



Рабочая программа профессионального модуля **ПМ 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

*Организация-разработчик:* государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Алапаевский многопрофильный техникум» г. Алапаевск

*Разработчики:*

Петрова Марина Анатольевна, преподаватель, 1КК

Бураветских Татьяна Александровна, преподаватель 1КК

Калинина Наталья Анатольевна, преподаватель ВКК

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ**

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **38.02.04 Коммерция (по отраслям)** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **по управлению ассортиментом, оценке качества продукции и обеспечению сохраняемости продовольственных и непродовольственных товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

### **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:**

- Определения показателей ассортимента, качества, установления градаций качества;
- Распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- Оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- Расшифровки маркировки;
- контроля режима и сроков хранения;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения
- применять важнейшие методы товароведения;
- определять показатели ассортимента и качества,
- осуществлять выбор номенклатуры потребительских свойств и показателей;
- оценивать качество продукции и устанавливать градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;
- определять действительное значение показателей качества и проверять их соответствие установленным требованиям;
- определять градации качества, соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования;

**знать:**

- теоретические основы товароведения;
- цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;

- основные понятия, классификацию ассортимента, основополагающие товароведные характеристики, оценку качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним.
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

**всего – 399 часов**, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – **291** часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **194** часа;
- самостоятельной работы обучающегося – **97** часов;
- учебной и производственной практики – **108** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результатов обучения
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 сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество продукции 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.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК.7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК.12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3.1. Тематический план профессионального модуля

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, часов		Учебная, часов	Производственная, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторно-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 3.1-3.4	МДК 03.01 Теоретические основы товароведения	48	32	5		16				
ПК 3.5-3.8	МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	213	142	31		71				
	МДК.03.03 Санитария и гигиена	30	20	3		10				
	<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>						<b>36</b>		
	<b>Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</b>	<b>72</b>								<b>72</b>
	<b>Всего:</b>	<b>399</b>	<b>194</b>	39		<b>97</b>		<b>36</b>		<b>72</b>

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Для реализации программы модуля имеется в наличии учебный кабинет «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» и лаборатория товароведения и технического оснащения торговых организаций.

##### **кабинет Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров и лаборатория:**

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- ученические столы – 15;
- ученические стулья – 30;
- рабочее место преподавателя;
- доска классная;
- шкаф книжный

Технические средства обучения:

- Системный блок (1).
- Монитор (1).;
- многофункциональное устройство 3 в 1 Samsung;

##### **Лаборатория Товароведения и технического оснащения торговых организаций:**

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- ученические столы – 15;
- стулья – 30;
- стол преподавателя – 1;
- доска - 1
- прилавки, витрины торговые стеклянные
- витрина передвижная

Технические средства обучения:

- кассовые аппараты: «АМС-100Ф», « ОКА-500», «Штрих», «ОКА-102Ф»; «Samsung»; «ЭКР -3102»; «Орион 100К»
- Весы настольные электронные «Меркурий 313»; «МК 152»; «ВР Лидер»
- ВНЦ,
- товарные весы
- детектор платежеспособности денежных купюр

Созданы и совершенствуются специальные условия с учетом нозологий обучающихся:

для лиц с **нарушениями зрения** предусмотрена возможность обучения с использованием:  
– инструментария, представленного в печатной форме и в форме электронного документа с крупношрифтовой справочной и иной информацией;  
– компьютерной техники на основе системы Брайля;  
– индивидуально ориентированных мультимедийных презентаций;  
– официального сайта в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению.  
По пути следования к учебным аудиториям оборудованы тактильная дорожка, зрительные ориентиры для лестниц и коридоров яркого цвета. В учебных кабинетах/лабораториях – тактильные и зрительные ориентиры на партах и учебном оборудовании.  
Освещение – максимально доступное.

для лиц с **нарушениями слуха** предусмотрена возможность обучения с использованием:  
– инструментария, представленного в печатной форме, в форме электронного документа, индивидуально ориентированных мультимедийных презентаций, видеоматериалов, анимации;  
– звуковой справочной информации о расписании учебных занятий, дублирующийся визуальной информацией на сайте техникума, на доске объявлений;  
– сигналов, оповещающих о начале и конце занятия (слово «звонок» пишется на доске или произносится на жестовом языке), с целью улучшения ориентации в аудитории.

Для обучающихся с **нарушениями зрения и нарушениями слуха** в учебных кабинетах отводятся первая и вторая парты каждого ряда.

для лиц с **нарушениями опорно-двигательного аппарата** предусмотрена возможность обучения с использованием:  
– инструментария, представленного в печатной форме, в форме электронного документа, индивидуально ориентированных мультимедийных презентаций, видеоматериалов, анимации;  
Обеспечиваются и совершенствуются материально-технические условия беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовую, туалетные, другие помещения, условия их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и др.),

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основные источники:**

1. Райкова Е. Ю., Додонкин Ю. В. Теория товароведения, учебное пособие для СПО, М.: Академия, 2009 .
2. Николаева М. А. Теоретические основы товароведения, М.: Норма, 2006г.
3. Беседин А. Н., Каспарьянц С. А., Игнатенко В. Б., Товароведение и экспертиза меховых товаров, М.: Академия, 2009г.
4. Коснырева Л. М., Криштафович В. И., Поняковский В. М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров, 2009г.

#### **Дополнительные источники:**

1. ФЗ-212«О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 17.12.1999 г.
2. Журналы «Спрос», «Коммерсант».
3. Журналы «Спрос», «Торговля»,«Коммерсант»;
4. Стандарты; Сертификаты;
5. Николаева А.Н Идентификация и фальсификация пищевых продуктов, Экономика», 1996 г

#### **Интернет-ресурсы:**

Поисковые системы основных товароведных характеристик различных групп товаров.

## **4.3.Общитребованияк организации образовательного процесса**

При освоении программы профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» занятия по МДК и производственной практики (по специальности) могут проводиться рассредоточено или концентрировано.

В целях организации учебного процесса образовательное учреждение с предприятием заключает договор о производственной практике обучающихся на данном предприятии, в котором указывается численность обучающихся по профессии, направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения производственной практики, соблюдением правил охраны труда.

При прохождении производственной практики на предприятиях и организациях продолжительность рабочего времени зависит от возраста и составляет в соответствии с трудовым законодательством: для подростков до16 лет – 4 часа в день (24 часа в неделю); от 16 до 18 лет – 6 часов в день (36 часов в неделю); в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

В процессе преподавания МДК и проведения производственной практики преподаватели и мастера производственного обучения должны развивать у обучающихся технологическое и экономическое мышление, формировать навыки высокопроизводительного труда, планирования и самоконтроля. Особое внимание следует обратить на обучение обучающихся наиболее эффективным приемам организации работы, детальное рассмотрение путей повышения производительности труда в данной профессии и меры по строжайшей экономии трудовых, сырьевых и энергетических ресурсов.

Занятия МДК и производственной практики (по специальности) могут проводиться рассредоточено или концентрировано.

Промежуточные консультации преподавателя – по подгруппам по 10-12 обучающихся. Консультация предэкзаменационная – общая.

Педагогическая консультационная помощь текущая – при работе над курсовым проектом и заключительная осуществляется для группы на этапе подготовки и проведения промежуточной и итоговой аттестации.

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

### **Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Руководители практики:** представители администрации образовательного учреждения, представитель педагогического коллектива образовательного учреждения, обеспечивающий обучение по междисциплинарному курсу (курсам) профессионального модуля« Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров»

**Педагогический состав:** преподаватели дисциплин: «Теоретические основы товароведения», «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.

**Мастера:** наличие 4–5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## **4.5. Методика обучения**

Обучение предполагает следующие формы занятий:

- аудиторные групповые занятия под руководством преподавателя;
- практические занятия в форме семинаров;
- обязательная самостоятельная работа студента по заданию преподавателя, выполняемая во внеаудиторное время, в том числе с использованием технических средств обучения;
- индивидуальная самостоятельная работа студента под руководством преподавателя;
- индивидуальные консультации.

Перечисленные формы занятий могут дополняться внеаудиторной работой разных видов, характер которой определяется интересами студентов (встречи со специалистами, проведение «круглых столов» и др.).

В соответствии с требованиями ФГОС по направлению подготовки «Коммерция (по отраслям)» реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

## 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 3.1 Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	применение важнейших методов товароведения; распознавание товаров по ассортиментной принадлежности; выбор номенклатуры потребительских свойств и показателей	<i>Текущий контроль в форме защиты практических работ по темам МДК. Фронтальный опрос Тестирование Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов МДК. Защита курсовой работы</i>
ПК 3.2 Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	расчет товарных потерь, их предупреждение и списание	
ПК 3.3 Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	оценка и расшифровка маркировки в соответствии с установленными требованиями	
ПК 3.4 Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	классификация товаров, идентификация их ассортиментной принадлежности, оценка качества, диагностика дефектов, определение градации качества	
ПК 3.5 Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	осуществление контроля условий, сроков хранения и транспортирования товаров, обеспечение их сохранности, соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	
ПК 3.6 Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество продукции и процессов в соответствии с установленными требованиями.	соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения	
ПК 3.7 Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	определение действительного значения показателей	
ПК 3.8 Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	работа с документами по подтверждению соответствия, участие в мероприятиях по контролю.	

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	демонстрация профессии	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</i>
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	выбор и применение методов и способов решения профессиональных ситуационных задач; оценка эффективности и качества выполнения	
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение в стандартных и нестандартных ситуациях	
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	эффективный поиск необходимой информации по различным группам товаров; использование различных источников, включая электронные.	
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 7 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 12 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	владеть навыками анализа законодательных актов, нормативных документов	