

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Иванкова Марина Николаевна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 17.10.2024 22:05:00  
Уникальный программный ключ:  
ff3e8d023f8bf971e40e799028d5f1dd50698d59

ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА**  
**И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРА**

для подготовки специалистов среднего звена

**38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

Челябинск, 2022

ОДОБРЕНА  
Предметно-цикловой комиссией  
профессионального цикла  
Протокол № 1 «30» августа 2022 г.



/Данилов И.А.

УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. директора  
по учебно-методической работе  
«30» августа 2022 г.



Урбах И.А.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) **38.02.04 «Коммерция»** (по отраслям) базовой подготовки, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 539 от 15 мая 2014 г. Зарегистрирован в Минюсте 25.06.2014 № 32855. Укрупненная группа специальности **38.00.00 Экономика и управление.**

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	стр. 4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	15
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.</b>	19

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

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)».

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

Реализация образовательного процесса по данной дисциплине обеспечивается педагогическими работниками колледжа, соответствующих квалификационным требованиям профессионального стандарта, а также лицами, привлекаемых на условиях трудового договора, в том числе из лица руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж не менее 3 лет.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету является важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

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

### **иметь практический опыт:**

- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- установление градаций качества;
- расшифровка маркировки;
- контроля режима и сроков хранения товаров;
- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

### **уметь:**

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;

- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортировки, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

**знать:**

- теоретические основы товароведения;
- основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортировки и хранения, санитарно-эпидемиологические требования
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

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

всего – 355 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 247 часов,

включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 146 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 101 часов;

практическая подготовка обучающегося - 222 часа;

производственной практики – 108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Модуль направлен на формирование общих и профессиональных компетенций:

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.
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.

### 3. Структура и содержание профессионального модуля

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Практическая подготовка	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	
				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	11	
ПК 3.1- 3.5	Раздел 1.Изучение основ товароведения.	32	110	56	12	---	54				
ПК 3.1 , 3.4- 3.8	Раздел 2.Ведение ассортиментной политики продовольственных товаров.	82	137	90	38		47			108	
ПК 3.1 , 3.3, 3.4-3.8	Раздел 3. Ведение ассортиментной политики непродовольственных товаров.										
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108	108								108
	Всего:	222	247	146	50	-	101	-		108	

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Практическая подготовка	Объем часов
1	2		3	4
<b>Раздел ПМ 1. Изучение основ товароведения.</b>				
<b>МДК 1. Теоретические основы товароведения</b>				
<b>Тема 1.1. Содержание товароведения</b>	1.	Предмет и содержание товароведения. Понятие товар. Свойства товара. Задачи товароведения.		2
	<b>Тема 1.2 Качество товара</b>			
	2.	Определение качества товара. Показатели качества.	2	2
	3.	Определение уровня качества.	2	2
	4.	Дефекты продукции.	2	2
	<b>Практическая работа № 1</b> «Определение оценки качества товаров»		2	2
	<b>Практическая работа № 2</b> «Методы оценки качества. Дефекты продукции»		2	2
<b>Тема 1.3 Классификация товаров.</b>	5.	Понятие классификации товаров.	2	2
	6.	Методы классификации товаров.	2	2
	<b>Практическая работа № 3</b> «Использование методов оценки классификации товаров»		2	2
<b>Тема 1.4 Ассортимент товаров.</b>	7.	Понятие ассортимента товаров.	2	2
	8.	Виды ассортимента.	2	2
<b>Тема 1.5 Стандартизация и сертификация товаров.</b>	9.	Понятие стандартизации и сертификации товаров. Задачи стандартизации.		2
	10	Виды стандартов и формы стандартизации.		2
<b>Тема 1.6 «Информация о</b>	11	Данные о товаре. Информационные знаки.		2
	12	Штриховые коды.	2	2



товаре»	13	Кодирование товара.		2
	<b>Практическая работа № 4</b> Изучение штриховых кодов. Кодирование товаров.		2	2
Тема 1.7 «Виды товарных потерь»	14	Товарные потери, виды потерь.		2
	15	Причины возникновения товарных потерь.		2
	16	Порядок списания товарных потерь.		2
Тема 1.8 «Условия и сроки хранения и транспортировки товара»	17	Транспортировка товара.	2	2
	18	Обеспечение сохранности товаров.		2
	19	Сроки хранения товаров.	2	
	<b>Практическая работа № 5</b> «Расчет товарных потерь и реализация мероприятий по их устранению»		2	2
Тема 1.9. «Санитарно-эпидемиологические требования к товарам»	20	Требования к товарам с учетом санитарно-эпидемиологических норм.		2
	<b>Практическая работа № 6</b> Документация СЭС.		2	2
Тема 1.10 « Организация торговли»	21	Розничная торговая сеть.		2
	22	Оптовая торговая сеть.		2
<b>Теоретическое обучение</b>				<b>44</b>
<b>Лабораторные и практические занятия</b>				<b>12</b>
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1. Изучение основ товароведения</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Подготовка докладов, презентаций по выбранным темам.				<b>54</b>
<b>Тематика домашних заданий</b> 1. Понятие товар. 2. Свойства товара.				

3.Методы оценки качества				
4.Изучение документации по сертификации товаров				
5.Причины возникновения потерь				
6.Требования учетом санитарно-эпидемиологических служб.				
7.Задачи стандартизации				
<b>Практическая подготовка</b>		<b>32</b>		
<b>Раздел ПМ 2.МДК 2Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.</b>				
<b>Раздел 2.Ведение ассортиментной политики продовольственных товаров.</b>				
<b>Тема 2.1 «Состав пищевых продуктов»</b>	1.	Химический состав пищевых продуктов. Энергетическая ценность Пищевых продуктов.	2	2
	2.	Качество пищевых продуктов и методы его определения.	2	2
	3.	Безопасность пищевых продуктов. Стандартизация пищевых продуктов.	2	2
	<b>Практическая работа № 1</b> «Определение энергетической ценности пищевых продуктов»		2	2
	<b>Практическая работа № 2</b> Химический состав и пищевая ценность концентратов из круп, плодов, овощей, муки, молока мяса по составу, пищевой ценности, использованию. Отличительные особенности концентратов для детского и диетического		2	2
<b>Тема 2.2 « Основы хранения и консервирования продуктов»</b>	4.	Процессы, происходящие в пищевых продуктах. Режим хранения. Консервирование пищевых продуктов.	2	2
	5.	Изменения, происходящие в продуктах при хранении. Классификация пищевых продуктов.	2	2
<b>Тема 2.3 «Зерномучные товары»</b>	6.	Ассортимент круп и хлебобулочных изделий. Показатели качества. Изделия из хлеба.	2	2
	<b>Практическая работа № 3</b> Изучение строения зерна		2	2
<b>Тема 2.4 «Плоды,овощи и продукты их переработки»</b>	7.	Характеристика плодов и овощей, их классификация. Условия хранения. Требования к качеству.	2	2
	<b>Практическая работа № 4</b> «Характеристика тропических плодов и овощей»		2	2
	<b>Практическая работа № 5</b> Распознавание дефектов свежих плодов и овощей		2	2
	8.	Характеристика молока и молочных продуктов. Классификация молочных	2	2

<b>Тема №2. 5 «Молоко и молочные продукты»</b>		продуктов.		
	9.	Сыры. Факторы, влияющие на качество молочных продуктов. Дефекты.	2	2
	<b>Практическая работа № 6</b> «Оформление документов по учету и контролю качества молока»		2	2
	<b>Практическая работа № 7</b> «Анализ ассортимента сыров»		2	2
<b>Тема №2. 6 «Мясо и мясные товары»</b>	10.	Классификация мяса. Химический состав и пищевая ценность.	2	2
	11.	Изделия из мяса и мясные консервы. Маркировка мяса.	2	2
	<b>Практическая работа № 8</b> «Товароведная маркировка мяса»		2	2
<b>Тема №2.7 « Рыба и рыбные товары»</b>	12.	Характеристика рыбной продукции. Классификация рыбы. Строение тела рыбы. Морепродукты. Технология консервирования и хранения.	2	2
	<b>Практическая работа № 9</b> «Изучение рыбной продукции»		2	2
<b>Тема 2. 8 «Сахар и кондитерские изделия»</b>	13.	Изучение производственной схемы сахара-песка. Виды сахара-песка Требования к качеству. Методы и условия хранения. Крахмал.	2	2
	14.	Подслащивающие вещества. Кондитерские изделия. Классификация	2	2
	<b>Практическая работа № 10</b> «Производство сахара-песка».		2	2
<b>Тема 2. 9 «Вкусовые продукты»</b>	15.	Чай, его классификация. Кофе и кофейные напитки. Приправы.	2	2
<b>Раздел 3. Ведение ассортиментной политике непродовольственных товаров.</b>				
<b>Тема 3.1 «Текстильные и швейно-трикотажные товары»</b>	1	Текстильные материалы, виды волокон.		2
	2	Основа производства материалов для одежды. Ассортимент материалов.		2
	<b>Практическая работа № 1</b> Изучение волокон материалов.		2	2
	<b>Практическая работа № 2</b> Символы по уходу за одеждой		2	2
	<b>Практическая работа № 3</b> Изучение ассортимента материалов для одежды		2	2

<b>Тема 3.2 «Кожевенно-обувные товары»</b>	3	Общая характеристика обувных материалов. Виды обуви.		2
	<b>Практическая работа № 4</b> «Обработка кожевенных материалов для обуви»		2	2
<b>Тема 3.3 «Пушно-меховые и шубные товары»</b>	4	Основное сырье. Классификация и сертификация пушного полуфабриката.		2
	<b>Практическая работа № 5</b> Классификация пушного полуфабриката		2	2
<b>Тема 3.4 «Парфюмерно-косметические и галантерейные товары»</b>	5	Парфюмерные товары. Галантерейные товары.	2	2
	6	Санитарно-эпидемиологические требования к товарам.	2	2
	<b>Практическая работа № 6</b> «Изучение ассортимента парфюмерно-косметических средств в торговой сети магазинов города»		2	2
<b>Тема 3.5 «Бытовые и прочие товары»</b>	7	Моющие средства. Маркировка, упаковка и хранение изделий из стекла и керамики.	2	2
	8	Классификация строительных материалов. Ассортимент мебели.	2	2
	9	Изучение ассортимента игрушек. Классификация игрушек.	2	2
	<b>Практическая работа № 7</b> «Изучение ассортимента мебели»		2	2
<b>Тема 3.6. «Электробытовые товары. Культтовары»</b>	10	Виды приборов. Светильники и прочие товары. Требования к качеству. Канцелярские товары.	2	2
	11	Оперативные процессы в магазине. Правила продажи отдельных товаров. Методы покупательского спроса. Деловая культура коммерсанта.	2	2
	<b>Практическая работа № 8</b> «Изучение ассортимента канцелярских товаров в торговой сети магазинов города»		2	2
	<b>Практическая работа № 9</b> Изучение правил продажи в магазине. Проведение ролевой ситуационной игры.		2	2
<b>Теоретическое обучение</b>				<b>52</b>
<b>Лабораторные и практические занятия</b>				<b>38</b>
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1. Введение ассортиментной политики продовольственных товаров.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).				<b>47</b>

<p>Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Подготовка докладов ,презентаций по выбранным темам.</p> <p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ2.Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Подготовка докладов,презентаций по выбранным темам.</p>		
<b>Практическая подготовка</b>		
<p><b>Тематика домашних заданий</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Определение энергетической ценности пищевых продуктов.</li> <li>2.Изучение строения зерна</li> <li>3.Изучение производственной схемы сахара-песка</li> <li>4.Характеристика тропических плодов и овощей.</li> <li>5.Кофе и кофейные напитки.</li> <li>6.Изучение ассортимента парфюмерно-косметических средств в торговой сети магазинов города.</li> <li>7.Изучение ассортимента канцелярских товаров в торговой сети магазинов города.</li> </ol>		
<b>Практическая подготовка</b>	<b>82</b>	
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Изучение методов определения качества продукции различными методами.</p> <p>Изучение маркировки и штрихового кодирования товаров.</p> <p>Расчет пищевой ценности продуктов.</p> <p>Изучение основ хранения и консервирования продуктов.</p> <p>Изучение формирования ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации.</p>	<b>108</b>	
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Изучение ассортимента пищевых и непищевых продуктов в торговых точках города.</p> <p>Изучение ассортиментной политики.</p> <p>Изучение порядка формирования ассортимента и факторов, влияющих на ассортимент.</p> <p>Управление товарными запасами.</p> <p>Овладение навыками приемки поступающих товаров.</p>		

Изучение вопросов по хранению и транспортировки товаров. Изучение способов выкладки товаров. Изучение необходимой документации.		
<b>Всего</b>	<b>222</b>	<b>247</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Южно-Уральский колледж бизнеса для реализации профессионального модуля располагает материально-технической базой, необходимой для проведения всех видов занятий, предусмотренных ППССЗ.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- доска.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

**Электронная библиотека**

#### **1) IPRBOOKS**

1. Минько Э.В. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / Э.В. Минько, А.Э. Минько. — Электрон.текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2017. — 156 с

2. Грибанова И.В. Товароведение [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина. — Электрон.текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 360 с.

Дополнительные источники:

#### **2) ЮРАЙТ**

1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для СПО / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 479 с

#### **1) ЧОУНБ**

1. Жулидов С. И., Организация торговли. учебник для студентов средних специальных учебных заведений, обучающихся по специальностям 38.02.04 "Коммерция" и 38.02.05 "Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров" - Москва - 2017 - 351 с.  
Челябинская ОУНБ

#### **3) BOOK\_RU**

1. Теоретические основы товароведения : учебник / И.М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2017. — 219 с. — СПО.

2. Основы товароведения : учебник / Н.С. Моисеенко. — Москва : КноРус, 2018. — 413 с. — СПО.

3. Закон о торговле – теория, практика, применение. Монография : монография / Ю. Валеева С., — Москва : Русайнс, 2018

4.Стешин Л.И. Калькуляция себестоимости продукции в организациях: учебное пособие / Л.И. Стешин, М.И. Стешин. — Электрон.текстовые данные. — Минск: Вышэйшая школа, 2016. — 304 с.

5.Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01г. № 325.

## **2)ЮРАЙТ**

1..Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для СПО / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 479 с

2.Лифиц, И. М. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для СПО / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 405 с.

## **1) ЧОУНБ**

1. Жулидов С. И., Организация торговли.учебник для студентов средних специальных учебных заведений, обучающихся по специальностям 38.02.04 "Коммерция" и 38.02.05 "Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров" - Москва - 2017 - 351 с.  
Челябинская ОУНБ

## **3) BOOK\_RU**

1.Основы товароведения : учебник / Н.С. Моисеенко. — Москва :КноРус, 2018. — 413 с. — СПО.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая предполагает оснащение нормативно-правовой базой и основной литературой.

## **УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

### **Электронная библиотека**

#### **1) IPRBOOKS**

1. Грибанова И.В. Товароведение [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина. — Электрон.текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 360 с.

#### **Дополнительная литература:**

1.Закон о торговле – теория, практика, применение. Монография : монография / Ю. ВалееваС., — Москва :Русайнс, 2018

2.Стешин Л.И. Калькуляция себестоимости продукции в организациях: учебное пособие / Л.И. Стешин, М.И. Стешин. — Электрон.текстовые данные. — Минск:Вышэйшая школа, 2016. — 304

3.Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01г. № 325.

## **2)ЮРАЙТ**

1..Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для СПО / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 479 с

2. Бухгалтерский финансовый учет : учебник для СПО / И. М. Дмитриева [и др.] ; под ред. И. М. Дмитриевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 495 с.

## **1) ЧОУНБ**



1. Жулидов С. И., Организация торговли.учебник для студентов средних специальных учебных заведений, обучающихся по специальностям 38.02.04 "Коммерция" и 38.02.05 "Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров" - Москва - 2017 - 351 с.  
Челябинская ОУНБ

2.Подольская Е., Их дело малое.кому и зачем в Челябинске нужна мелкая торговля? // Южноуральская панорама .- 2018, Южноуральская панорама. Челябинская ОУНБ

### 3) **BOOK\_RU**

1.Инфраструктура информационных технологий на предприятиях сервиса и торговли : монография / Н.Г. Яшина, А.П. Бобович. — Москва :Русайнс, 2017. — 175 с.

## ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

### Основная литература:

#### Электронная библиотека

### 1) **IPRBOOKS**

1. Грибанова И.В. Товароведение [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина. — Электрон.текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 360 с.

2.Закон о торговле – теория, практика, применение. Монография : монография / Ю. ВалееваС,. — Москва :Русайнс, 2018

3.Трудовой кодекс РФ

4.Закон РФ «О занятости населения»

5.Стешин Л.И. Калькуляция себестоимости продукции в организациях: учебное пособие / Л.И. Стешин, М.И. Стешин. — Электрон.текстовые данные. — Минск:Вышэйшая школа, 2016. — 304

6.Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01г. № 325.

### 1) **ЧОУНБ**

1. Жулидов С. И., Организация торговли.учебник для студентов средних специальных учебных заведений, обучающихся по специальностям 38.02.04 "Коммерция" и 38.02.05 "Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров" - Москва - 2017 - 351 с.  
Челябинская ОУНБ

### 3) **BOOK\_RU**

1.Инфраструктура информационных технологий на предприятиях сервиса и торговли : монография / Н.Г. Яшина, А.П. Бобович. — Москва :Русайнс, 2017. — 175 с.

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>Студенты умеют:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров;</li> <li>-рассчитывать товарные потери и реализовать мероприятия по их предупреждению или списанию;</li> <li>-оценивать и расшифровать маркировку в соответствии с установленными требованиями.</li> <li>-классифицировать товары, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.</li> <li>-контролировать условия и сроки хранения и транспортировки товаров, обеспечить их сохраняемость, проверять оформление сопроводительных документов;</li> <li>-обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями;</li> <li>-производить измерения товаров и других объектов;</li> <li>-работать с документами по подтверждению соответствия ,принимать участие в мероприятиях по контролю.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-применение методов товароведения;</li> <li>-формирование и анализ торгового(или промышленного) ассортимента;</li> <li>-оценка качества товаров;</li> <li>-расчет товарных потерь;</li> <li>-знание теоретических основ товароведения,основных понятий,целей,задач,принципов,функций,методов,основополагающ их товароведных характеристик и факторов,влияющих на них;</li> <li>-изучение видов товарных потерь, причин их возникновения и порядок списания;</li> <li>-классификация ассортимента,товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп,оценка их качества, маркировка;</li> <li>-особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: устного индивидуального опроса, тестирования; защиты практических занятий; контрольных работ по темам МДК.</p> <p>Зачеты по производственной практике.</p> <p>Отчеты по самостоятельной работе; по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Комплексный экзамен по модулю.</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
<p>Студенты умеют:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;</li> <li>-организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;</li> <li>-принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;</li> <li>-осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</li> <li>-работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,потребителем;</li> <li>-самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;</li> <li>-соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии;</li> <li>- выбор и применение методов и способов ведения товароведения;</li> <li>- оценка эффективности, качества выполнения.</li> <li>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач ;</li> <li>- эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>- рациональное использование полученной информации.</li> <li>- работа операторами АСУ ТП.</li> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами в ходе обучения;</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>- организация самостоятельных занятий при изучении модуля.</li> </ul>	<p>Итоговые оценки по результатам изучения дисциплины и МДК.</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>