежных средств. Оценка соответствия помещений предприятия требованиям обеспечения качества и безопасности реализуемых товаров и оказываемых услуг, создания условий для рационального выбора товаров потребителями. Установление наличия необходимого информационного обеспечения услуги розничной торговли: вывески предприятия, информации о режиме работы, правил торговли, Федеральных законов и др. необходимой информации. | <i>30</i> | |
| 2. Выполнение работ продавца на торгово-технологическом оборудовании. | <i>30</i> | |

| | | |
|--|----|--|
| <p>Вводный инструктаж по технике безопасности.</p> <p>Ознакомление с нормативной документацией, устанавливающей правила безопасности труда при эксплуатации торгового оборудования. Ознакомление с торговой мебелью.</p> <p>Принципы размещения торговой мебели и правила ухода. Оценка рациональности использования торговой мебели, ее достаточности с учетом профиля магазина. Инвентарь, используемый в магазине.</p> <p>Овладение навыками эксплуатации различных средств измерений.</p> <p>Ознакомление с различными средствами измерений, имеющихся на предприятии: весы товарные, настольные циферблатные, электронные, меры объема, контрольные приборы за режимом хранения (термометры, и др.)</p> <p>Приобретение умений и навыков эксплуатации различных типов торгового оборудования предприятия. Создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров.</p> <p>Уход за оборудованием. Овладение навыками эксплуатации оборудования: подъемно-транспортного, холодильного, механического, фасовочно-упаковочного и др. Участие в составлении заявок на ремонт оборудования (по возможности).</p> <p>Ознакомление с типами контрольно-кассовых машин, имеющихся в магазине.</p> <p>Правила эксплуатации и техники безопасности при работе на контрольно-кассовых машинах.</p> <p>Приобретение умений организации рабочего места кассира, подготовка контрольно-кассовых машин к эксплуатации, работа на контрольно-кассовых машинах.</p> <p>Ознакомление с реквизитами кассового чека, порядком хранения использованных чеков и контрольной ленты. Распознавание признаков платежности билетов банка России, разменной монеты различного достоинства. Проведение подсчета, оформление купюрной описи и приходного кассового ордера на сданную выручку. Овладение умениями обнаружения и устранения простейших неисправностей в работе контрольно-кассовых машин.</p> <p>Отработка навыков на контрольно-кассовой машине.</p> | | |
| <p><i>3. Выполнение работ по подготовке товаров к продаже и рабочего места к работе.</i></p> <p>Овладение основными операциями предреализационной подготовки товаров с учетом их особенностей. Подготовка рабочего места: проверка наличия необходимого запаса товаров, проверка весов, подготовка упаковочных материалов. Уход за рабочим местом продавца и содержание его в надлежащем состоянии. Овладение основными операциями подготовки к продаже товаров: с мастером производственного обучения и вспомогательным персоналом торгового предприятия проведение сортировки, разупаковывания, сверки цен с документами, овладение техникой фасовки в подсобном помещении или на рабочем месте продавца и овладение другими операциями с учетом особенностей товаров. Овладение навыками упаковывания разных групп товаров.</p> <p>Овладение навыками комплектования и оформления наборов товаров.</p> <p>Осуществление выкладки товаров в торговом зале.</p> <p>Приобретение навыков размещения и выкладки в торговом зале разных групп товаров. Оценка эффективности выкладки.</p> | 30 | |

| | | |
|--|----|--|
| <p>Проверка соблюдения правил выкладки мастером производственного обучения (совместимости, наглядности, системности, эффективности, достаточности, сохранности). Оформление ценников на товары и проверка наличия всех необходимых реквизитов.</p> | | |
| <p><i>4. Выполнение работ по приемке товаров продавцом на рабочем месте.</i></p> <p>Ознакомление с товарно-сопроводительными документами по приемке товаров по количеству и качеству. Ознакомление с накладными, удостоверениями о качестве, декларациями соответствия, ветеринарными свидетельствами и др. Ознакомление с особенностями приемки товаров разных групп по количеству и качеству на рабочем месте продавца. Совместно с товароведом торгового предприятия и мастером производственного обучения проведение приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Документальное оформление приемки. Составление актов на товары ненадлежащего качества, претензий поставщикам, возврата некачественных товаров. Проверка соответствия товаров требованиям нормативных документов. Ознакомление с информационными знаками на маркировке товаров и их назначением. Определение соответствия сведений, указанных на маркировке, установленным требованиям стандартов. Проверка сведений, указанных на маркировке товара и в товарно-сопроводительных документах. Оценка качества товаров по органолептическим показателям и установление соответствия требованиям стандартов. Выявление дефектов и отбраковка дефектной продукции. Проверка сроков годности или хранения продовольственных товаров, их соответствия установленным требованиям. Ознакомление с мероприятиями торгового предприятия по стимулированию продаж товаров. Отбраковка товаров с просроченными сроками годности.</p> | 30 | |
| <p><i>5. Выполнение работ в качестве продавца по продаже товаров.</i></p> <p>Овладение навыками продажи товаров различных групп и видов с учетом их особенностей, а также профиля, специализации магазина и форм обслуживания. Отработка навыков обслуживания покупателей. Отработка навыков обслуживания покупателей: встреча, выявление потребностей, предложение и показ товаров, консультирование покупателей о свойствах товаров, предложение новых и взаимозаменяемых товаров, а также сопутствующего ассортимента. Для отдельных групп товаров предоставление дополнительной информации об области применения, противопоказаниях для употребления. Осуществление продажи товаров. Осуществление продажи товаров с учетом их особенностей, а также профиля, специализации и ассортиментного перечня предприятия. Проверка качества товаров. Подсчет стоимости покупки в присутствии потребителя. Оформление товарного чека в случаях, предусмотренных Правилами. Приобретение умений обеспечения качества и безопасности товаров при размещении в</p> | 30 | |

| | | |
|---|-----|--|
| торговом зале. | | |
| 6. Выполнение работ по учету и отчетности. Отработка навыков вычислений. Владение навыками подсчета количества товара, подлежащего отпуску на данную покупателем сумму. Расчет стоимости покупки. Проверка правильности расчета. Оформление товарного отчета. Составление приходных, расходных документов к товарному отчету. Изучение видов потерь: нормируемых и актируемых. Ознакомление с мерами по снижению потерь товаров в предприятии. Ознакомление с порядком проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей в предприятии. Владение навыками подготовки товаров к инвентаризации. Участие в инвентаризации | 30 | |
| Экспертная оценка по производственной практике | | |
| ВСЕГО по ПМ.04 | 480 | |
| ЭКЗАМЕН (КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ) по ПМ.04 | | |

4. Условия реализации программы профессионального модуля.

4.1. Требования материально-техническому обеспечению

Рабочая программа профессионального модуля реализуется в учебном кабинете «Товароведение потребительских товаров».

Оборудование учебного кабинета:

- учебные столы и стулья для обучающихся;
- стол и стул преподавателя;
- классная доска.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер (ноутбук);
- мультимедийный проектор;
- экран для демонстрации.

Оборудование рабочих мест:

- Торговый инвентарь
- Весоизмерительное оборудование
- Контрольно-кассовая машина

Программа профессионального модуля обязательно реализует учебную и производственную практику, которые проводятся в торговых предприятиях города.

4.2 Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники

1. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования/А.М.Новикова, Т.С.Голубкина, Н.С.Никифорова, С.А.Прокофьева.-3-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2003.-480с.
2. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ [Т.С.Голубкина, Н.С.Никифорова, А.М.Новикова, С.А.Прокофьева].-6-е изд., стер.-М.: Издательский центр. «Академия», 2014.-544с.

3. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. Сред. проф. учеб. заведений/ В.В. Румынина.-6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2010.-192с.
4. Коротких И.Ю. Основы коммерческой деятельности: учеб. пособие/ И.Ю. Коротких.-3-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2013.-208 с.- (Торговля)
5. Шеламов Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник для нач. проф. образования/ Г.М. Шеламова.-9-е изд., перераб.-М.: Издательский центр «Академия», 2009.-192с.
6. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Оборудование торговых предприятий: Учебник для учащихся профессиональных колледжей, лицеев. (Сер. «Учебники XXI 21 века»).-Ростов н\Д: Феникс, 2001.-416 с.

Дополнительные источники:

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон от 17 дек.1999г. № 212-ФЗ: принят Гос. Думой (в ред. Федеральных законов от 09.01.1996 N 2-ФЗ, от 17.12.1999 N 212-ФЗ, от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 21.12.2004 N 171-ФЗ, от 27.07.2006 N 140-ФЗ, от 16.10.2006 N 160-ФЗ, от 25.11.2006 N 193-ФЗ, от 25.10.2007 N 234-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ)// Консультант
Плюс [электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон. опт. диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: с изм., внесенными Федеральным законом от 24.07.2008 N 161-ФЗ)// Консультант
Плюс [электронный ресурс]: Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон. опт. диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с

DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера.

3. Кодекс об административных правонарушениях Российской Федерации// Консультант Плюс [электронный ресурс]: Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон.дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера.
4. О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон № Ф3-52 от 30.03.1999)// Консультант Плюс [электронный ресурс]: Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон.дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера.
5. О ветеринарии: Федеральный Закон от 14.05.1993 №4979/1-1)// Консультант Плюс [электронный ресурс]: Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон.дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера
6. О качестве и безопасности пищевых продуктов : Федеральный закон от 02.01.2000 №299-ФЗ)// Консультант Плюс [электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон.дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция

на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. -

Загл. с контейнера

7. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции: утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.2001 № 325

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной практики 6 дней. Аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультация проводится согласно графика проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Методика изучения профессионального модуля «Выполнение работ по профессии продавец продовольственных товаров» строится на основе практического обучения.

При проведении учебных практических занятий целесообразно работать с нормативной документацией, применять технические средства обучения.

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля ПМ. 04 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров является освоение общепрофессиональных дисциплин, предусмотренных учебным планом:

Теоретические основы товароведения;

Метрология и стандартизация;

Безопасность жизнедеятельности;

Основы коммерческой деятельности;

Информационные технологии в профессиональной деятельности;

а также программами профессиональных модулей ПМ 01. Управление ассортиментом товаров, ПМ 03. Организация работ в подразделении организации.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раз в три года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин. Мастера: педагогические кадры с опытом деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Стажировка является обязательным условием.

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. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | -участие в приемке товаров, проверка соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов. | -наблюдение за выполнением работ во время практики. |
| ПК 2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. | - участие в подготовке и выкладке товаров к продаже с учетом их особенностей. | - наблюдение за выполнением работ во время практики. |
| ПК 3.Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. | - овладение навыками обслуживания покупателей, консультирование покупателей, предоставление дополнительной информации об отдельных группах товаров. | - наблюдение за выполнением работ во время практики. |
| ПК 4.Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. | - осуществление контроля за условиями и сроками хранения, сроками годности и сроками реализации товаров, обеспечение их сохранности. | -наблюдение за выполнением работ во время практики. |
| ПК 5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. | -использование в технологическом процессе измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования | - наблюдение за выполнением работ во время практики. |
| ПК 6.Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных | – участие в создании оптимальных условий для хранения товаров | -наблюдение за выполнением работ во время практики |

| | | |
|----------------------------------|--|--|
| ценностей. | | |
| ПК 7. Изучать спрос покупателей. | – участие в изучении спроса покупателей на предприятии | -наблюдение за выполнением работ во время практики |

Ф
орм
ы и

методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить 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 специальности | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной практике. |
| ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | -организация деятельности, выбор задач, демонстрация достижений | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной практике. |
| ОК. 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | - решение стандартных и нестандартных профессиональных задач -формирование личностных качеств, чувства ответственности за результаты своей работы | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной практике. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | -эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной практике. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | -эффективное использование информационно-коммуникационных технологий в процессе обучения | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной практике. |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | -взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, руководителями практик от предприятий социальных партнеров в ходе обучения | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной практике. |
| ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в | -соблюдение правил реализации товаров в | Наблюдение и оценка достижений обучающихся |

| | | |
|---|--|--|
| соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров. | соответствии с действующими санитарными нормами, стандартами и Правилами продажи товаров | на практических занятиях, на учебной практике. |
|---|--|--|