

Автономная некоммерческая организация профессионального образования
«Институт дополнительного образования и профессионального обучения»

УТВЕРЖДАЮ
Директор, доцент
Бальжинимаев Б.М-Ж.
«02» 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

Улан-Удэ, 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 «Институт дополнительного образования и профессионального обучения»

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): Организация и управление торговле-сбытовой деятельностью 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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – **130** часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – **196** часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **130** часов; самостоятельной работы обучающегося – **66** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью, 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 ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	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		
ПК 3.1. – 3.8.	Раздел 1. Теоретические основы товароведения	76	50	24		26			
ПК 3.1. – 3.8.	Раздел 2. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	120	80	40		40			
Всего:		196	130	64		66			

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		76	
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
	Самостоятельная работа	3	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
	Самостоятельная работа	2	1,2
	Практическая работа	2	1,2
Тема 4. Методы товароведения	Эмпирические или экспериментальные методы. Аналитические методы	2	1,2
	Практическая работа	2	1,2
Тема 5. Ассортимент товаров	Ассортимент товаров. Классификация ассортимента товаров. Товарная номенклатура	2	1,2
	Самостоятельная работа	2	1,2
	Практическая работа	2	1,2
	Практическая работа	2	1,2
Тема 6. Качество товаров	Качество. Качество товара. Качество пищевых продуктов. Свойства и показатели качества. Номенклатура потребительских свойств и показателей	1	1,2
	Практическая работа	2	1,2
Тема 7. Оценка качества	Оценка качества как	1	1,2

	совокупность операций по выбору номенклатуры показателей, определению их действительного значения и сопоставлению с базовыми показателями		
	Самостоятельная работа	3	1,2
Тема 8. Количественная характеристика товаров	Понятия: единичный экземпляр, товарная партия. Контроль качества и количества товарных партий. Идентификация и прослеживаемость товаров	1	1,2
	Практическая работа	2	1,2
Тема 9. Контроль качества и количества товарных партий	Оптимальность размера пробы. Представительность пробы. Точечные и объединенные пробы	1	1,2
	Самостоятельная работа	2	1,2
	Практическая работа	2	1,2
	Практическая работа	1	1,2
	Практическая работа	1	1,2
Тема 10. Органолептические методы	Достоинства и недостатки органолептических методов. Визуальный метод. Осязательный метод. Обонятельный метод. Вкусовой метод. Аудиометод	1	1,2
	Практическая работа	1	1,2
Тема 11. Измерительные методы оценки качества пищевых продуктов	Физические и физико-химические методы.	1	1,2
	Самостоятельная работа	2	1,2
	Практическая работа	1	1,2
Тема 12. Химические и биохимические методы	Химические методы. Биохимические методы. Микробиологические методы	1	1,2
Тема 13. Физиологические методы. Товароведно-технологические методы	Физиологические методы. Товароведно-технологические методы	1	1,2
	Самостоятельная работа	3	1,2
Тема 14. Технологический цикл товаров	Технологический цикл товаров как совокупность стадий и этапов, применяемых на них средств и методов для	1	1,2

	последовательного выполнения определенных операций, начиная от выявления запросов, их удовлетворения и завершая определением степени удовлетворенности потребителей		
Тема 15. 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	1	1,2
	Самостоятельная работа	3	1,2
Тема 16. Сохраняющие факторы	Упаковка. Хранение. Товарная обработка. Реализация товаров. Потребление	1	1,2
Тема 17. Физические свойства товаров	Общие физические свойства. Специфические физические свойства товарных партий. Специфические физические свойства единичных экземпляров товаров	1	1,2
	Самостоятельная работа	2	1,2
Тема 18. Химические состав и свойства товаров	Товароведные характеристики товаров обусловлены определенными химическими свойствами и составом	1	1,2
	Практическая работа	2	1,2
Тема 19. Тара и упаковочные материалы	Тара как промышленное изделие, предназначенное для упаковки, хранения, транспортирования и продажи. Требования к таре и упаковке.	1	1,2
	Самостоятельная работа	2	1,2
Тема 20. Классификация тары и упаковки	Группы, на которые подразделяются тара и упаковка. Перспективы развития производства тары и упаковки	1	1,2
Тема 21. Информация о товаре. Маркировка	Информация о товаре как совокупность характеризующих его сведений	1	1,2

	Самостоятельная работа	2	1,2
	Практическая работа	2	1,2
	Практическая работа	1	1,2
	Практическая работа	1	1,2
МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		120	
<i>Товароведение продовольственных товаров</i>			
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
	Самостоятельная работа	3	1,2
Тема 2. Условия хранения и методы консервирования пищевых продуктов	Условия хранения пищевых продуктов. Методы консервирования пищевых продуктов	2	1,2
	Самостоятельная работа	2	1,2
Тема 3. Свежие овощи, плоды, грибы и ягоды. Переработанные овощи, плоды, грибы	Свежие и переработанные Свежие и переработанные плоды: классификация, обзор ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, хранение	2	1,2
	Самостоятельная работа	3	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	1	1,2
	Практическая работа	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	1	1,2

	птицы и дичи		
	Самостоятельная работа	3	1,2
	Практическая работа	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.	1	1,2
	Практическая работа	2	1,2
Тема 7. 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. Мороженые и сухие яичные продукты. Товароведная характеристика, оценка качества, условия хранения.	1	1,2
	Самостоятельная работа	3	1,2
	Практическая работа	2	1,2
Тема 8. Животные топленые жиры.	Растительные масла. Животные топленые жиры. Масло коровье. Комбинированные масла. Продукты переработки жиров	1	1,2
Тема 9. Зерномучные продукты: Зерно, мука.	Зерномучные товары: классификация, обзор ассортимента, показатели качества, маркировка, упаковка, хранение	1	1,2
	Самостоятельная работа	3	1,2
	Практическая работа	2	1,2
Тема 10. Крупы и макаронные изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия	Классификация, обзор ассортимента, показатели качества, маркировка, упаковка, хранение	1	1,2
Тема 11. 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	1	1,2

	Самостоятельная работа	3	1,2
	Практическая работа	2	1,2
Тема 12. Вкусовые товары: кофе, пряности, приправы	Алкогольные напитки. Пиво. Безалкогольные напитки. Чай. Кофе. Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, Дефекты и оценка качества. Условия и сроки хранения	1	1,2
			1,2
Товароведение непродовольственных товаров			1,2
Тема 1. Теоретические основы товароведения	Объект, предмет, цели и задачи товароведения в области формирования и реализации товарной и ассортиментной политики предприятия или организации.	2	1,2
	Самостоятельная работа	2	1,2
Тема 2. Хозяйственные товары из пластмасс	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Маркировка и упаковка. Потребительские свойства товаров. Правила продажи товаров	2	1,2
	Практическая работа	2	1,2
	Практическая работа	1	1,2
Тема 3. Металлохозяйственные товары	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Маркировка и упаковка. Потребительские свойства товаров. Правила продажи товаров	2	1,2
	Самостоятельная работа	2	1,2
Тема 4. Металлохозяйственные товары. Металлическая посуда	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Маркировка и упаковка. Потребительские свойства товаров. Правила продажи	2	1,2

	товаров		
Тема 5. Стекланные бытовые товары	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Маркировка и упаковка. Потребительские свойства товаров. Правила продажи товаров	2	1,2
	Самостоятельная работа	2	1,2
	Практическая работа	1	1,2
	Практическая работа	1	1,2
Тема 6. Керамические бытовые товары	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Маркировка и упаковка. Потребительские свойства товаров. Правила продажи товаров	2	1,2
Тема 7. Товары бытовой химии	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Маркировка и упаковка. Потребительские свойства товаров бытовой химии. Правила продажи товаров бытовой	1	1,2
	Самостоятельная работа	2	1,2
	Практическая работа	2	1,2
Тема 8. Строительные товары	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Маркировка и упаковка. Потребительские свойства товаров. Правила продажи товаров	1	1,2
	Практическая работа	2	1,2
Тема 9. Строительные материалы. Стеновые материалы и изделия	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Маркировка и упаковка. Потребительские свойства товаров. Правила продажи товаров	1	1,2
	Самостоятельная работа	2	1,2
Тема 10. Электробытовые товары	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели	1	1,2

	качества. Маркировка и упаковка. Потребительские свойства товаров. Правила продажи товаров		
	Практическая работа	1	1,2
	Практическая работа	1	1,2
	Практическая работа	1	1,2
Тема 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 тканей и изучение видов их отделки.	1	1,2
	Самостоятельная работа	2	1,2
	Практическая работа	2	1,2
Тема 12. Швейные товары	Основные потребительские свойства и требования к одежде; материалы, применяемые в производстве одежды; производство одежды; шкала типовых размеров	1	1,2
	Практическая работа	2	1,2
Тема 13. Трикотажные товары	Ассортимент трикотажных изделий, маркировка, упаковка, хранение; дефекты трикотажных изделий; правила продажи, обмена, возврата; ознакомление с характеристикой основных видов трикотажных изделий	1	1,2
	Самостоятельная работа	2	1,2
	Практическая работа	2	1,2
Тема 14. Пушно-меховые товары	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Маркировка и упаковка. Потребительские свойства товаров. Правила продажи товаров	1	1,2
	Практическая работа	2	1,2

Тема 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.	1	1,2
	Практическая работа	1	1,2
	Практическая работа	1	1,2
	Самостоятельная работа	2	1,2
Тема 16. Галантерейные товары	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Маркировка и упаковка. Потребительские свойства галантерейных товаров. Продажа галантерейных товаров	1	1,2
Тема 17. Ювелирные товары и часы	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Маркировка и упаковка. Потребительские свойства товаров. Правила продажи товаров	1	1,2
	Самостоятельная работа	2	1,2
	Практическая работа	2	1,2
Тема 18. Мебельные товары	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Маркировка и упаковка. Потребительские свойства товаров. Правила продажи товаров	1	1,2
	Практическая работа	1	1,2
	Практическая работа	1	1,2
Тема 19. Парфюмерные товары. Косметические товары	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Маркировка и упаковка. Потребительские свойства товаров. Правила продажи товаров	1	1,2
	Самостоятельная работа	2	1,2
	Практическая работа	2	1,2

- 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 дисциплины 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. Моисеенко Н.С. Основы товароведения. М.: КНОРУС. 2019.
3. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы товароведения. М.: Норма, 2016.
4. Самарин В.И., Чалых Т.И., Пехташева Е.Л. и др. Справочник по товароведению непродовольственных товаров в 3 т. М.:Издательский центр «Академия», 2016
5. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Ростов н/Д: Феникс 2016
6. Ходыкин А.П., Ляшко А.А., Волошко Н.И. Снитко А.П. Товароведение непродовольственных товаров. М.: ИТК «Дашков и К». 2016.

4.2.2. Дополнительные источники

1. Алексеев Н.С. Теоретические основы товароведения непродовольственных товаров:- М.: Прогресс, 2009. – 392 с.
2. Булдаков А.С. Пищевые добавки. СПб: “Ut”, 1996
3. Габрильянц М.А., Козлов А.Н. Товароведение мясных и рыбных товаров. М. Экономика, 1986.
4. Денисова С.А., Пилипенко Т.В. Пищевые жиры. М.: Экономика, 1998
5. Елизарова Л.Г., Николаева М.А. Алкогольные напитки. М.: Экономика, 1997
6. Ильенко-Петровская Т.П., Бухтарева Э.Ф., Твердохлеб Г.В. Товароведение пищевых жиров, молока и молочных продуктов. М.: Экономика, 1985

7. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров. М.: ИКТ «Дашков и К». 2007. – 400 с.
8. Кондрашова Е.А., Коник Н.В., Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров. М.: Альфа М: Инфра – М. 2007. – 416 с.
9. Коробкина З.В. Товароведение вкусовых товаров. М.: Экономика, 1986
10. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров.- Ростов н/Д:Феникс,2009.-379 с.
11. Николаева М.А., Личников Д.С., Неверов А.Н. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. М.: Экономика, 1996.
12. Николаева М.А. Товароведение плодов и овощей. М.: Экономика, 1991
13. Неверов А.Н. и др. Товароведение и организация продажи непродовольственных товаров. М.:Академия, ,2006.
14. Новикова А.М.и др. Товароведение и организация продажи продовольственных товаров. М.: Академия, 2006.
15. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Ростов н/Д: Феникс 2005. - 416 с
15. Теплов В.И., Сероштан М.В., Боряев В.Е. и др. Коммерческое товароведение. М.: Издательский Дом “Дашков и К”, 2000

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. N 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. N 115, (П-7);

4.2.3. Электронные издания и Интернет-ресурсы

1. [www, gsen.ru](http://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»; www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;
4. www.consultant.ru- справочно - правовая система Консультант Плюс;
5. [www, retailer.ru](http://www.retailer.ru) - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли; 6. [www, reteilerclub. ru](http://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>