



Министерство образования Московской области
Негосударственное образовательное частное учреждение
профессионального образования
Подольский колледж «Парус»



ПОДТВЕРЖДАЮ:
Директор колледжа
С.Никулина
_____ 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Профессионального модуля
ПМ.01 Управление ассортиментом товаров
МДК.01.01 Основы управления ассортиментом товаров

Специальность: 38.02.05 Товароведение и экспертиза потребительских товаров

2017 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01 ПМ.01 Управление ассортиментом товаров МДК.01.01 Основы управления ассортиментом товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии/специальности (далее – ФГОС СПО) 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Рабочая программа предназначена для обучения обучающихся колледжа, изучающих ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих в качестве обязательной дисциплины общепрофессиональной подготовки.

Рабочая программа учебной дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин
Протокол № 01 от «29» августа 2017 г.

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ПЦК общепрофессиональных дисциплин

 Немцева Ю.В.

«30» августа 2017 г.

Разработчики:

1. Балдандоржиева Ц.Ц., к.т.н., преподаватель профессиональных дисциплин
2. Колесникова Л.П., преподаватель профессиональных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕСИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Управление ассортиментом товаров

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **38.02.05** Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Направлена на присвоение квалификации **Товаровед-эксперт**, входящей в состав укрупненной группы профессий **38.00.00 «Экономика и управление в торговле»** по направлению подготовки **в части освоения основного вида профессиональной деятельности) (ВПД Управление ассортиментом товаров** соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.

ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.

ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.

ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.

1.2. Цели и задачи модуля требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

анализа ассортиментной политики торговой организации

выявление потребностей в товаре (спроса)

участие в работе с поставщиками и потребителями

приемке товаров по количеству и качеству

размещения товаров

контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров;

обеспечения товародвижения в складах и магазинах

эксплуатации **основных** видов торгового технологического оборудования;

участия в 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 санитарноэпидемиологические требования к торговым организациям и их 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 торгового технологического оборудования, его назначение и устройство;
требования к условиям и правилам эксплуатации торгового технологического оборудования;
нормативноправовое обеспечение санитарноэпидемиологического 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 Количество часов на освоение программы профессионального обучения:

всего – 342 часа в том числе:

максимальной учебной нагрузки – 270 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки – 180 часов;

самостоятельной работы – 90 часов;

Производственная практика – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Выявлять потребность в товарах
ПК 1.2.	Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции
ПК 1.3.	Управлять товарными запасами и потоками
ПК 1.4.	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 нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного 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), результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план М.01 Управление ассортиментом товаров

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка			Самостоятельная работа		Учебная часов	Производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			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		
ПК 1.1.- ПК 1.4.	РАЗДЕЛ 1. Ассортиментная политика торговых организаций	112	78	30		34			
ПК 1.1.- ПК 1.4.	РАЗДЕЛ 2 □ Санитария	66	40	20		26			
ПК 1.1.- ПК 1.4.	РАЗДЕЛ 3 □ Эксплуатация основных видов торгово-технологического оборудования	92	62	24	20	30			
ПК 1.1.- ПК 1.4.	Производственная практика							72	
	Всего:	270	200	74	20	90		72	

Организация приемки товаров.	Приемка товаров по количеству. Приемка товаров по качеству. Приемка импортных товаров.	4	
	Практические занятия Изучение нормативных документов по приемке товаров по количеству и качеству. Приемка товаров в магазине по качеству. Приемка товаров в магазине по количеству. Составление актов при приемке товаров Решение торговых ситуаций, связанных с приемкой товаров по количеству и качеству	4	
Тема.1.4. Организация размещения и хранения товаров.	Содержание учебного материала: Размещение товаров на складах и в магазинах Условия и сроки хранения товаров однородных групп Виды товарных потерь и их снижение	6 4	2
	Практические занятия Ознакомление со способами укладки товаров на хранение Определение вида товарных потерь. Документальное оформление списания товарных потерь	2	
	Содержание учебного материала: Цели, задачи, содержание маркетинга. Характеристика маркетинговой среды Основные признаки и функции маркетинга. Объекты, средства и методы маркетинга	6 4	2
Тема 1.5 Организация маркетинговой деятельности.	Практические занятия Изучение маркетинговой среды предприятия	2	
	Содержание учебного материала: Понятие потребностей и их виды. Факторы покупательского поведения. Факторы покупательских предпочтений. Стили потребления.	6 4	2
Тема.1.6. Типология покупателей.	Практические занятия Составление схемы классификации потребностей	2	
	Тема .1.7. Содержание учебного материала:	6	

Товарная политика предприятия.	Товар, как средство удовлетворения потребностей Маркетинговая классификация товаров. Рыночная атрибутика товаров Жизненный цикл товаров. Разработка новых товаров	4	2
	Практические занятия	2	
	Составление этапов жизненного цикла товаров		
Тема .1.8. Рынок как объект маркетинга.	Содержание учебного материала:	6	2
	Понятие рынка, виды рынков и основные показатели рыночного механизма. Сегментация рынка и поиск рыночной ниши Критерии, показатели, оценка конкурентоспособности. Конкурентоспособность предприятия и товара; пути повышения	4	
	Практические занятия	2	
Тема.1.9 Ценовая политика организаций	Содержание учебного материала:	6	2
	Процесс ценообразования. Методы ценообразования Виды цен. Определение исходной цены товара	4	
	Практические занятия	2	
Тема.1.10. Организация сбыта	Содержание учебного материала:	4	2
	Понятие и задачи сбыта. Методы сбыта и выбор каналов сбыта	4	
	Практические занятия	2	
Тема .1.11. Продвижение товаров	Содержание учебного материала:	8	2
	Сущность, цель и виды продвижения Пути продвижения товаров	4	
	Практические занятия	4	
Тем.1.12. Маркетинговые исследования	Содержание учебного материала:	8	2
	Виды маркетинговой информации и способы ее получения. Методы обработки и анализа маркетинговой информации	4	
	Виды и методы изучения покупательского спроса		

	Практические занятия		
	Составление анкеты по изучению спроса Анкета опроса потребителей по изучению степени удовлетворения продукцией. Анкета опроса потребителей по изучению степени удовлетворения продукцией.	4	
Самостоятельная работа			
x	Ознакомление с видами торгового ассортимента товаров;	34	
x	Изучение конкурентоспособности торговых предприятий;		
x	Проведение анализа потребностей в товарах		
x	Составление схемы товародвижения конкретной продукции рыночной торговли;		
x	Подготовка сообщения о формах договорных связей;		
x	Проведение анализа соблюдения правил размещения, хранения товаров в магазине и на складе;		
x	Подготовка сообщения о маркетинговой деятельности Самарских предприятий торговли;		
x	Подготовка доклада «Маркетинговое понимание товара»;		
x	Подготовка сообщения «Как потребитель выбирает товар».		
x	Изучение конкурентоспособности торговых предприятий;		
x	Подготовка доклада «Формы стимулирования сбыта»;		
x	Изучение ассортимента товаров в зависимости от спроса;		
x	Подготовка реферата «Торговые маркетинги»;		
x	Произведение подбора товаров на различных этапах жизненного цикла товаров		
Раздел 2 Санитария.		66	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала:	8	
Санитарно-эпидемиологические требования к пищевым товарам.	Пищевые продукты как питательная среда для развития микроорганизмов. Санитарно-эпидемиологические требования к пищевым товарам: Источники инфицирования микроорганизмами. Условия, способствующие проникновению микроорганизмов в продукты Микрофлора молока и молочных продуктов. Формирование микрофлоры свежего молока. Инфицирование патогенными микроорганизмами. Микрофлора свежих плодов и овощей. Пути инфицирования их возбудителями микробиологических болезней. Факторы, влияющие на развитие микроорганизмов в плодах и овощах. Основные виды порчи плодов и овощей. Факторы, влияющие на развитие микроорганизмов в плодах и овощах. Основные виды порчи плодов и овощей. Меры предупреждения и сокращения	4	2

	порчи.		
	Практические занятия		
	Определение свежести мяса бактериологическим методом. Изучение видов болезней, вызванных микроорганизмами	4	
Тема 2.2. Санитарно-эпидемиологические требования к непродовольственным товарам.	Содержание учебного материала:	4	2
	Санитарно-эпидемиологические требования к непродовольственным товарам: Микроорганизмы, вызывающие их повреждения, условия способствующие повреждению, механизм повреждения, признаки повреждения.	2	
	Практические занятия	2	
	Изучить дефекты непродовольственных товаров, вызываемые жизнедеятельностью микроорганизмов.		
Тема 2.3. Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызванные ими.	Содержание учебного материала:	8	2
	Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности. Понятие об иммунитете. Пищевые заболевания: пищевые инфекции, пищевые отравления, гельминтозы Немикробные пищевые отравления, вызываемые ядовитыми продуктами растительного и животного происхождения, химическими веществами, меры профилактики	4	
	Практические занятия	4	
	Анализ материалов расследования пищевых отравлений. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений.		
Тема 2.4 Санитарно-эпидемиологические требования к персоналу, к торговым организациям	Содержание учебного материала:	8	2
	Медицинские осмотры, их цель и значение. Заболевания, препятствующие работе в предприятиях торговли. Значение предохранительных прививок Санитарная одежда и правила пользования ею Требования к размещению организаций торговли и содержанию территории. Виды загрязнений, возникающие при работе торговых организаций. Физические свойства, химический состав воздуха, источники загрязнения воздуха и мероприятия по борьбе с ними. Требования к свойствам воздуха. Требования к оборудованию, инвентарю и посуде. Режим мытья и уборки. Гигиенические требования к мелкорозничной сети. Требования к соблюдению санитарных правил.	4	
	Практические занятия	4	

	Приготовление дезинфицирующих растворов. Анализ материалов обследования торговых предприятий.		
Тема 2.5. Нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия.	Содержание учебного материала:	8	2
	Санитарное законодательство, организация санитарно-эпидемиологического надзора. Государственный санитарный надзор. Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации. Виды надзора, его цели и задачи. Предупредительный и текущий санитарный надзор. Ведомственная санитарная служба. Пропаганда здорового образа жизни. Ответственность за несоблюдение требований санитарного законодательства.	4	
	Практические занятия	4	
	Изучение санитарных норм и правил (Закон о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения). Анализ санитарного благополучия определенного района, города, области (по материалам ЦГСЭН).		
Тема 2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к охране окружающей среды.	Содержание учебного материала:	4	2
	Законодательство в области охраны окружающей среды. Основные принципы и объекты охраны. Основы управления в области охраны окружающей среды. Источники заражения окружающего воздуха.	2	
	Практические занятия	2	
	Изучение закона «Охрана окружающей среды»		

Самостоятельная работа		26	
<ul style="list-style-type: none"> x Состояние санитарноэпидемиологической обстановки в стране и Самарской области, и меры по ее улучшению. x Составить схему классификации и систематики плесневых грибов x Микрофлора и способы очистки питьевой воды x Составить таблицу «Условия хранения и сроки реализации скоропортящихся продуктов». x Составить классификацию видов иммунитета x Составить классификацию пищевых заболеваний. x Сообщение «Вспышки пищевых заболеваний». x Способы, методы и средства дезинфекции, их характеристика и правила применения в пищевом производстве x Сообщение «Пропаганда здорового образа жизни, влияние алкоголя на организм человека, о вреде курения». x Сообщение «Об охране окружающей среды» 			
РАЗДЕЛ 3. Эксплуатация основных видов торгового технологического оборудования		72	
Тема 3.1. Мебель и торговый инвентарь.	Содержание учебного материала:	4	2
	Мебель для торговых организаций: назначение, классификация, особенности устройства, требования предъявляемые к ней. Торговый инвентарь: назначение и классификация. Требования предъявляемые к инвентарю.	2	
	Практические занятия Выбор типов и нормы оснащения предприятий торговли мебелью	2	
Тема 3.2. Торговое холодильное оборудование.	Содержание учебного материала:	4	2
	Назначение и классификация. Требования предъявляемые к нему. Простейшие источники холода. Типы холодильных машин. Правила эксплуатации.	2	
	Практические занятия Выбор типов и нормы оснащения предприятий торговли холодильным оборудованием.	2	
Тема 3.3 Торговое измерительное оборудование.	Содержание учебного материала:	6	2
	Понятие, назначение и классификация измерительного оборудования, Требования предъявляемые к весам. Устройство и правила эксплуатации.	2	
	Практические занятия	4	

	Выбор весоизмерительного оборудования для торговых организаций. Формирование навыка эксплуатации весоизмерительного оборудования различных типов		
Тема 3.4. Механическое оборудование	Содержание учебного материала:	8	2
	Назначение, классификация, устройство и правила эксплуатации измельчительного режущего оборудования. Назначение, классификация, устройство и правила эксплуатации подъемно-транспортного оборудования. Назначение, классификация, устройство и правила эксплуатации уборочного оборудования	4	
	Практические занятия	4	
	Выбор типов и нормы оснащения предприятий торговли измельчительно-режущим оборудованием Выбор типов и расчет необходимого количества подъемно-транспортного оборудования для торговых предприятий.		
Тема 3.5. Контрольно-кассовое оборудование.	Содержание учебного материала	12	2
	Назначение, классификация, принципы устройства, правила эксплуатации ККМ. Компьютерные кассовые терминалы. Машины для счета бумажных денег и аппараты для проверки подлинности банкнот Электронные системы защиты	4	
	Практические занятия	8	
	Выбор типов и расчет необходимого количества ККМ для торговых предприятий. Формирование навыков эксплуатации различных моделей ККМ (КАРТОЧКА ЗАДАНИЕ 1-15)		
Тема 3.6. Организация и охрана труда торговых работников.	Содержание учебного материала:	8	2
	Формы организации и разделения труда. Организация рабочих мест. Нормирование труда работников. Правовые документы, регулирующие трудовые отношения. Режим работы и условия труда. Причины возникновения, способы предупреждения производственного травматизма и профзаболеваемости, принимаемые меры при их возникновении. Техника безопасности условий труда. Электробезопасность Пожарная безопасность.	4	
	Практические занятия	6	

	<p>Правовые и организационные основы охраны труда</p> <p>Порядок расследования документального оформления и учета несчастных случаев в организациях.</p> <p>Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализация и связи.</p>		
<p>Самостоятельная работа</p> <p>Принципы выбора и оснащения торговой мебели магазинов для коммерческой деятельности.</p> <p>Выбор типа и нормы оснащения предприятий торговли весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Органы государственного надзора и ведомственного контроля за весоизмерительным оборудованием, их функции. Правила поверки и применения весоизмерительного оборудования.</p> <p>Составить таблицу сравнительных характеристик измельчительного оборудования.</p> <p>Классификатор контрольных часовых машин, используемых на территории Российской Федерации.</p> <p>Положения по применению контрольных часовых машин. Порядок их регистрации.</p> <p>Государственный реестр контрольных часовых машин, используемых на территории РФ, его назначение и формирование.</p> <p>Влияние холодильного оборудования на окружающую среду.</p> <p>Холодильные агенты, их виды, свойства, применение.</p> <p>Составить таблицу сравнительных технических характеристик подъемно-транспортного оборудования.</p> <p>Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Федеральная инспекция труда: назначение.</p> <p>Административный, общественный, личный контроль за охраной труда.</p> <p>Организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности.</p> <p>Основные причины возникновения пожаров в предприятиях.</p> <p>Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования.</p> <p>Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров.</p>	<p>30</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>ПК.1.1Выявлять потребность в товарах.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вводный инструктаж. Ознакомление с торговой организацией. 2. Ознакомление с ассортиментом продовольственных и непродовольственных товаров. 3. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка торговой организации и контингентом покупателей. 4. Ознакомление с учредительными документами торговой организации (Устав, лицензия и др.) 5. Ознакомление с организационно-правовой формой, видами деятельности и видами услуг торговой 	<p>72</p>		

<p>организации.</p> <p>6. Составление производственно-управленческой структуры торговой организации и анализ ее недостатков и преимуществ.</p> <p>7. Ознакомление с должностной инструкцией товароведа потребительских товаров.</p> <p>8. Факторы, влияющие на формирование ассортимента (спрос, предложение поставщиков, цена, качество товара и т.д.), этапы формирования ассортимента.</p> <p>9. Виды ассортимента потребительских товаров по числу учитываемых признаков и по степени их детализации.</p> <p>10. Определение вида ассортимента реализуемых товаров торговой организации по числу учитываемых признаков.</p> <p>11. Ассортиментный перечень, роль, задачи, значения. Полнота и устойчивость ассортимента.</p> <p>12. Проверка соответствия ассортимента товаров ассортиментному перечню.</p> <p>13. Определение номенклатуры свойств потребительских товаров.</p> <p>14. Определение показателей ассортимента товаров.</p> <p>15. Расчет полноты и новизны определенной группы ассортимента товаров.</p> <p>16. Проведение мониторинга цен в предприятиях конкурентах.</p> <p>17. Составление анкетного опроса с целью выявления потребительских предпочтений.</p> <p>18. Проведение маркетинговых исследований покупательских предпочтений для продвижения товаров и изучения спроса потребителей.</p> <p>ПК 1.2 Осуществление связей с поставщиками и потребителями продукции.</p> <p>19. Составление схемы технологического процесса организации.</p> <p>20. Работа с сопроводительными документами (ТТН, спецификации, качественные удостоверения и др.) с целью знакомства с основными изготовителями продовольственных товаров.</p> <p>21. Работа с сопроводительными документами с целью знакомства с основными поставщиками продовольственных товаров.</p> <p>22. Работа с сопроводительными документами с целью знакомства с основными изготовителями непродовольственных товаров.</p> <p>23. Работа с сопроводительными документами с целью знакомства с основными поставщиками непродовольственных товаров.</p> <p>24. Определение доли разных поставщиков в общем объеме закупок потребительских товаров.</p> <p>25. Методика составления заявок поставщику на поставку продовольственных товаров.</p> <p>26. Методика составления договоров на поставку продовольственных товаров.</p> <p>27. Методика составления договоров на поставку непродовольственных товаров.</p> <p>28. Методика составления претензии поставщику от имени торговой организации.</p> <p>29. Методика составления претензии поставщику по жалобе покупателя об истребовании реализации.</p>		
--	--	--

30. Методика составления претензии поставщику по жалобе покупателя о недоброкачестве продукции.

ПК 1.3 Управление товарными запасами и товарами.

31. Участие в приемке по количеству и качеству продовольственных товаров (молочных изделий) их качества органолептическим методом согласно стандартов, распознавание видов дефектов, биоповреждений и соблюдения санитарно-гигиенических требований, проверка подлинности по штриховому коду, правильности маркировки, оформление сопроводительных документов.

32. Участие в приемке по количеству и качеству продовольственных товаров (хлебобулочных изделий), оценка их качества органолептическим методом согласно стандартов, распознавание видов дефектов, биоповреждений и соблюдения санитарно-гигиенических требований, проверка подлинности по штриховому коду, правильности маркировки, оформление сопроводительных документов.

33. Участие в приемке по количеству и качеству продовольственных товаров (колбасных изделий или мяса птицы), оценка их качества органолептическим методом согласно стандартов, распознавание видов дефектов, биоповреждений и соблюдения санитарно-гигиенических требований, проверка подлинности по штриховому коду, правильности маркировки, оформление сопроводительных документов.

34. Участие в приемке по количеству и качеству непродовольственных товаров (одежды), оценка их качества органолептическим методом согласно стандартов, распознавание видов дефектов, биоповреждений и соблюдения санитарно-гигиенических требований, проверка подлинности по штриховому коду, правильности маркировки, оформление сопроводительных документов.

35. Участие в приемке по количеству и качеству непродовольственных товаров (обуви), оценка их качества органолептическим методом согласно стандартов, распознавание видов дефектов, биоповреждений и соблюдения санитарно-гигиенических требований, проверка подлинности по штриховому коду, правильности маркировки, оформление сопроводительных документов.

36. Участие в приемке по количеству и качеству непродовольственных товаров (чулочных изделий), оценка их качества органолептическим методом согласно стандартов, распознавание видов дефектов, биоповреждений и соблюдения санитарно-гигиенических требований, проверка подлинности по штриховому коду, правильности маркировки, оформление сопроводительных документов.

37. Ознакомление с условиями хранения товаров в торговой организации.

38. Ознакомление со способами размещения товаров на хранение в торговом зале в соответствии с требованиями нормативных документов.

39. Ознакомление со способами размещения товаров на хранение в таможенной зоне в соответствии с требованиями нормативных документов.

40. Организация рабочего места продавца прилавочной торговли.

41. Осуществление контроля за соблюдением санитарных правил при размещении товаров на хранение в

<p>торговой организации.</p> <p>42. Осуществление контроля за соблюдением условий и сроков хранения товаров.</p> <p>ПК 1.4 Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.</p> <p>43. Составление акта о приеме потребительских товаров на основе первичных сопроводительных документов (товарно-транспортной накладной на приемку продовольственных товаров от поставщика на рабочее место продавца отдела «Молоко»).</p> <p>44. Составление акта о приеме потребительских товаров на основе первичных сопроводительных документов от поставщика на рабочее место продавца отдела «Хлеб».</p> <p>45. Составление акта о приеме потребительских товаров на основе первичных сопроводительных документов в отдел «Посуда».</p> <p>46. Составление акта о приеме бытовых товаров на основе первичных сопроводительных документов в отдел «Бытовая химия».</p> <p>47. Составление акта о приеме потребительских товаров на основе первичных сопроводительных документов в отдел «Одежда».</p> <p>48. Составление акта о приеме потребительских товаров на основе первичных сопроводительных документов в отдел «Обувь».</p> <p>49. Изучение инструкции по эксплуатации торгового оборудования: подыночного.</p> <p>50. Изучение инструкции по эксплуатации весоизмерительного оборудования.</p> <p>51. Изучение инструкции по эксплуатации кассового оборудования.</p> <p>52. Изучение инструкции по эксплуатации холодильного оборудования. Определение вида оборудования в зависимости от групп продаваемых продовольственных товаров в торговой организации.</p> <p>53. Изучение инструкции по эксплуатации механического, фасовочного оборудования.</p> <p>54. Определение вида и типа торговой мебели и инвентаря в зависимости от групп продаваемых продовольственных товаров в торговой организации.</p> <p>55. Использование компьютерной техники для обработки товароведной информации, соблюдение правил по их эксплуатации и охране труда.</p> <p>56. Использование компьютерной техники для ведения учета товаров в торговой организации.</p> <p>57. Самостоятельная работа в локальной вычислительной сети (на компьютере), соблюдение правил по их эксплуатации и охране труда.</p> <p>58. Самостоятельная работа в локальной вычислительной сети (POS-терминале), соблюдение правил по их эксплуатации и охране труда.</p> <p>59. Самостоятельная работа в локальной вычислительной сети (с настенными терминалами), соблюдение правил по их эксплуатации и охране труда.</p> <p>60. Самостоятельная работа в локальной вычислительной сети (с ручными терминалами), соблюдение правил по их эксплуатации и охране труда.</p>		
---	--	--

<p>61. Работа в торговом зале по обнаружению скрытых дефектов продовольственных товаров (овощей и плодов).</p> <p>62. Работа в торговом зале по обнаружению скрытых дефектов непродовольственных товаров (сувениров).</p> <p>63. Работа в торговом зале по обнаружению скрытых дефектов непродовольственных товаров (сложно технических товаров бытового назначения).</p> <p>64. Работа в торговом зале по обнаружению скрытых дефектов непродовольственных товаров (игрушек).</p> <p>65. Работа в торговом зале по обнаружению скрытых дефектов непродовольственных товаров (посуды из стекла и керамики).</p> <p>66. Составление претензии поставщику от имени торговой организации.</p> <p>67. Оформление и составление отчетности на возврат бракованной продукции (списание) за день на компьютере в отделе «Овощи».</p> <p>68. Оформление и составление отчетности на возврат бракованной продукции поставщику по накладной в отделе «Бакалея».</p> <p>69. Оформление и составление отчетности на возврат бракованной продукции поставщику в отделе «Молоко».</p> <p>70. Оформление и составление отчетности на возврат бракованной продукции (акт) поставщику из отдела «Стекло» на РЦК Повельцево Московская область.</p> <p>71. Оформление и составление отчетности на возврат бракованной продукции (накладная) поставщику от отдела «Сопутствующие товары» и передаточной ведомости на возврат салатов в холодный цех.</p> <p>72. Дифференцированный учет.</p>		
<p>1. Определение правовой формы организации.</p> <p>2. Виды деятельности торговой организации.</p> <p>3. Изучение содержания учредительных документов .</p> <p>4. Определение видов услуг оказываемых в торговой организации потребителям.</p> <p>5. Составление штатного расписания организации.</p> <p>6. Решение производственных ситуаций связанных с возмещением ущерба при полной или материальной ответственности.</p> <p>7. Определение вида ассортимента в зависимости от широты охвата товаров.</p> <p>8. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.</p> <p>9. Определение вида ассортимента реализуемых товаров по числу учитываемых признаков.</p> <p>10. Ассортиментный перечень, роль, задачи, значения, полнота и устойчивость ассортимента.</p> <p>11. Проверка соответствия ассортимента товаров ассортиментному перечню.</p> <p>12. Анализ ассортимента политики торговой организации.</p> <p>13. Определение номенклатуры свойств потребительских товаров.</p> <p>14. Определение показателей ассортимента товаров.</p>	36	

<p>15. Расчет полноты и новизны определенных групп товаров.</p> <p>16. Проведение мониторинга цен в предприятиях конкурентов.</p> <p>17. Составление анкеты опроса с целью выявления потребительских предпочтений.</p> <p>18. Проведение маркетинговых исследований покупательских предпочтений для продвижения товаров и изучения спроса потребителей.</p> <p>19. Осуществление связей поставщиками и потребителями продукции.</p> <p>20. Виды договоров, структура, содержание.</p> <p>21. Порядок заключения договоров, контроль за их выполнением.</p> <p>22. Порядок составления заявки заказов на поставку товара поставщиком</p> <p>23. Правовое регулирование договорных отношений.</p> <p>24. Составление ответа на претензию покупателя.</p> <p>25. Участие в приемке по количеству и качеству продовольственных товаров молочных изделий оценка их качества органолептическим методом согласно стандарту распознавание видов дефектов, биоповреждений и соблюдение санитарно гигиенических методов. Правила маркировки . Оформление сопроводительных документов.</p> <p>26. Участие в приемке по количеству и качеству продовольственных товаров хлеба и хлебобулочных изделий, оценка их качества органолептическим методом согласно стандарту распознавание видов дефектов, биоповреждений и соблюдение санитарно гигиенических методов. Правила маркировки . Оформление сопроводительных документов.</p> <p>27. Участие в приемке по количеству и качеству продовольственных товаров колбас изделий, оценка их качества органолептическим методом согласно стандарту распознавание видов дефектов, биоповреждений и соблюдение санитарно гигиенических методов. Правила маркировки. Оформление сопроводительных документов</p> <p>28. Участие в приемке по количеству и качеству непродовольственных товаров одежды, оценка их качества органолептическим методом согласно стандарту распознавание видов дефектов, биоповреждений и соблюдение санитарно гигиенических методов. Правила маркировки. Оформление сопроводительных документов</p> <p>29. Участие в приемке по количеству и качеству непродовольственных товаров обуви, оценка их качества органолептическим методом согласно стандарту распознавание видов дефектов, биоповреждений и соблюдение санитарно гигиенических методов. Правила маркировки . Оформление сопроводительных документов.</p> <p>30. Участие в приемке по количеству и качеству непродовольственных товаров посуды, оценка их качества органолептическим методом согласно стандарту распознавание видов дефектов, биоповреждений и соблюдение санитарно гигиенических методов. Правила маркировки . Оформление сопроводительных документов.</p>		
---	--	--

<p>31. Использование компьютерной техники для обработки товарной информации. Соблюдение правил по их эксплуатации и охране труда.</p> <p>32. Использование компьютерной техники для ведения учета товаров.</p> <p>33. Самостоятельная работа в локальной вычислительной сети (на компьютере). Соблюдение правил их эксплуатации и охране труда.</p> <p>34. Самостоятельная работа в локальной вычислительной сети (на РС терминале) соблюдения правил их эксплуатации и охране труда.</p> <p>35. Самостоятельная работа а локальной вычислительной сети с настенным и ручным терминалом. соблюдая технику безопасности. Участие в проведении инвентаризации.</p> <p>36. Дифференцированный зачет.</p>		
Итого:	2	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующим обозначения:

1. ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решаемых проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- х посадочные места по количеству студентов
- х рабочее место преподавателя;
- х классная доска;
- х учебно-дидактические материалы;
- Технические средства обучения:
- х ПК с программным обеспечением;
- х Телевизор
- х калькулятор

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

- 1 Г.В. Савкина, Е.Г. Мальцева Организация предпринимательской деятельности ООО «КноРУС», М.:2011.
- 2 Э.А.Арустамова Предпринимательская деятельность ООО «КноРУС», М.:2011.
- 3 С. Сыроева Стандарт работы розничного магазина, Москва Санкт – Петербург – Нижний Новгород, 2011.
- 4 Г.С. Жданова Ленивый маркетинг. Принципы пассивных продаж: 2010.
- 5 И.Л. Добротворский Технология эффективных переговоров– М.: «А - Приор», 2010.
- 6 О.В. Памбухчианц Организация коммерческой деятельности Ми «Дашков и К», 2011.
- 7 Н.Г. Соколова Основы маркетинга. Практикум Ростов– на – Дону: «Феникс», 2010.
- 8 И.В. Захарова, Г.В. Евстигнеева Маркетинг в вопросах и ответах – М.: ООО «Кно РУС», М.:2011.
- 9 Арустамов Э.А. Оборудование предприятий (торговли): Учебное пособие М.: Изд. Дом «Дашков и К», 2010.
- 10 Н.Н. Сайткулов - М.: Издательский дом Деловая литература 2011.- 336с

Дополнительные источники:

- 1 Г.И. Савенкова Основы практического маркетинга М.:2008.
- 2 Н.В. Бендина, В.П. Водопьянов Маркетинг в схемах М.:2008.
- 3 И.М. Синяева, С.В. Земляк, В.В. Синяев Маркетинг в коммерции М.: 2008.
- 4 В.А. Алексуние Маркетинг в отраслях и сферах деятельности Ми «Дашков и К», 2008.
- 5 В.Н. Слиньков Практический маркетинг КНТ, 2008.
- 6 В.П. Федько Маркетинг– Ростов– на Дону: «Феникс», 2008.
- 7 Журналы “Охрана труда” и “Социальное страхование”, “Коммерчески вестник” и другие
- 8 Каталоги, проспекты, паспорта формуляры/, эксплуатационные документы торгового оборудования.

Интернет– ресурсы:

1. ru.wikipedia.org/wiki/Экономика_России

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.01. Управление ассортиментом товаров входит в профессиональный цикл обязательной части ОПОП по специальности 38.0250 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Освоению данного профессионального модуля предшествует изучение программ общепрофессиональных дисциплин: и освоение профессиональных модулей:

Для освоения профессионального модуля в преподавании используются технологии модульного обучения, информационно-коммуникационные, игровые с применением методов кейс-стади, портфолио, проектов. Освоение междисциплинарного курса завершается экзаменом.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля Педагогический состав дипломированные специалисты преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин Обязательная стажировка преподавателей в профильных организациях не менее 1 в 3 год.

**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	Умение анализировать потребности в товарах в соответствии с ассортиментным перечнем предприятия	Наблюдение за деятельностью
Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции	Умение составлять договор поставки и спецификации унифицированной формы и выявлять спрос потребителей	Сравнение с эталоном
Управлять товарными запасами и потоками	Умение регулировать соответствие товарных запасов поступлению, размещению, хранению и продаже товаров	Сравнение с эталоном
Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров	Умение оформлять договора и сопроводительные документы на размещение товаров, инвентаризационные описи в соответствии с унифицированными формами	Сравнение с эталоном

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	Демонстрация интереса к будущей специальности товароведа	Наблюдение за деятельностью Экспертная оценка
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор и применение методов и способов решения по изучению конъюнктуры рынка, выявлению и формированию спроса на товары.	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях нести за них ответственность	Умение разрешать стандартные и нестандартные профессиональных задач по изучению конъюнктуры рынка, выявлению и формированию спроса на товары.	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для	Производить эффективный поиск необходимой информации;	

эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития	использование различных источников, включая электронные для изучения конъюнктуры рынка, выявлению и формированию спроса на товары.	
Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно коммуникационных технологий	Решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации; Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ (презентация, реферат и пр.)	
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Работа в команде; умение общаться с членами коллектива и потребителями; выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Участие в планировании организации групповой работы; самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
Ориентировать в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Использование современных технологий в профессиональной деятельности товароведа	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний	Исполнение воинской обязанности с использованием полученных профессиональных знаний	