

**Министерство образования и науки
Волгоградской области
Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»**

**СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ
МЕТРО КЭШ ЭНД КЕРРИ**

**РУКОВОДИТЕЛЬ ОТДЕЛА ПО РАБОТЕ С
ПЕРСОНАЛОМ**

ТУЛУПОВА О.А.

**УТВЕРЖДАЮ
ГБОУ СПО «ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ
РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И ТОРГОВЛИ»**

« 28 » _____ 2014
ЧАЙКОВСКИЙ В.А.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ**

Волгоград 2014 г.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Управление ассортиментом товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности **100801 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров** в час освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Управление ассортиментом товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Выявлять потребность в товарах.
2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.
3. Управлять товарными запасами и потоками.
4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профобразовании в программах повышения квалификации и переподготовки : специальности 100801 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в час управления ассортиментом товаров.

Уровень образования: среднее (полное) общее; профессиональное образование). Опыт работы обязателен.

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

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

иметь практический опыт:

- анализа ассортиментной политики торговой организации;
- выявления потребности в товаре (спроса);
- участия в работе с поставщиками и потребителями;
- приемки товаров по количеству и качеству;
- размещения товаров;
- контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров;
- обеспечения товародвижения в складах и магазинах;
- эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования;
- участия в проведении инвентаризации товаров;

уметь:

- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;
- применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта;
- рассчитывать показатели ассортимента;
- оформлять договоры с контрагентами;
- контролировать их выполнение, в т. ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;
- предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;
- готовить ответы на претензии покупателей;
- производить закупку и реализацию товаров;
- учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения;

соблюдать условия и сроки хранения товаров;
 рассчитывать товарные потери;
 планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;
 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и персоналу, товарам, окружающей среде;
 соблюдать требования техники безопасности и охраны труда;

знать:

ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства;
 товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели;
 виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями;
 технологические процессы товародвижения;
 формы документального сопровождения товародвижения;
 правила приемки товаров;
 способы размещения товаров на складах и в магазинах;
 условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп;
 основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров;
 классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;
 требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования;
 нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила);
 законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
 обязанности работников в области охраны труда;
 причины возникновения и профилактики производственного травматизма;
 фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
 возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 670 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 558 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 372 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 190 часов;

учебной и производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности управление ассортиментом товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Выявлять потребность в товарах.
ПК 2	Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.

ПК 3	Управлять товарными запасами и потоками.
ПК 4	Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных) и результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1-3	Раздел 1. Товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп	195	130	64	-	65	-	-	-
ПК 1-3	Раздел 2. Товароведные характеристики непродовольственных товаров однородных групп	258	172	82	-	86	-	-	-
ПК 1	Раздел 3. Ассортиментная политика организации	59	36	24	-	23	-	-	-
ПК 2-4	Раздел 4. Работа с поставщиками и организация процесса товародвижения в розничном торговом предприятии	86	34	16	-	16	-	36	-
ПК 1-4	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72							72
	Всего:	670	372	186	-	190	-	36	72

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) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп		202	
МДК 1. Основы управления ассортиментом товаров		670	
Тема 1.1. Товароведные характеристики продовольственных товаров растительного происхождения	Содержание	26	
	1. Зернофуные товары. Классификация, ассортимент и потребительские свойства круп, муки, макаронных изделий, хлебофулочных изделий. Условия и сроки хранения	8	3
	2. Свежие плоды и овощи. Товароведная классификация и характеристика свежих плодов и овощей: подгруппы, виды, разновидности. Особенности строения отдельных подгрупп. Условия и сроки хранения овощей и плодов. Товароведная характеристика потребительских свойств подгрупп переработанных плодов и овощей.	6	3
	3. Вкусовые товары. Потребительские свойства, классификация и ассортимент алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных напитков. Товароведная характеристика чая и кофе разных групп, чайных и кофейных напитков. Факторы, формирующие качество вкусовых товаров Условия и сроки хранения.	8	3
	4. Товароведная характеристика кондитерских товаров. Потребительские свойства, классификация и ассортимент фруктово-ягодных, сахаристых и мучных кондитерских изделий. Условия и сроки хранения кондитерских изделий.	4	3

	Лабораторные работы		28
	1.	Распознавание ассортимента круп по органолептическим показателям.	2
	2.	Распознавание видов и типов муки по органолептическим показателям.	2
	3.	Распознавание ассортимента макаронных изделий по органолептическим показателям.	2
	4.	Распознавание ассортимента хлебобулочных товаров по органолептическим показателям.	2
	5.	Распознавание хозяйственно-ботанических сортов овощей и помологических плодов по морфологическим и анатомическим признакам.	2
	6.	Определение вида, групп переработанных плодов и овощей по внешним признакам.	2
	7.	Ознакомление с ассортиментом алкогольных напитков.	4
	8.	Распознавание ассортимента безалкогольных товаров по органолептическим показателям.	2
	9.	Распознавание ассортимента сахаристых кондитерских изделий по группам и наименованию.	4
	10.	Распознавание ассортимента кофе и кофейных напитков.	2
Тема 1.2. Товароведные характеристики продовольственных товаров животного и комбинированного происхождения	11.	Распознавание ассортимента чая и чайных напитков.	4
	Содержание		40
	1.	Пищевые жиры Потребительские свойства, классификация и ассортимент пищевых жиров. Товароведная характеристика растительных масел, животных жиров, маргарина по идентифицирующим признакам, ассортименту, химическому составу, консистенции. Условия и сроки хранения.	2
	2.	Молочные товары. Потребительские свойства, классификация и ассортимент молока и продуктов молока (сливки, кисломолочные продукты, сыры сычужные, масло). Факторы, формирующие и сохраняющие качество молочных товаров. Условия и сроки хранения.	14
	3.	Товароведная характеристика яиц и продуктов его переработки. Строение яйца. Классификация яиц. Условия и сроки хранения. Продукты переработки яиц.	2
	4.	Товароведная характеристика мясных товаров.	14
			3
			3
			3
			3
			3

	Свежее мясо: морфологический и химический состав. Переработка скота. Классификация мяса. Категории мяса. Товароведная характеристика продуктов переработки мяса Условия и сроки хранения мясных продуктов.		
5.	Товароведная характеристика рыбных товаров. Классификация рыб промысловых семейств. Потребительские свойства и товароведная характеристика живой, охлажденной и мороженой рыбы. Рыбы соленая, копченая, вяленая и сушеная. Классификация, ассортимент и потребительские свойства продуктов переработки рыбы. Факторы, формирующие качества продуктов переработки рыбы.	8	3
Лабораторные работы		16	
1.	Распознавание ассортимента пищевых жиров.	2	
2.	Распознавание ассортимента молока и сливок	2	
3.	Распознавание ассортимента кисломолочных продуктов	2	
4.	Строение яйца куриного.	2	
5.	Ознакомление с характеристикой свежего мяса. Разделка.	2	
6.	Изучение строения скелета и тканевого состава мяса.	2	
7.	Распознавание ассортимента субпродуктов по внешним признакам.	2	
8.	Распознавание ассортимента колбасных изделий по признакам классификации.	2	
Практические занятия		20	
1.	Распознавание групп сыров сычужных по ассортиментным признакам.	4	
2.	Ознакомление с ветеринарными и товароведными клеймами согласно инструкции по ветеринарному клеймению мяса.	4	
3.	Ознакомление с маркировкой мясных консервов	2	
4.	Ознакомление с ассортиментом мясных натуральных, панированных, рубленых полуфабрикатов по каталогам.	4	
5.	Установление отличительных признаков семейств промысловых рыб по каталогам.	2	
6.	Распознавание характерных признаков отдельных видов нерыбных водных продуктов по каталогам.	2	
7.	Ознакомление с маркировкой рыбных консервов.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.		65	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).			

<p>Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p> <p>Оформление лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Подготовить презентацию по теме «Современный ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий».</p> <p>Составить схему классификации макаронных изделий.</p> <p>Провести анализ ассортимента безалкогольных напитков в конкретной торговой организации.</p> <p>Составить схему классификации йогуртов.</p> <p>Подготовить презентацию по теме «Сыры сычужные».</p> <p>Подготовить презентацию по теме «Семейства промысловых рыб».</p> <p>Сравнить продукты детского питания на зерновой, плодовоовощной, молочной, мясной и рыбной основах по составу сырья, пищевой ценности, производству, назначению (в виде таблицы).</p>		
<p>Примерная тематика домашних заданий</p> <p>Зарисовать в тетради строение зерна пшеницы.</p> <p>Подготовить таблицу «Характеристики потребительских свойства пшеничной и ржаной муки» (помолы, товарные сорта, назначение).</p> <p>Заполнить схему помолов муки.</p> <p>Составить в тетради таблицу «Товароведная характеристика свежих овощей».</p> <p>Подготовить таблицу сравнительной характеристики пряностей в тетради.</p> <p>Начертить схему деления мясных туш говядины и свинины на отрубы.</p> <p>Составить кроссворд на тему «Карамель».</p>		258
<p>Раздел ПМ 2.</p> <p>Товароведные характеристики непродовольственных товаров однородных групп</p>		
<p>МДК 1. Основы управления ассортиментом товаров</p>		670
<p>Тема 2.1. Товароведные характеристики хозяйственных и культурно-бытовых товаров</p>		52
<p>Содержание</p>		4
<p>1. Товары из пластмасс.</p> <p>Факторы, формирующие качество товаров из пластмасс. Состав и методы переработки пластмасс. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента товаров из пластмасс.</p>		3
<p>2. Товары бытовой химии.</p> <p>Классификация и товароведная характеристика товаров бытовой химии: клеи, лакокрасочные товары, моющие средства.</p>		3
<p>3. Силикатные товары.</p>		3

	Товароведная характеристика силикатных товаров: силикаты, стекло, керамика. Факторы, формирующие качество силикатных товаров. Классификация и характеристика ассортимента стеклянной, керамической посуды и художественных изделий.		
4.	Металлохозяйственные товары. Товароведная характеристика металлохозяйственных товаров. Классификация и ассортимент: металлическая посуда, металлоинструменты. Факторы, формирующие качество металлохозяйственных товаров.	4	3
5.	Мебельные товары. Товароведная характеристика мебельных товаров. Классификация и характеристика ассортимента столлярной, гнуто-клееной и плетеной мебели.	2	3
6.	Строительные товары. Товароведные характеристики, классификация ассортимента строительных товаров.	2	3
7.	Электробытовые товары. Товароведная характеристика электробытовых товаров: проводниковые изделия, бельобрабатывающие приборы и машины, приборы холодильные электрические бытовые, приборы микроклимата, приборы для уборки помещений. Виды, особенности конструкций, технико-экономические показатели.	8	3
8.	Бытовые электронные товары. Товароведная характеристика, классификация и ассортимент бытовых электронных товаров: особенности конструкции и принципы действия радиоприемников, магнитофонов, телевизоров, видеомагнитофонов, проигрывателей, компакт-дисков, аудио- и видеомагнитных лент.	6	3
9.	Игрушки. Классификация и ассортимент игрушек. Общая характеристика ассортимента. Потребительские свойства игрушек.	2	3

Тема 2.2. Товароведение текстильных и обувных товаров	10.	Ювелирные товары и часы. Материалы для изготовления и особенности производства ювелирных товаров. Огранка камней, способы закрепления их в изделиях. Классификация и характеристика ассортимента ювелирных товаров и бытовых часов. Клеймение ювелирных изделий из драгоценных металлов, изделий с сусальным золотом. Упаковка, хранение.	6	3
	11.	Парфюмерно-косметические товары. Потребительские свойства и товароведная характеристика парфюмерно-косметических товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество парфюмерно-косметических товаров.	4	3
		Лабораторные работы	46	
	1.	Распознавание товаров из пластмасс по виду применяемых синтетических смол и пластмасс, способам изготовления.	2	
	2.	Распознавание ассортимента товаров бытовой химии.	6	
	3.	Распознавание ассортимента стеклянных и керамических товаров.	4	
	4.	Распознавание ассортимента металлохозяйственных товаров.	4	
	5.	Распознавание ассортимента мебели по каталогам.	4	
	6.	Распознавание ассортимента строительных материалов.	4	
	7.	Распознавание ассортимента электробытовых товаров.	8	
	8.	Распознавание ассортимента и параметров бытовой электронной аппаратуры.	4	
	9.	Выявление отличительных признаков различных видов игрушек, определение возрастного и педагогического назначения.	2	
	10.	Распознавание ассортимента спортивных товаров.	2	
	11.	Распознавание ассортимента музыкальных товаров по образцам.	2	
	12.	Распознавание ассортимента ювелирных товаров и бытовых часов.	2	
	13.	Определение ассортимента парфюмерно-косметических товаров по образцам.	2	
Содержание			38	
Тема 2.2. Товароведение текстильных и обувных товаров			14	3
	1.	Факторы, формирующие качество тканей. Текстильные волокна, нити, пряжа: основные свойства, классификация и ассортимент. Вид, структура пряжи, переплетение, технологические процессы производства. Товароведная характеристика ассортимента		

	тканей хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых. Упаковка и хранение тканей. Потребительские свойства, классификация и ассортимент ковров и ковровых изделий.		
2.	Швейные изделия. Факторы, формирующие качество швейных изделий. Классификация и ассортимент, групповая характеристика швейных изделий. Головные уборы, бельевые изделия.	6	3
3.	Трикотажные изделия. Факторы, формирующие и сохраняющие качество трикотажных изделий. Классификация и характеристика ассортимента трикотажных изделий: верхних, бельевых, чулочно-носочных, перчаточных и головных уборов.	6	3
4.	Обувные товары. Факторы, формирующие и сохраняющие качество обуви. Характеристика свойств и ассортимента натуральных, искусственных и синтетических кож и материалов для верха и низа обуви. Особенности моделирования и конструирования обуви. Классификация и ассортимент кожаной обуви.	8	3
5.	Пушно-меховые товары. Факторы, формирующие качество пушно-меховых товаров классификация пушно-мехового полуфабриката. Товароведная характеристика пушно-мехового полуфабриката. Факторы, формирующие и сохраняющие качество готовых изделий. Классификация и характеристика ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных изделий.	4	3
Лабораторные работы		20	
1.	Распознавание текстильных волокон органолептическим методом.	2	
2.	Распознавание различных видов переплетений тканей.	2	
3.	Распознавание ассортимента тканей.	2	
4.	Распознавание кожаной обуви по применяемым материалам, методам крепления, видам, половозрастному назначению.	12	
5.	Распознавание меховых товаров по виду пушно-мехового полуфабриката органолептическим методом.	2	
Практические занятия		20	
1.	Ознакомление с ассортиментом хлопчатобумажных, льняных.	6	

	шерстяных, шелковых тканей.		
2.	Распознавание ассортимента швейных изделий по видам, половозрастному признаку.	6	
3.	Распознавание ассортимента верхних трикотажных изделий по видам, способам изготовления, исходным материалам, видам переплетений.	4	
4	Распознавание ассортимента пушно-меховых изделий	4	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.			86
<p>Систематическая проработка комплектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем) .</p> <p>Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p> <p>Составление отчета о проделанных лабораторных работах.</p> <p>Проведение сравнительной характеристики художественных изделий из стекла (в виде таблицы).</p> <p>Анализ ассортимента непродовольственных товаров однородных групп на рынке г.Волгограда.</p> <p>Составление схем классификации непродовольственных товаров однородных групп (мебельные, силикатные, электробытовые, парфюмерно-косметические, металлургические, обувные, швейные, трикотажные, пушно-меховые).</p> <p>Составить кроссворд по темам «Ткани», «Швейные товары», «Трикотажные товары», «Обувные товары», «Бытовая химия» и др.</p>			
Примерная тематика домашних заданий			
<p>Законспектировать потребительские свойства непродовольственных товаров однородных групп.</p> <p>Определить и описать в рабочей тетради особенности конструкций электронагревательных приборов, осветительной арматуры, электроинструментов.</p> <p>Определить и описать в рабочей тетради влияние особенностей моделирования и конструирования на качества кожаной обуви.</p>			
Раздел ПМ 3.		59	
Ассортиментная политика организации			
МДК 1. Основы управления ассортиментом товаров		670	
Тема 3.1. Управление ассортиментом товаров организации		12	
Содержание		2	
1.	Товар: понятие, уровни, классификация. Жизненный цикл товара: понятие, виды.	2	
2.	Сегментирование рынка: понятие, критерии. Позиционирование товаров на рынке.	2	
3.	Этапы формирования ассортимента в организации.	2	3

	Товарная специфика торговой организации, структуризация ассортимента.		
4.	Ассортиментная политика организации. Структурирование ассортимента. Товарные классификаторы.	2	
5.	Анализ эффективности и корректировка ассортиментной политики.	2	3
6.	Категории в ассортименте организации.	2	3
Практические занятия			
1.	Показатели ассортимента.	8	
2.	Выделение категорий в ассортименте организации.	2	
3.	Построение товарного классификатора организации.	2	
4.	Анализ ассортиментной политики торговой организации.	2	
Содержание			
1.	Маркетинговые исследования. Маркетинговая информация: источники, виды. Методы маркетинговых исследований.	6	3
2.	Стимулирование сбыта. Особенности и необходимость применения способов стимулирования сбыта.	2	3
Практические занятия			
1.	Процедура маркетингового исследования покупательского спроса.	4	
2.	Анализ результатов проведения маркетинговых исследований покупательского спроса.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.			
Провести самостоятельное анкетирование покупателей. Подготовить сообщение с исследованием факторов, влияющих на поведение покупателей при покупке различных товаров. Построить кривые ЖЦТ для товаров различных категорий.			
Примерная тематика домашних заданий			
Разработка вариантов анкет для опроса покупателей. Ознакомление с факторами, влияющими на потребительское поведение.			
Раздел ПМ 4. Работа с поставщиками и организация процесса товародвижения в розничном торговом			
		86	

<p>предприятия</p> <p>МДК 1. Основы управления ассортиментом товаров</p> <p>Тема 4.1. Договорные отношения с поставщиками</p>	Содержание		670	
	1. Организация договорных отношений с поставщиками. Выбор поставщиков, организация закупки товаров. Порядок заключения договоров с поставщиками. Виды договоров. Особенности договора поставки. Назначение и структура договоров. Порядок заключения и исполнения договоров. Ответственность за нарушение договорных обязательств.		4	3
	2. Организация работы с поставщиками. Контроль исполнения договоров и хода поставки. Претензии за невыполнение договорных обязательств поставщиками.		2	3
	Практические занятия		4	
<p>Тема 4.2. Нормативные акты, регулирующие отношения в области защиты прав потребителей</p>	1. Составление и оформление договоров с поставщиками.		2	
	2. Деловая игра «Заключение договоров с поставщиками»		2	
	Содержание		4	
	1. Законодательная защита прав потребителей. Закон «О защите прав потребителей»: защита прав потребителей при продаже товаров, государственная и общественная защита прав потребителей.		2	3
<p>Тема 4.3. Этапы товародвижения в организации</p>	2. Правила продажи отдельных видов товаров. Особенности продажи продовольственных и непродовольственных товаров.		2	3
	Практические занятия		4	
	1. Решение ситуационных задач по защите прав потребителей и правилам продажи отдельных видов товаров.		2	
	2. Работа с претензиями покупателей		2	
<p>Тема 4.3. Этапы товародвижения в организации</p>	Содержание		6	
	1. Организация и технология операций по поступлению и приемке товаров в организацию торговли. Приемка товаров по количеству и качеству. Порядок и сроки приемки товаров по количеству и качеству. Размещение товаров на хранение в организациях торговли. Способы и правила размещения товаров. Товародвижение в		2	3
			2	

	организациях торговли. Контроль условий и сроков хранения товаров.		
2.	Товарные потери при хранении и реализации товаров в организациях торговли. Виды потерь продовольственных товаров. Причины возникновения и меры по предупреждению товарных потерь. Нормы естественной убыли.	2	3
3.	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли. Требования к устройству помещений организаций торговли, оборудованию, инвентарю, посуде. Требования к приему, хранению, реализации пищевых продуктов. Личная гигиена персонала.	2	3
Практические занятия		6	
1.	Деловая игра «Приемка товаров в организации торговли».	2	
2.	Оформление приемки товаров в организациях торговли	2	
3.	Определение видов товарных потерь в организациях торговли	2	
Содержание		2	
Тема 4.4 Документальное сопровождение товародвижения в организации	1.. Оформление поступления товаров в организацию торговли. Товарно-сопроводительные документы: виды, требования к оформлению, признаки подлинности. Особенности работы с товарно-сопроводительными документами товаров различных групп. Товарно-сопроводительные документы продовольственных (алкогольные напитки, мясные и рыбные товары) и непродовольственных товаров (бытовая химия, игрушки, обувные и швейные товары).	2	3
Практические занятия		2	
1.	Работа с товарно-сопроводительными документами.	2	
Содержание		2	
Тема 4.5. Эксплуатация торгово-технологического оборудования и охрана труда в организации	1. Торгово-технологическое оборудование организаций торговли. Мебель для торговых залов, торговый инвентарь, холодильное, измерительное, контрольно-кассовое оборудование. Выбор торгового оборудования для оснащения организации. Техника безопасности при работе с торгово-технологическим оборудованием в организации. Охрана труда в организации.	2	3

	16	<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4</p> <p>Систематическая проработка концептов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем)</p> <p>Составить образец претензии поставщику при невыполнении условий договора поставки.</p> <p>Составить схему торгово-технологического процесса в магазине самообслуживания.</p> <p>Подготовить презентацию по теме «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли».</p> <p>Ознакомиться с гигиеническими требованиями к мелкорозничной сети.</p> <p>Составить схему классификации торгово-технологического оборудования.</p> <p>Составить алгоритм работы на контрольно-кассовом оборудовании.</p>	
	36	<p>Примерная тематика домашних заданий</p> <p>Составить таблицу режимов и сроков хранения товаров однородных групп.</p> <p>Подготовить отчет по выявленным нарушениям гигиенических требований в мелкорозничной сети</p>	
	36	<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>Определение товарной спецификации торговой организации.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом товаров, реализуемых в конкретном магазине.</p> <p>Ознакомление с потребительскими свойствами товаров однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров.</p> <p>Распознавание товаров однородных групп по ассортиментной принадлежности.</p> <p>Проведение структурирования ассортимента товаров.</p> <p>Выделение категорий товаров определенной однородной группы.</p> <p>Построение товарного классификатора.</p> <p>Определение потребительского спроса на конкретную товарную группу в торговой организации.</p> <p>Выявление наиболее оборачиваемых товарных групп в ассортименте организации.</p> <p>Разработка рекомендаций по формированию ассортимента конкретной торговой организации.</p> <p>Разработка стратегии организации на разных этапах жизненного цикла товаров. Составление образца договора поставки.</p> <p>Составление претензий за невыполнение договорных обязательств поставщиками.</p> <p>Освоение алгоритма работы с претензиями покупателей.</p> <p>Участие в проведении инвентаризации товарно-материальных ценностей в учебном магазине.</p> <p>Участие в приемке товаров по количеству и качеству.</p> <p>Освоение алгоритма работы с товарно-сопроводительными документами.</p> <p>Определение видов товарных потерь в организации.</p> <p>Рассчитать нормы естественной убыли конкретной группы товаров.</p>	

Освоение алгоритма списания товаров. Отработка навыков эксплуатации торгово-технологического оборудования.		
<p>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю Виды работ</p> <p>Сбор маркетинговой информации по классам и товарным группам в конкретной торговой организации. Подготовка вариантов анкет для проведения маркетингового исследования Подготовка отчёта с материалами исследования покупательского спроса, выводами и предложениями. Проведение анализа ассортимента товаров конкретной торговой организации. Формирование ассортимента товаров для конкретной торговой организации по результатам анализа. Анализ поставщиков конкретной торговой организации. Определение критериев выбора поставщиков. Рассмотрение порядка организации закупок. Анализ соблюдения поставщиками графика завоза и правил транспортирования товаров в конкретной торговой организации. Определение порядка приемки товаров в конкретной торговой организации. Соблюдение условий и сроков хранения товаров однородных групп в конкретной торговой организации. Анализ товарных потерь в конкретной торговой организации и разработка мер по их сокращению. Оформление товарно-сопроводительной документации.</p>	72	
Всего	670	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:
коммерческой деятельности;

мастерских:

учебный магазин,
учебный склад;

лабораторий:

товароведения и экспертизы продовольственных товаров,
товароведения и экспертизы непродовольственных товаров,
логистики, технического оснащения торговых организаций.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

мультимедийное оборудование;
персональные компьютеры.

Технические средства обучения:

мультимедийное оборудование (проектор, экран, компьютер);
персональные компьютеры для каждого обучающегося.

Оборудование мастерских и рабочих мест мастерских:

витрины, прилавки, стеллажи торговые и складские, оборудование весоизмерительное, кассовое, POS-системы, аксессуары для магазинов (вешала, размерники, манекены), стеллажи складские, поддоны, персональные компьютеры, грузовые тележки..

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий товароведения и экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров:

сушильные шкафы, твердомер, оптические приборы (рефрактометр) лабораторные микроскопы, весы лабораторные, гири, разновесы, меры длины, лабораторная посуда (мерная посуда, колбы, стаканы, поглотители, холодильники, пробирки, кюветы, сита лабораторные), приборы (нитрат-тестер, овоскоп, лактометр, ареометр, спиртомер, прибор Журавлева), рабочие столы.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

рабочий стол, весоизмерительное и кассовое оборудование.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Технические условия и регламенты по однородным группам продовольственных и непродовольственных товаров.
2. Брагин Л.А., Стукалова И.Б., Шипилова С.С. Технология розничной торговли.[Текст]: учебное пособие/под ред. Л.А.Брагина. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 128 с.
3. Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. Товароведение непродовольственных товаров.[Текст]: учебное пособие / О.А.Голубенко. - М.: Альфа-М ИНФРА-М, 2009.- 336с.
4. Дмитриченко М.И., Пилипенко Т.В. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов. [Текст]: учебное пособие / М.И. Дмитриченко.- Спб.: Питер, 2010. – 458 с.
5. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов.[Текст]: учебное пособие / Г.Г.Дубцов.- М.: Академия, 2009. – 265 с.
6. Козюлина Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. .[Текст]: учебное пособие / Н.С. Козюлина. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2006. – 368 с.

7. Кондрашова Е.А., Коник Н.В., Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров.[Текст]: учебное пособие / под ред. Е.А. Кондрашовой. – М.: Альфа-М, 2007. -416 с.
8. www.znaytovar.ru
9. www.ozpp.ru

Дополнительные источники:

1. Бремнер Г. Аллон. Безопасность и качество рыбо- и морепродуктов. [Текст] : учебное пособие /Бремнер Г. Аллон. – Спб.: Профессия, 2009. – 137 с.
2. Бузукова Е.А.. Закупки и поставщики. [Текст]:учебное пособие / Е.А.Бузукова. – Спб.: Питер, 2009. – 308 с.
3. Джексон Р.С. Дегустация вин. Руководство профессионального дегустатора. [Текст] : учебное пособие / Р.С.Джексон. – Спб.: Профессия, 2006. – 228 с.
4. Романова Е.В. Правила торговли и защита прав продавца. [Текст]: учебное пособие /Е.В.Романова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2008. – 352 с.
5. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в молочной промышленности. [Текст]:учебное пособие / Л.А. Сарафанова. – Спб.: Профессия, 2010. – 221 с.
6. Шарухина Ф.Р., Цыкоза Г.Н. Защита прав потребителей. [Текст]: учебно-практическое пособие /под общ. ред.Л.П.Дашкова. – Ростов-н/Д: Феникс, 2006. – 258 с.
7. Санитарные правила и нормы: продовольственная торговля. Общественное питание.- Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 93 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин: ОП Теоретические основы товароведения; ОП Метрология и стандартизация; ОП Основы коммерческой деятельности и профессионального модуля по профессии «Кладовщик».

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, в компьютерном классе, учебных лабораториях, мастерской, где обучающиеся осваивают профессиональные навыки.

Учебная практика может проводиться как в учебной мастерской колледжа, так и в условиях действующих торговых организаций. Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико-ориентированности – 70%.

Теоретическую часть занятий планируется проводить в компьютерном классе, учебных кабинетах, лабораториях (в зоне инструктажа), мастерской, оснащенных мультимедийным оборудованием.

Для глубокого погружения в область профессиональной деятельности первые занятия планируются как укрупненные дидактические единицы, которые планируется проводить в учебной лаборатории в зоне инструктажа, мастерской. Занятия по эксплуатации торгово-технологического оборудования планируется проводить в мастерской с практическим показом использования оборудования. Лабораторные работы и практические занятия по ознакомлению с потребительскими свойствами товаров планируется проводить в мастерских и лабораториях в зоне инструктажа. При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление группы на подгруппы численностью не менее 8 человек.

Реализация программы модуля предполагает итоговую (концентрированную) производственную практику. Производственная практика должна проводиться в организациях торговли, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках ПМ Управление ассортиментом товаров является освоение МДК Основы управления ассортиментом товаров.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров.

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами,

имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Преподаватели должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться торгово-технологическим оборудованием, инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников: мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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
Выявлять потребность в товарах	Верность выбора метода определения потребностей в товарах Соответствие анкет по сбору количественной и качественной информации целям и задачам опроса Точность диагностирования потребности в товарах	Выполнение и защита практической работы Задание на учебную практику Выполнение практической работы
Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции	Точность составления и правильность оформления договоров поставки товаров Результативность проведения переговоров с поставщиками Предъявление претензий поставщикам по результатам контроля выполнения соблюдения договоров	Выполнение практической работы Деловая игра Решение ситуационных задач
Управлять товарными запасами и потоками.	Последовательность выполнения этапов по приемке товаров в соответствии с инструкциями П-6 и П-7	Наблюдение за выполнением задания в ходе производственной

	<p>Правильность и точность выполнения технологических процессов товародвижения</p> <p>Выполнение требований правил охраны труда и техники безопасности при эксплуатации торгово-технологического оборудования</p>	<p>практики</p> <p>Задание на практику</p> <p>Наблюдение за деятельностью обучающегося на практике</p>
Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.	Точность и правильность оформления документации на поставку и реализацию товаров	Выполнение практической работы

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Точность и своевременность выполнения заданий для самостоятельной работы, домашних заданий, заданий при аудиторной форме обучения. Демонстрация понимания значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований к качеству товаров в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Демонстрация правильной последовательности выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий учебной, производственной практики. Составляет план лабораторной работы, последовательно выполняет действия на практике.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Производит самооценку в процессе мониторинга. Соблюдает условия безопасности при выполнении действий на	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по

	<p>рабочем месте. Указывает причины возникновения рабочих ситуаций и предлагает способы их решения. Оценивает ситуации и принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях.</p>	<p>дневнику). Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</p>
<p>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Подготавливает доклады, рефераты по новым видам товаров, оборудования, технологиям производства и т.д.).</p>	<p>Выполнение и защита курсовых работ, рефератов.</p>
<p>Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p>	<p>Подготавливает и представляет компьютерные презентации. Осуществляет обучение с использованием ПК. Осуществляет сбор информации с помощью Интернет.</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях. Текущая оценка выполнения заданий.</p>
<p>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях. Активно работает в группе. Правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе. Демонстрирует действия по приемке товаров с учетом требований инструкций. Выполняет работу на практике и на лабораторных работах с любыми коллегами. Соблюдение принципов профессиональной этики.</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</p>
<p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>Взаимодействовать с участниками производственного процесса при прохождении производственной практики.</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Организация самостоятельных занятий в процессе обучения профессии</p>	<p>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности</p>

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Демонстрация выполнения воинской обязанности	Наблюдение за выполнением действий в период военных сборов