

Автономная некоммерческая организация профессионального образования
«Байкальский институт профессионального образования»

УТВЕРЖДАЮ
Директор, доцент
Спиридонова Е.В.
«12» апреля 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

**ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И
ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ**

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Уровень подготовки: базовый

Квалификация: Менеджер по продажам

Иркутск, 2021

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утвержденного Министерством образования и науки РФ от 15.05.2014 г. приказ № 539, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (рег. № 32855 от 25.06.2014 г.)

Организация-разработчик: АНО ПО «Байкальский институт профессионального образования»

Разработчик: Шопов Андрей Николаевич, к.э.н., доцент

Рассмотрена на заседании МЦК «02» апреля 2021 г.
Председатель МЦК, доцент Малханова Е.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК): Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)».

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

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

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

уметь:

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

знать:

- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;

-виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;

- классификацию ассортимента, товароведные характеристики

продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;

-условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

-особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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 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

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Объем и виды учебной работы заочной формы обучения

	ПМ 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров	МДК 03.01 Теоретические основы товароведения	МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров
Максимальная учебная нагрузка (всего)	196	76	120
Обязательная аудиторная нагрузка	130	50	80
Обязательные учебные занятия при заочной форме обучения:	48	24	24
- Обзорно-установочные занятия	24	12	12
- ЛПЗ	24	12	12
- курсовая работа	-	-	-
Самостоятельная работа	148	52	96
Контрольная работа	2	1	1
Промежуточная аттестация	КЭ	ДЗ,Э	ДЗ
Учебная практика	-		
Производственная (по профилю специальности)	36		

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование МДК и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
МДК 03.01 Теоретические основы товароведения			
Тема 1. Предмет, цели и задачи дисциплины	Предмет теоретических основ товароведения Товар Пищевые продукты. Продукты детского питания Продукты диетического питания. Межпредметные связи товароведения с другими учебными дисциплинами	2	1,2
Тема 2. Объекты и субъекты товароведной деятельности	Объекты товароведной деятельности Ассортиментная характеристика товаров Качественная характеристика товаров Количественная характеристика товаров	2	1,2
Тема 3. Субъекты товароведной деятельности	Субъекты товароведной деятельности. Товароведы Потребители товаров	2	1,2
Тема 4. Методы товароведения	Эмпирические или экспериментальные методы. Аналитические методы	2	1,2
Тема 5. Ассортимент товаров	Ассортимент товаров. Классификация ассортимента товаров. Товарная номенклатура	2	1,2
Тема 6. Качество товаров	Качество. Качество товара. Качество пищевых продуктов. Свойства и показатели качества. Номенклатура потребительских свойств и показателей	2	1,2
Практическая работа 1. Объекты и субъекты товароведной деятельности	Объекты и субъекты товароведной деятельности	2	1,2
Практическая работа 2. Методы товароведения	Методы товароведения	2	1,2
Практическая работа 3. Ассортимент товаров	Ассортимент товаров	2	1,2
Практическая работа 4.	Качество товаров	2	1,2

Качество товаров			
Практическая работа 5. Количественная характеристика товаров	Количественная характеристика товаров	2	1,2
Практическая работа 6. Контроль качества и количества товарных партий	Контроль качества и количества товарных партий	2	1,2
Самостоятельная работа 1. Оценка качества	Оценка качества как совокупность операций по выбору номенклатуры показателей, определению их действительного значения и сопоставлению с базовыми показателями	4	1,2
Самостоятельная работа 2. Количественная характеристика товаров	Понятия: единичный экземпляр, товарная партия. Контроль качества и количества товарных партий. Идентификация и прослеживаемость товаров	4	1,2
Самостоятельная работа 3. Контроль качества и количества товарных партий	Оптимальность размера пробы. Представительность пробы. Точечные и объединенные пробы	4	1,2
Самостоятельная работа 4. Органолептические методы	Достоинства и недостатки органолептических методов. Визуальный метод. Осязательный метод. Обонятельный метод. Вкусовой метод. Аудиометод	4	1,2
Самостоятельная работа 5. Измерительные методы оценки качества пищевых продуктов	Физические и физико-химические методы.	4	1,2
Самостоятельная работа 6. Химические и биохимические методы	Химические методы. Биохимические методы. Микробиологические методы	4	1,2
Самостоятельная работа 7. Физиологические методы. Товароведно-технологические методы	Физиологические методы. Товароведно-технологические методы	4	1,2
Самостоятельная работа 8. Технологический цикл	Технологический цикл товаров как совокупность стадий и этапов,	4	1,2

товаров	применяемых на них средств и методов для последовательного выполнения определенных операций, начиная от выявления запросов, их удовлетворения и завершая определением степени удовлетворенности потребителей		
Самостоятельная работа 9. Обеспечение качества и количества товаров	Обеспечение качества и количества товаров как совокупность планируемых и систематически проводимых мероприятий, направленных на формирование и сохранение установленных требований к качеству и заданному количеству товаров	4	1,2
Самостоятельная работа 10. Сохраняющие факторы	Упаковка. Хранение. Товарная обработка. Реализация товаров. Потребление	4	1,2
Самостоятельная работа 11. Физические свойства товаров	Общие физические свойства. Специфические физические свойства товарных партий. Специфические физические свойства единичных экземпляров товаров	4	1,2
Самостоятельная работа 12. Химические состав и свойства товаров	Товароведные характеристики товаров обусловлены определенными химическими свойствами и составом	2	1,2
Самостоятельная работа 13. Тара и упаковочные материалы	Тара как промышленное изделие, предназначенное для упаковки, хранения, транспортирования и продажи. Требования к таре и упаковке.	2	1,2
Самостоятельная работа 14. Классификация тары и упаковки	Группы, на которые подразделяются тара и упаковка. Перспективы развития производства тары и упаковки	2	1,2
Самостоятельная работа 15. Информация о товаре. Маркировка	Информация о товаре как совокупность характеризующих его сведений	2	1,2
МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров			

Тема 1. Основные вещества пищевых продуктов Методы оценки качества и стандартизация пищевых продуктов	Основные вещества пищевых продуктов Методы оценки качества пищевых продуктов. Стандартизация пищевых продуктов	2	1,2
Тема 2. Условия хранения и методы консервирования пищевых продуктов	Условия хранения пищевых продуктов. Методы консервирования пищевых продуктов	2	1,2
Тема 3. Свежие овощи, плоды, грибы и ягоды. Переработанные овощи, плоды, грибы	Свежие и переработанные овощи: классификация, обзор ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, хранение. Свежие и переработанные плоды: классификация, обзор ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, хранение	2	1,2
Тема 4. Общие сведения о рыбе. Рыба живая, охлажденная, мороженая. Продукты переработки рыбы	Рыба и рыбные товары: классификация, общая характеристика состава, обзор ассортимента, показатели качества, маркировка, упаковка, хранение свежей, охлажденной и мороженой рыбы	2	1,2
Тема 5. Мясо и мясные субпродукты. Мясо птицы, дичи, кролика, диких животных	Мясо и мясопродукты: классификация, характеристика мяса убойных животных, субпродуктов и мяса домашней птицы и дичи	2	1,2
Тема 6. Молоко, сливки, молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыры	Молочные товары: классификация, обзор ассортимента молока, кисломолочных продуктов, молочных консервов. Показатели качества, упаковка, маркировка, хранение.	2	1,2
Практическая работа 1. Яйца, яичные продукты. Растительные масла. Масло коровье	Яйца. Строение куриного яйца. Химический состав, пищевая ценность. Классификация, ассортимент. Пищевые дефекты и технический брак. Оценка качества, условия хранения. Продукты переработки яиц.	2	1,2

	Мороженые и сухие яичные продукты. Товароведная характеристика, оценка качества, условия хранения.		
Практическая работа 2. Животные топлёные жиры.	Растительные масла. Животные топлёные жиры. Масло коровье. Комбинированные масла. Продукты переработки жиров	2	1,2
Практическая работа 3. Зерномучные продукты: Зерно, мука.	Зерномучные товары: классификация, обзор ассортимента, показатели качества, маркировка, упаковка, хранение	2	1,2
Практическая работа 4. Крупы и макаронные изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия	Классификация, обзор ассортимента, показатели качества, маркировка, упаковка, хранение	2	1,2
Практическая работа 5. Крахмал, сахар, мёд, патока, плодово-ягодные кондитерские изделия	Сахар. Подсластители. Крахмал и крахмалопродукты. Мед. Классификация, товароведная характеристика и ассортимент, дефекты, оценка качества. Условия транспортирования и хранения	2	1,2
Практическая работа 6. Вкусовые товары: кофе, пряности, приправы	Алкобольные напитки. Пиво. Безалкогольные напитки. Чай. Кофе. Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, Дефекты и оценка качества. Условия и сроки хранения	2	1,2
Самостоятельная работа 1. Теоретические основы товароведения	Объект, предмет, цели и задачи товароведения в области формирования и реализации товарной и ассортиментной политики предприятия или организации.	5	1,2
Самостоятельная работа 2. Хозяйственные товары из пластмасс	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Маркировка и упаковка. Потребительские свойства товаров. Правила продажи товаров	5	1,2
Самостоятельная работа 3. Металлохозяйственные товары	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Маркировка и упаковка. Потребительские свойства товаров. Правила продажи товаров	5	1,2

Самостоятельная работа 4. Металлохозяйственные товары. Металлическая посуда	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Маркировка и упаковка. Потребительские свойства товаров. Правила продажи товаров	5	1,2
Самостоятельная работа 5. Стекланные бытовые товары	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Маркировка и упаковка. Потребительские свойства товаров. Правила продажи товаров	5	1,2
Самостоятельная работа 6. Керамические бытовые товары	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Маркировка и упаковка. Потребительские свойства товаров. Правила продажи товаров	5	1,2
Самостоятельная работа 7. Товары бытовой химии	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Маркировка и упаковка. Потребительские свойства товаров бытовой химии. Правила продажи товаров бытовой	5	1,2
Самостоятельная работа 8. Строительные товары	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Маркировка и упаковка. Потребительские свойства товаров. Правила продажи товаров	5	1,2
Самостоятельная работа 9. Строительные материалы. Стеновые материалы и изделия	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Маркировка и упаковка. Потребительские свойства товаров. Правила продажи товаров	5	1,2
Самостоятельная работа 10. Электробытовые товары	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Маркировка и упаковка. Потребительские свойства товаров. Правила продажи товаров	5	1,2
Самостоятельная работа 11. Текстильные товары	Виды качества, классификация текстильных товаров, виды волокон, виды переплетений; органолептические методы исследования текстильных волокон; определение на образцах тканей нитей основы и утка, исследование различных образцов	5	1,2

	тканей и изучение видов их отделки.		
Самостоятельная работа 12. Швейные товары	Основные потребительские свойства и требования к одежде; материалы, применяемые в производстве одежды; производство одежды; шкала типовых размеров	5	1,2
Самостоятельная работа 13. Трикотажные товары	Ассортимент трикотажных изделий, маркировка, упаковка, хранение; дефекты трикотажных изделий; правила продажи, обмена, возврата; ознакомление с характеристикой основных видов трикотажных изделий	5	1,2
Самостоятельная работа 14. Пушно-меховые товары	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Маркировка и упаковка. Потребительские свойства товаров. Правила продажи товаров	5	1,2
Самостоятельная работа 15. Обувные товары	Кожаная обувь, кожевенные обувные материалы, искусственные и синтетические обувные материалы; изучение ассортимента и распознавание видов обувных кож; определение потребительских свойств предложенных образцов обуви, установление размера.	5	1,2
Самостоятельная работа 16. Галантерейные товары	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Маркировка и упаковка. Потребительские свойства галантерейных товаров. Продажа галантерейных товаров	5	1,2
Самостоятельная работа 17. Ювелирные товары и часы	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Маркировка и упаковка. Потребительские свойства товаров. Правила продажи товаров	5	1,2
Самостоятельная работа 18. Мебельные товары	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Маркировка и упаковка. Потребительские свойства товаров. Правила продажи товаров	5	1,2

<p>Самостоятельная работа 19. Парфюмерные товары. Косметические товары</p>	<p>Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Маркировка и упаковка. Потребительские свойства товаров. Правила продажи товаров</p>	<p>6</p>	<p>1,2</p>
<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p>	<p>Виды деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять показатели ассортимента; - распознавать товары по ассортиментной принадлежности; - оценивать качество товаров в соответствии с установленными требованиями; - устанавливать градации качества; - расшифровывать маркировки; - контролировать режим и сроки хранения товаров; - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке, условиям и хранения; - применять методы товароведения; - формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; - рассчитывать товарные потери и списывать их; - идентифицировать товары; - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним. 		

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение реализации

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- учебники.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование;
- компьютер.

4.2. Учебно-методическое обеспечение профессионального модуля

4.2.1. Основная литература

1. Доступ к книге "Косарева О. А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров, 2020 г." - коллекция "Экономика и менеджмент - Московский финансово-промышленный университет «Синергия»" ЭБС ЛАНЬ.
2. Макарова, Н. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова, Т. О. Быкова. - Саратов : Профобразование, 2021. - 184 с. - ISBN 978-5-4488-1265-1. - Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. - URL: <https://profspo.ru/books/106865>
3. Аксёнова, Л. И. Товароведение непродовольственных товаров : учебное пособие / Л. И. Аксёнова, Н. А. Сариева, Г. В. Герлиц. - Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. - 452 с. - ISBN 978-985-7234-20-2. - Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. - URL: <https://profspo.ru/books/100373>

4.2.2. Дополнительные источники

4. Минько, Э. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. - Саратов : Профобразование, 2017. - 156 с. - ISBN 978-5-4488-0148-8. - Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. - URL: <https://profspo.ru/books/70617>
5. Грибанова, И. В. Товароведение : учебное пособие / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. - Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. - 359 с. - ISBN 978-985-503-909-0. - Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО

PROFобразование : [сайт]. - URL: <https://profspo.ru/books/93399>

6. Аксёнова, Л. И. Товароведение непродовольственных товаров : учебное пособие / Л. И. Аксёнова, Н. А. Сариева, Г. В. Герлиц. - Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. - 452 с. - ISBN 978-985-7234-20-2. - Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. - URL: <https://profspo.ru/books/100373>

7. Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. - Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. - 200 с. - ISBN 978-5-4486-0533-8, 978-5-4488-0226-3. - Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. - URL: <https://profspo.ru/books/80293>

8. Щетилина, И. П. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / И. П. Щетилина. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. - 112 с. - ISBN 978-5-00032-354-0. - Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. - URL: <https://profspo.ru/books/86287>

9. Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. - Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. - 200 с. - ISBN 978-5-4486-0533-8, 978-5-4488-0226-3. - Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. - URL: <https://profspo.ru/books/80293>

Периодические издания:

- Современная торговля
- Российская торговля
- Управление сбытом
- Управление продажами. Магазин. Персонал. Оборудование. Технологии
- Российский экономический журнал
- Товаровед продовольственных товаров
- Мое дело. Магазин. (Всероссийское торговое издание)

Нормативно-правовая документация:

Законодательные акты

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. Ч.1 и 2.- М.: ИНФРА-М, 2018. – 512 с.

Федеральные законы РФ

1. «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. №2300-1 ФЗ (в редакции последующих изменений).
2. «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» от 28 декабря 2009 г., ФЗ-№ 381.

3. «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказания услуг для государственных и муниципальных нужд» от 31.12. 2005 г., ФЗ-№ 94 (с изм.).
4. «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г., ФЗ- № 184 (с изм.)

Постановления Правительства Российской Федерации

1. Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 N 55 (ред. от 05.12.2019) "Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации"
2. "О внесении изменений в Правила продажи отдельных видов товаров" от 27 марта 2007 г., № 185.
3. Постановление Госстандарта РФ от 28.04.1999 N 21 (ред. от 18.06.2002) "О Правилах проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 05.05.1999 N 1777)

Стандарты

1. ГОСТ Р 51303-99. Торговля: термины и определения. – М.: Госстандарт России, 2000.-12 с.
2. ГОСТ Р 51304-99. Услуги розничной торговли: Общие требования. - М.: Госстандарт России, 2000. – 7 с.
3. ГОСТ Р 51305-1999. Розничная торговля: Требования к обслуживающему персоналу.– М.: Госстандарт России, 2000.- 7 с.
4. ГОСТ Р 51773-2001. Розничная торговля: Классификация предприятий. - М.: Госстандарт России, 2001. – 13 с. 3.
5. ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769-ст
6. ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009г. № 770-ст.;
7. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст;
8. ГОСТ Р 51121-97 Товары непродовольственные. Информация для потребителя. Общие требования Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 30 декабря 1997 г., № 439-ст;
9. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г.

№ 115, (П-6);

10. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г.

№ 115, (П-7);

4.2.3. Электронные издания и Интернет-ресурсы

1. www.gsen.ru - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

2. www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;

3. www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;

4. www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;

5. www.consultant.ru - справочно - правовая система Консультант Плюс;

6. www.retailer.ru - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;

7. www.reteilerclub.ru - учебно-информационный проект Супер-розница.

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

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включает в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, составление тематического конспекта, самоконтроль.
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, составление тематического конспекта, самоконтроль.
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, составление тематического конспекта, самоконтроль.
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность,	Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной

оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	литературой, составление тематического конспекта, самоконтроль.
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, составление тематического конспекта, самоконтроль.
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, составление тематического конспекта, самоконтроль.
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерения в системные	Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, составление тематического конспекта, самоконтроль.
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, составление тематического конспекта, самоконтроль.
Результаты (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, составление тематического конспекта, самоконтроль.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, составление тематического конспекта, самоконтроль.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, составление тематического конспекта, самоконтроль.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации,	Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование,

<p>необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>работа со словарями и справочной литературой, составление тематического конспекта, самоконтроль.</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, составление тематического конспекта, самоконтроль.</p>
<p>ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, составление тематического конспекта, самоконтроль.</p>
<p>ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий</p>	<p>Выполнение заданий самостоятельной и практической работы, тестирование, работа со словарями и справочной литературой, составление тематического конспекта, самоконтроль.</p>