

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И
ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС ППССЗ **38.02.04 Коммерция (в торговле)** входящей в состав укрупнённой группы специальностей **38.00.00 Экономика и управление.**

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

1.2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ:

Профессиональный модель ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров относится к профессиональному учебному циклу ППССЗ.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	применять методы товароведения;
	У. 2	формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
	У. 3	оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
	У. 4	рассчитывать товарные потери и списывать их;
	У. 5	идентифицировать товары;
	У. 6	соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.
Знать		
	З. 1	теоретические основы товароведения:
	З. 2	основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них
	З. 3	виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
	З. 4	классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
	З. 5	условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
	З. 6	особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров
Практический опыт		

	П.1	определения показателей ассортимента;
	П.2	распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
	П.3	оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
	П.4	установления градаций качества;
	П.5	расшифровки маркировки;
	П.6	контроля режима и сроков хранения товаров;
	П.7	соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;
Формируемые компетенции		
	ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
	ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
	ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
	ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОК 06.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
	ОК 07.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
	ОК 08.	Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.
	ОК 09.	Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.
	ОК 10.	Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.
	ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.
	ПК 01	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
	ПК 02	Расчислять товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
	ПК 03	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
	ПК 04	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
	ПК 05	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
	ПК 06	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
	ПК 07	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

	ПК 08	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.
--	-------	---

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 459 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 351 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 234 часов, в т.ч.
- самостоятельной работы обучающегося – 117 часов;
- учебной и производственной практики – 108 часа.

Содержание профессионального модуля:

Раздел 1. Обеспечение соблюдения санитарно – гигиенических требований при транспортировке, хранении и реализации товаров и документальное подтверждение соответствия качества.

МДК 03.01. Теоретические основы товароведения

Тема 1.1 Предмет и основные категории товароведения.

Тема 1.2. Классификация и ассортимент товаров.

Тема 1.3. Ассортимент товаров. его виды и показатели

Тема 1.4 Качество товаров.

Тема 1.5 Нормативные документы. регламентирующие требования к качеству товаров.

Тема 1.6 Оценка качества продукции

Тема 1.7 Дефекты товаров.

Тема 1.8 Товарная информация. Маркировка товаров.

Тема 1.9 Правила и методы отбора проб продукции

Тема 1.10 Химический состав пищевых продуктов

Тема 1.11 Влияние химического состава на свойства готовых изделий

Раздел 2. Участие в формировании ассортимента непродовольственных товаров, проверка качества

МДК 03.02. Товароведение непродовольственных товаров

Тема 2. 1. Классификация и ассортимент текстильных волокон.

Тема 2.2. Классификация и ассортимент тканей.

Тема 2.3. Классификация и ассортимент швейных товаров

Тема 2.4 Эксплуатационные свойства швейных товаров

Тема 2.5 Классификация и ассортимент трикотажных изделий

Тема 2.6 Эксплуатационные свойства трикотажных товаров

Тема 2.7. Классификация и ассортимент пушно-меховых товаров

Тема 2.8. Классификация и ассортимент пушно-меховых товаров

Тема 2.9. Кожевенные обувные материалы.

Тема 2.10 Классификация и ассортимент кожаной обуви.

Тема 2.11. Классификация и ассортимент текстильной и кожаной галантереи.

Тема 2.12. Классификация и ассортимент галантереи из пластмасс и подделочных материалов

Тема 2.13. Классификация и ассортимент косметических товаров.

Тема 2.14. Классификация и ассортимент парфюмерных товаров.

Тема 2.15. Классификация и ассортимент стеклянных изделий

- Тема 2.16. Классификация и ассортимент керамических товаров
- Тема 2.17. Эксплуатационные свойства стеклянных и керамических товаров.
- Тема 2.18. Классификация и ассортимент металлохозяйственных товаров
- Тема 2.19. Классификация и ассортимент хозяйственных товаров из пластмасс
- Тема 2.20. Классификация и ассортимент бытовой химии
- Тема 2.21. Классификация и ассортимент товаров культурно-бытового назначения
- Тема 2.22. Классификация и ассортимент электробытовых товаров
- Тема 2.23. Классификация и ассортимент электрических ламп, светильников.
- Тема 2.24. Классификация и ассортимент мебели.
- Тема 2.25. Классификация и ассортимент спортивных товаров
- Тема 2.26. Классификация и ассортимент ювелирных товаров.
- Тема 2.26. Классификация и ассортимент бытовых часов, художественных изделий и сувениров

Раздел 3. Участие в формировании ассортимента продовольственных товаров, проверка качества

МДК 03.02. Товароведение продовольственных товаров

- Тема 3.1. Классификация и ассортимент круп.
- Тема 3.2. Классификация и ассортимент муки и макаронных изделий
- Тема 3.3. Классификация и ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий и бараночных изделий
- Тема 3.4. Классификация и ассортимент свежих овощей.
- Тема 3.5. Классификация и ассортимент свежих плодов, ягод, орехов и грибов.
- Тема 3.6. Классификация и ассортимент плодоовощных консервов.
- Тема 3.7. Классификация и ассортимент чая, кофе, чайных и кофейных напитков.
- Тема 3.8. Классификация и ассортимент алкогольных напитков.
- Тема 3.9. Классификация и ассортимент слабоалкогольных и безалкогольных напитков.
- Тема 3.10. Классификация и ассортимент крахмала, сахара, меда.
- Тема 3.11. Классификация и ассортимент фруктово-ягодных изделий и карамели.
- Тема 3.12. Классификация и ассортимент шоколада и конфетных изделий
- Тема 3.13. Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий
- Тема 3.14. Классификация и ассортимент молока, сливок и кисломолочных продуктов.
- Тема 3.15. Классификация и ассортимент молочных консервированных товаров и мороженого
- Тема 3.16. Классификация и ассортимент сыров.
- Тема 3.17. Классификация и ассортимент пищевых жиров.
- Тема 3.18. Классификация и ассортимент яичных товаров.
- Тема 3.19. Классификация и ассортимент свежего мяса.
- Тема 3.20. Классификация и ассортимент мяса домашней птицы, субпродуктов и полуфабрикатов.
- Тема 3.21. Классификация и ассортимент колбасных изделий.
- Тема 3.22. Классификация и ассортимент мясных консервов.
- Тема 3.23. Классификация и ассортимент свежей рыбы.
- Тема 3.24. Классификация и ассортимент рыбных гастрономических товаров.
- Тема 3.25. Классификация и ассортимент рыбных консервов и пресервов.
- Тема 3.26. Классификация и ассортимент нерыбного водного сыра.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля;
- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

2 Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального модуля

Шифр	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
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.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
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 8.	Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.
ОК 9.	Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.
ОК10	Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.
ОК11	Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.
ОК12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.
ОК13	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
ПК	профессиональные компетенции
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.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций.

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная.

Лекции с элементами беседы, составление и разбор рабочих ситуаций, работа в группах, написание рефератов, использование интернет – ресурсов.

Виды учебной работы: исследование, практическая работа.

Составитель: Зарубина Е.Н.