

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Чистопольский сельскохозяйственный техникум имени Г.И. Усманова»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение
сохраняемости товаров**

«Профессиональный цикл»

по специальности: **38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

профиль: **Социально - экономический**

Чистополь, 2022

РАССМОТРЕНО:

Председатель ПЦК:
Н.С. Нуретдинова
Протокол заседания ПЦК
№ 1 от «29» августа 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заместитель директора по НМР:
Т.А. Сатунина
Заместитель директора по УР
И.М. Котельникова
Протокол заседания НМС
№ 1 от " 31 " августа 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих по специальности: 38.02.04 Коммерция (по отраслям) и разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 15 мая 2014 года. № 539.

Организация – разработчик: ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им Г И Усманова»

Разработчик:

Блюденева Наталья Викторовна. преподаватель междисциплинарных курсов.

Эксперты: Торговый дом «Пятерочка»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	3-6
2. Структура и содержание профессионального модуля	7-17
3. Условия реализации программы профессионального модуля	18-20
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	21-24

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии **38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ПК 3. 1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3. 2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.

ПК 3. 3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3. 4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3. 5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК 3. 6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3. 7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3. 8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

Программа профессионального модуля может быть использована для освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования углубленной подготовки.

1.2. 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:**

ПО- определения показателей ассортимента;

ПО -распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
 ПО -оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
 ПО -установления градаций качества;
 ПО -расшифровки маркировки;
 ПО -контроля режима и сроков хранения товаров;
 ПО -соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условия их хранения;
 ПО -обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;
 ПО -идентификации товаров различных товарных групп.

Уметь:

У1 -применять методы товароведения;
 У2 -формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
 У3 -оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
 У4 -рассчитывать товарные потери и списывать их;
 У5 -идентифицировать товары;
 У6 -соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
 У7 - совершенствовать навыки самостоятельной исследовательской работы;
 У8 -применять полученные теоретические знания на практике в реальных условиях рыночной экономики.

Знать:

З 1 -теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
 З 2 -виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
 З 3 -классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
 З 4 -условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно - эпидемиологические требования к ним;
 З 5 -особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.
 З 6 -режимы хранения основных групп продовольственных и непродовольственных товаров;
 З 7 -постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы, касающиеся материально - технического обеспечения и сбыта продукции.

Код ЛР	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования,

	ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
--	--

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – **290** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **150** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **100** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **50** часов;

учебной и производственной практики – **90** часов.

Использование часов вариативной части:

№ №	Дополнительные знания, умения, практический опыт	Наименование темы	Кол-во часов	Обоснование для включения в рабочую программу
1	<i>3 6 режимы хранения основных групп продовольственных и непродовольственных товаров;</i>	<i>Тема 2.4. Молочные товары. Тема 2.6 Пищевые жиры. Тема 2.7. Мясо и мясные продукты Тема 2.8. Рыба и рыбные товары</i>	4	Получение обучающимися дополнительных знаний изучению статей «Закона о защите прав потребителей», нормативных документов- ГОСТ, ТУ.
2	<i>3 7 -постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы, касающиеся материально - технического обеспечения и сбыта продукции.</i>	<i>Тема 2.16 Ювелирные изделия</i>	6	
		Всего	10	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1 -3.8	МДК 03.01. Теоретические основы товароведения	60	40	20		20			
ПК 3.1 - 3.8	МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	90	60	30		30			
ПК 3.1 - 3.8	Учебная практика	36						36	
ПК 3.1 - 3.8	Производственная практика	54							54
Всего:		230	100	50		50		36	54

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.			60	
МДК 03.01. Теоретические основы товароведения	Содержание		40	
Тема 1.1. Классификация и кодирование товаров	Содержание.		4	2
	1-2	Понятие, цели и задачи классификации. Принципы и методы классификации..	2	ОК 01 ПК 8
	3-4	Практическое занятие №1-2 Виды товарной классификации. Кодирование товаров	2	
Самостоятельная работа №1-2 1 Работа с конспектом. 2 Расчет контрольной цифры штрихового кода.			1 1	
Тема 1.2 Ассортимент товаров, его виды и показатели.	Содержание.		4	2
	5-6	.Понятие ,виды, показатели ассортимента. Факторы, влияющие на формирование ассортимента	2	ОК 06 ПК6 ЛР 14
	7-8	Практическое занятие №3-4 Управление ассортиментом товаров.	2	

Самостоятельная работа №3-4 1 Работа с конспектом (составление схематического изображения показателей ассортимента) 2 Дать характеристику ассортимента овощей в магазине «Пятерочка»		1 1	
Тема 1.3. Качество товаров	Содержание.	4	2
	9-10 Качество ,основные понятия. Потребительские свойства товаров и показатели их характеризующие.	2	ОК 04 ПК 6
	11-12 Практическое занятие №5-6 Нормативные документы, регулирующие требования к качеству товара. Товарная информация.	2	
Самостоятельная работа №5-6 1 Работа с конспектом 2 Работа с образцами товаров разных групп. Дать характеристику образца.		1 1	
Тема 1.4 Оценка качества товаров.	Содержание.	4	2
	13-14 Основные понятия в области оценки качества товаров ,требования к качеству товаров.	2	ОК 06 ПК6
	15-16 Классификация показателей качества.		
	17-18 Практическое занятие №7-8 Методы контроля качества. Дефекты товаров.	2	
Самостоятельная работа №7-8 1 Работа с конспектом 2 Работа с образцами товаров разных групп. Дать характеристику образца.		1 1	
Тема 1.5 Естественные свойства товаров	Содержание.	6	2
	19-20 Количественная характеристика товаров. Практическое занятие №9 Физические свойства	1 1	ОК 07 ПК6
	21-22 Количественная характеристика товаров. Практическое занятие №10 Физико-химические свойства	1 1	
	23-24 Количественная характеристика товаров. Практическое занятие №11 Биохимические свойства	1 1	
Самостоятельная работа №9-12 1 Работа с конспектом			

2 Работа с образцами товаров.			
3 Дать характеристику физических свойств, физико-химических свойств и биохимических свойств.			
Тема 1.6 Технологический цикл товародвижения.	Содержание.	8	2
	25-26 Основные этапы товародвижения Практическое занятие №12 Этапы товародвижения.	1 1	ОК 06 ПК5 ЛР13
	27-28 Контроль качества и количества товарных партий Практическое занятие №13 Приемка товаров по количеству и качеству.	1 1	
	29-30 Виды испытаний Практическое занятие №14 Виды испытаний продовольственной группы товаров	1 1	
	31-32 Правила и методы отбора проб. Практическое занятие №15 Правила и методы отбора проб продовольственной группы товаров	1 1	
Самостоятельная работа: № 13-16			
1 Работа с конспектом		1	
2 Составить схему товародвижения с ЗМК, филиал г Чистополь.		1	
3 Повторить основные моменты Инструкций П-6 и П-7.		1	
4 Сделать схему отбора проб.		1	
. Тема 1.7 Факторы, влияющие на качество товаров.	Содержание.	6	
	33-34 Практическое занятие №16-17 Формирование и сохранение качества товаров.	2	ОК 03 ПК4
	35-36 Практическое занятие №18-19 Формирование и сохранение количества товаров.	2	
	37-38 Товарные потери Практическое занятие №20 Виды товарных потерь.	1 1	
Самостоятельная работа: № 17-20-			
1 Работа с конспектом		4	
Тема 1.8 Химический состав и структура материалов и изделий.	39-40 Влияние химического состава на свойства готовых изделий. Химический состав пищевых продуктов. Дифференцированный зачет.	1	
		1	

		хлеба. Ассортимент бараночных изделий. Ассортимент сухарных изделий Классификация и ассортимент макаронных изделий.		
	5-6	Практическое занятие №.2-3 Требования качества Работа с образцами муки. круп, макаронных изделий. Дефекты.	2	
Самостоятельная работа. №3-6			1	
1 Подготовка к практической работе по рекомендации преподавателя.			1	
2 Изучение ассортимента круп, муки, макаронных изделий и хлеба в торговой сети города и дать характеристику ассортимента			1	
			1	
Тема 2.3. Крахмал, крахмалопродукты, сахар, мед, кондитерские изделия.	Содержание.		4	
	7-8	Крахмалопродукты. Виды и ассортимент сахара. Сахарозаменители. Виды меда. Фруктово-ягодные кондитерские изделия Практическое занятие №.4 Работа с образцами.	2	ОК 04 ПК6 ЛР8
	9-10	Классификация и ассортимент карамели. Виды какао-порошка Ассортимент конфетных изделий Ассортимент мучных кондитерских изделий. Практическое занятие №.5 Работа с образцами.	2	
Самостоятельная работа № 7--10			1	
1 Изучение ассортимента всех видов кондитерских изделий в магазинах» Пятерочка»			1	
2 Условие поставки кондитерских изделий			1	
3 Изучение условий хранения всех видов кондитерских изделий.			1	
4 Изучение сроков хранения всех видов кондитерских изделий.				
Тема 2.4. Молочные товары.	Содержание.		4	
	11-12	Ассортимент молока, сливок. Пищевая ценность молока, сливок. Кисломолочные Ассортимент сгущенного молока и сливок Ассортимент мороженого Ассортимент сыров.	2	ОК 06 ПК4
	13-14	Практическое занятие №.6-7 Работа с маркировкой на всех видах молочных товаров. Требования к качеству. Пороки сыров. Оценка качества. <i>*условия хранения.</i>	2	
Самостоятельная работа № 11-14			4	
1 Доработка материалов урока, составление схем.			1	
2 Ознакомиться с ассортиментом молочных товаров в гипермаркете «Пятерочка»,			1	
3 Дать характеристику ассортимента ЗМК в Чистополе..			1	

4 Изучить маркировку, товарные знаки на молочной продукции.		1	
Тема 2. 5. Яйцо и продукты его переработки.	Содержание.	2	
	15-16 Классификация яйца. Качество яйца. Практическое занятие №.8 Изменения., происходящие в яйце при хранении. Дефекты яиц., маркировка яиц. Продукты переработки яиц.	1 1	ОК 07 ПК5
Тема 2.6 Пищевые жиры.	Содержание.	2	
	17-18 Ассортимент коровьего масла: Виды и ассортимент растительного масла. Ассортимент маргарина.. Виды жиров, спредов, кулинарных жиров. Практическое занятие №.9 Качество, условия реализации, *хранения.	1 1	ОК 02 ПК3
Самостоятельная работа№15 1 Работа с конспектом.		1	
Тема 2.7. Мясо и мясные продукты.	Содержание.	4	
	19-20 Классификация мяса. Субпродукты Классификация мяса птицы Мясные полуфабрикаты Классификация мясных консервов Ассортимент колбасных изделий	2	ОК 01 ПК4 ЛР6
	21-22 . Практическое занятие№10-11 Определить категории упитанности. Клеймение туш. Розничная разделка туш. Дефекты мяса птицы. маркировка Виды колбасных изделий. Основное и вспомогательное сырье. Качество, упаковка. *хранение.	2	
Самостоятельная работа№16 1 Работа с конспектом.		1	
Тема 2.8. Рыба и рыбные товары.	Содержание.	4	
	23-24 Пищевая ценность рыбы... Химический состав. Семейства рыб, их особенности. Соленая рыба. Копченая рыба. Ассортимент балычных изделий. Виды икры. Нерыбное водное сырье Классификация и ассортимент рыбных консервов и пресерв..	2	ОК 02 ПК3 ЛР6
	25-26 Практическое занятие№12-13 Качество рыбы и рыбной продукции. Пороки. Упаковка и условия *хранение	2	
Самостоятельная работа.№17 1 Работа с конспектом		1	

Тема 2.9. Вкусовые товары.	Содержание.		4
	27-28	Практическое занятие №14-15 Ассортимент чая. Ассортимент кофе. Классификация пряностей и приправ.	2
	29-30	Алкогольные напитки, классификация.. Водка, Ликеро-водочные изделия.. Классификация виноградных вин: Крепкие алкогольные напитки: Ассортимент слабоалкогольных напитков Минеральные воды	1 1
Товароведение непродовольственных товаров.			
Тема 2.10 Текстильные товары	Содержание.		
	31-32	Классификация и ассортимент тканей. Практическое занятие №16 .Виды тканей, особенности хлопчатобумажных тканей. Льняные ткани. Шерстяные ткани. Шелковые ткани..	2
Самостоятельная работа. №18 1. Работа с конспектом.			1
Тема 2.2 Швейные и трикотажные изделия.	Содержание.		
	33-34	Групповая характеристика одежды. Практическое занятие №17 Виды одежды. Швейная одежда. Трикотажная одежда. Виды трикотажных изделий.	2
Самостоятельная работа. №19 1. Дать профессиональную характеристику изделий.			1
Тема 2.3 Кожаная обувь.	Содержание.		
	35-36	Классификация и характеристика ассортимента обуви Практическое занятие №18 Обувь модельная, специальная. спортивная. медицинская. бытовая	2
Самостоятельная работа. №20 1. Ознакомиться с ассортиментом обуви в магазине «Юничел», «Конфискат». 2. Проведение сравнительного анализа обуви			1
Тема 2.4	Содержание.		

Пушно- меховые и овчинно-шубные товары.	37-38	Практическое занятие №19-20 Классификация, характеристика ассортимента и контроль качества меховых изделий. Функциональное назначение меховых изделий. Половозрастной признак	2	ОК 06 ПК 5
Самостоятельная работа. №21-22			2	
1. Знакомство с меховыми изделиями в Центральном универмаге. 2. Изучение цен на меховые изделия.				
Тема 2.5 Парфюмерно-косметические товары.	Содержание.			
	39-40	Практическое занятие №21-22 Парфюмерные товары. Кремы косметические. Туалетное мыло. Зубные пасты. Средства ухода за волосами. Средства декоративной косметики.	2	ОК 06 ПК4 ЛР6
Самостоятельная работа. №23-24			1	
1. Изучить ассортимент парфюмерных товаров в Универмаге. 2. Дать характеристику изделия.			1	
Тема 2.6 Галантерейные товары.	Содержание.			
	41-42	Практическое занятие №23-24 Кожевенная галантерея. Текстильная галантерея. Пластмассовая галантерея. Металлическая галантерея.	2	ОК2 ПК 1
Самостоятельная работа №25			1	
1 Работа с конспектом.				
Тема 2.7 Товары из пластических масс.	Содержание.			
	43-44	Ассортимент изделий из пластических масс	2	ОК 07 ПК 3
Самостоятельная работа №26				
1. Изучить ассортимент изделий из пластических масс в магазинах города. 2. Работа с конспектом.				
Тема 2.8 Товары из стекла.	Содержание.			
	45-46	Практическое занятие №23-24 Классификация изделий из стекла. Ассортимент бытового назначения.	2	ОК 06 ПК8
Самостоятельная работа. №27				

1. Систематическая проработка конспектов занятий..				
Тема2.9 Керамические товары	Содержание.			
	47-48	Практическое занятие№25-26 Классификация керамики. Классификации керамических изделий. Ассортимент изделий из различных типов керамики.	2	ОК 04 ПК 3
Самостоятельная работа. №28 1. Работа с конспектом, изучение пройденного материала.			1	
Тема2.10 Электробытовые товары.	Содержание.			
	49-50	Практическое занятие№27-28 Электробытовые товары: Бытовые светильники. Электронагревательные приборы. Холодильники. Бытовые стиральные машины. Уборочные машины. Машины для механизации кухонных работ.	2	ОК 06 ПК8
Самостоятельная работа..№29 1. Подготовка к устному опросу			1	
Тема2.14 Культтовары	Содержание.			
	51-52	Культтовары :Школьно-письменные и канцелярские товары. Игрушки. Спортивные товары. Товары для рыбной ловли.	2	ОК 07 ПК 1
Самостоятельная работа:№30 1. Составить схематическое изображение «Спортивные товары» и «рыболовные товары».			1	
Тема 2.15 Мебельные товары.	Содержание.			
	53-54	Практическое занятие№29-30 Мебельные товары. Классификация и характеристика группового ассортимента мебельных товаров. Формирование потребительских свойств мебельных товаров. Правила продажи.	2	ОК 02 ПК4
Тема 2.16 Ювелирные изделия	Содержание.		6	
	55-56	<i>*Ювелирные изделия</i> <i>Драгоценные металлы и их сплавы. Драгоценные камни.</i>	2	ОК 06 ПК8 ЛР13
	57-58	<i>*Ювелирные изделия</i> <i>Ассортимент ювелирных изделий..</i>	2	
	59-60	<i>*Ювелирные изделия.</i> <i>Маркировка.</i>	2	
Учебная практика			36	

Виды работ		
1. Повторение ассортимента товаров.	3	ОК 01 ПК8
2. Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности.	3	
3. Составление схематических изображений классификации и ассортимента товаров.	3	
4. Формировать и анализировать торговый ассортимент.	4	
5. Оценивать качество товаров в соответствии с установленными требованиями градаций.	4	
6. Распознавание химического состава товаров.	4	
7. Определение дефектов товаров.	3	
8. Умение распознавать фальсифицированные товары.	3	
9. Умение расшифровать маркировку на товаре.	3	
10. Умение рассчитать контрольную цифру штрихового кода.	3	
11. Умение соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке и срокам хранения.	3	
Производственная практика	54	
Виды работ		
1. Знакомство с местом прохождения практики.	2	ОК01 ПК8
2. Разработка схемы организационной структуры магазина.	4	
3. Изучение должностной инструкции «менеджер по продажам».	6	
4. Принимать участие в составление заявок на товар.	6	
5. Принимать участие в изучение покупательского спроса.	6	
6. Ознакомление с поставщиками товаров.	6	
7. Принятие участия в приемки товаров.	6	
8. Осуществление подготовки, размещение товаров в торговом зале.	6	
9. Осуществление выкладки на торгово-технологическом оборудовании.	6	
10. Принимать участие в презентациях, рекламных акциях проводимых в магазине.	6	
Максимальная учебная нагрузка: в т. ч	150	
Аудиторная нагрузка	100	
Самостоятельная работа студента	50	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы модуля образовательная организация оснащена учебными кабинетами товароведения продовольственных и непродовольственных товаров, маркетинга, анализа финансово-хозяйственной деятельности, налогов и налогообложения, бухгалтерского учета, компьютерным кабинетом.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

-рабочие места студентов и преподавателя, доска, комплект учебно-методической документации, наглядные пособия.

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

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

Реализация программы модуля предусматривает использование цифровых образовательных ресурсов:

- Moodle <https://chmk.gnomio.com>;

- Официальный сайт колледжа <https://edu.tatar.ru/chistopol/org6230>;

- Облачная платформа для проведения видео-конференций, вебинаров и других подобных онлайн мероприятий Zoom;

- e-mail преподавателя;

- Облако Облако Mail.ru

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники

«Товароведение и организация торговли продовольственными товарами» А М Новикова, Т С Голубкина и др; Издательский ц

«Академия» 2018 год издания, 480 страниц, ISBN 5-7695-1488-4.

«Теория товароведения» Е Ю Райкова» Изд . ц. « Академия» 2019 год изд., 240 стр. ISBN 978-5-7695-5120-8

«Товароведение продовольственных товаров» В А Тимофеева, Изд-е 7-е-Ростов на Дону-Феникс. 2018 год .475 страниц. ISBN 978-5-222-1 2018-3

«Товароведение и экспертиза потребительских товаров» В В Шевченко и другие, 2-е издание «ИНФРА-М» 2019 год, 752 стр. ISBN 978-5-16-003476-8

«Товароведение непродовольственных товаров» Н С Моисеенко, изд 6-е, Ростов на Дону, « Феникс», 2019 год, 379 стр. ISBN 5-222-17511-8

«Товароведение непродовольственных товаров» О А Голубенко, М Альфа, -М ИНФРА-М, 2019год 336 стр. ISBN 978-5-16-002978-8

« Товароведение непродовольственных товаров» И В Грибанова, Минск. высшая школа, 2019 год. 191 стр. ISBN 985-06-1200-2

Справочники:

Справочник продавца продовольственных товаров Л И Рубцова, И А Тимофеева. Ростов-на Дону «ФЕНИКС» 2018г, 416 стр. ISBN 5-222-02531-4

«Закон о защите прав потребителей» ИВЦ «Маркетинг» 2020 год, 48 стр, ISBN 5-7856-0148-6

Дополнительные источники:

- «Товароведение плодоовощных и вкусовых товаров» О Г Чижикова, ИЦ «МарТ», Ростов-на Дону «ФЕНИКС» 2019 год. ISBN 978-5-241-01034-6
- «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров»
И. П. Чепурной. 4 издание. Издательско-торговое корпорация «ДАШКОВ и К» 2019 год, 460 стр. ISBN 978-5-91131-657-0
- «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров» И. П. Чепурной. Издательско-торговое корпорация «ДАШКОВ и К» 2019 год, 404 стр. ISBN 5-91131354-5
- Электронно-библиотечная система znanium.com Куликова Н.Р. Управление ассортиментом товаров: Учебное пособие / Н.Р. Куликова, Т.А. Трыкова, Н.С. Борзунова. – М.: Альфа – М: НИЦ ИНФРА – М, 2014. – 240 с.: 60*90 1/16. – (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-374-9.
- www.gsen.ru- сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
 - www.torgrus.com- сайт Новости и технологии торгового бизнеса.
 - www.retailer.ru –сайт Сообщества профессиональной розницы.
 - www.reteilerclub.ru – учебно- информационный проект « Супер розница».

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Для реализации учебной дисциплины образовательная организация оснащена:

-учебной лабораторией товароведения, технического оснащения торговых организаций и охраны труда;

-кабинетом социально-экономических дисциплин рабочими местами студентов и преподавателя, доской, комплектами учебно-методической документации, наглядными пособиями, натуральными образцами, ГОСТами, презентациями, учебно-методическими комплексами. В процессе изучения ПМ 03 преподаватель должен использовать активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализировать производственные ситуации, психологические и иные тренинги, групповые дискуссии в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций студентов.

Учебная практика проводится на базе учебного заведения - в лаборатории «Товароведения».

Производственная практика проводится в торговой сети города. Руководство осуществляет руководитель практики от учебного заведения, а также руководитель практики от торгового предприятия. Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики.

При реализации образовательных программ независимо от форм получения образования могут применяться электронное обучение, дистанционные образовательные технологии в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

Преподаватель использует:

1. Электронные образовательные ресурсы: MOODLE, облако Майл, Гугл Класс.
2. Электронные информационные ресурсы: ЭБС, тематические сайты, порталы,.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

<p>ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров</p>	<p>Планировать, осуществлять и обосновывать ассортиментную политику предприятия</p>	<p><i>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</i></p>
<p>ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию</p>	<p>Обосновывать основные методы предотвращения товарных потерь</p>	<p><i>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</i></p>
<p>ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями</p>	<p>Демонстрировать умения расшифровывать маркировку товаров</p>	<p><i>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</i></p>
<p>ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества</p>	<p>Демонстрировать умения оценивать качество товаров</p>	<p><i>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</i></p>
<p>ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов</p>	<p>Демонстрировать применение основных правил оформления сопроводительных документов и умений организации сохранности товаров</p>	<p><i>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</i></p>
<p>ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями</p>	<p>Обосновывать необходимость использования и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке</p>	<p><i>Устный экзамен</i></p>
<p>ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерения в системные</p>	<p>Демонстрировать умения переводить внесистемные единицы измерения в системные</p>	<p><i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i></p>
<p>ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю</p>	<p>Демонстрировать умения работы с документами</p>	<p><i>Письменный зачет</i></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 результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

<p>ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий</p>	<p>- демонстрация использования нормативных документов</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	<p>-Проявлять уважение к людям старшего поколения -Готовность участию в социальной поддержке -Волонтерском движении.</p>	<p>-наблюдение преподавателей</p>
<p>ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</p>	<p>- Проявлять демонстрирующее уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп</p>	<p>-наблюдение преподавателей</p>
<p>ЛР 13 Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности</p>	<p>- Соблюдение в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности</p>	<p>-наблюдение преподавателей</p>
<p>ЛР 14 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных</p>	<p>-Соответствовать ожиданиям работодателям. , -Осознанно выполняющий профессиональные требования, - Быть ответственным, пунктуальным, дисциплинированным, трудолюбивым критически мыслящим, нацеленный на достижение поставленных целе</p>	<p>-наблюдение преподавателей</p>

целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость		
--	--	--