

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Куижева Саида Казбековна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 29.08.2022 14:10:04  
Уникальный программный идентификатор:  
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

## МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»**

**Политехнический колледж**

**Предметная (цикловая) комиссия экономики и управления, сервиса и туризма**



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Наименование дисциплины** ПМ.01 Управление ассортиментом товаров

**Наименование специальности** 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

**Квалификация выпускника** товаровед-эксперт

**Форма обучения** очная

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана МГТУ по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Составитель рабочей программы:

преподаватель

  
(подпись)

Д.Х. Мугу  
И.О. Фамилия

Рабочая программа утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии экономики и управления, сервиса и туризма

Председатель предметной (цикловой) комиссии

«25» 05 2022 г.


  
(подпись)

С.К.Шишхова  
И.О. Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебно-методической работе

«25» 05 2022 г.

  
(подпись)  
(подпись)

Ф.А. Топольян  
И.О. Фамилия

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	32
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	34
6. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	36
7. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ	38



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ 01 «Управление ассортиментом товаров»

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01 «Управление ассортиментом товаров» МДК 01.01 Основы управления ассортиментом товаров (далее программа) является составной частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО «МГТУ» в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения основного вида деятельности: **«Управление ассортиментом товаров»** и соответствующих профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

ПО 1 - анализа ассортиментной политики торговой организации;

ПО2 - выявления потребности в товаре (спроса);

ПО3 - участия в работе с поставщиками и потребителями;

ПО4 - приемки товаров по количеству и качеству;

ПО5 - размещения товаров;

ПО6 - контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров;

- ПО7 - обеспечения товародвижения в складах и магазинах;
- ПО8 - эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования;
- ПО9 - участия в проведении инвентаризации товаров;

**уметь:**

- У1 распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- У2 формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;
- У3 применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта;
- У4 рассчитывать показатели ассортимента;
- У5 оформлять договоры с контрагентами;
- У6 контролировать их выполнение, в том числе поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;
- У7 предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;
- У8 готовить ответы на претензии покупателей;
- У9 производить закупку и реализацию товаров;
- У10 учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения;
- У11 соблюдать условия и сроки хранения товаров;
- У12 рассчитывать товарные потери;
- У13 планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;
- У14 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде;
- У15 соблюдать требования техники безопасности и охраны труда;

**знать:**

- 31. ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства;
- 32. товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели;
- 33. виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями;
- 34. технологические процессы товародвижения;
- 35. формы документального сопровождения товародвижения;
- 36. правила приемки товаров;
- 37. способы размещения товаров на складах и в магазинах;
- 38. условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп;
- 39. основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров;
- 310. классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;
- 311. требования к условиям и правилам эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- 312. нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила);
- 313. законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- 314. обязанности работников в области охраны труда;

- 315.причины возникновения и профилактики производственного травматизма;
- 316.фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- 317.возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

**всего – 432 часа(ов)**, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 396 часа(ов),
- включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 264 часа(ов);
  - самостоятельной работы обучающегося –116 часа(ов);
  - учебной практики – 18 часа(ов);
  - производственной практики – 18 часа(ов)
  - консультация -16 часов..

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля **ПМ01 Управление ассортиментом товаров. МДК 01.01 Основы управления ассортиментом товаров** является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **товаровед эксперт**, профессиональными компетенциями (ПК), а также формирование общих компетенций (ОК):

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение

	квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

При изучении профессионального модуля предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации:

МДК 01.01 Основы управления ассортиментом товаров

- дифференцированный зачет – после прохождения учебной и производственной практики;
- экзамен квалификационный – после полного освоения профессионального модуля.



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### ПМ 01УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ

#### МДК 01.01 Основы управления ассортиментом товаров

#### 3.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов (всего)</b>	<b>В 4 семестре</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>264</b>	<b>264</b>
в том числе		
теоретические занятия (Л)	170	170
практические занятия (ПЗ)	94	94
Курсовой проект (работа) (КП)		
Учебная практика (УП)	<b>18</b>	<b>18</b>
Производственная практика (ПП)	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СРС) (всего)</b>	<b>116</b>	<b>116</b>
Проведение промежуточной аттестации Д/З и экзамен		
<b>Консультация</b>	<b>16</b>	<b>16</b>
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>432</b>	<b>432</b>

### 3.2. Тематический план ПМ 01УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ

№ п/п	Шифр и № занятия	Наименование тем	Максимальная учебная нагрузка на студента час	Кол-во час		
				Теоритические занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа обучающихся
<b>Раздел 1 Теоретические основы управления ассортиментом</b>			<b>28</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>12</b>
1	Л1	Ассортимент товаров: понятие, классификации	2	2		
2	Л2	Свойства и показатели ассортимента	2	2		
3	Л3	Формирование и управление ассортиментом	2	2		
4	ПЗ1	Расчет структуры ассортимента	2		2	
5	ПЗ2	Анализ структуры ассортимента	2		2	
6	Л4	Стратегия и тактика управления ассортиментом	2	2		
7	ПЗ3	Расчет показателей ассортимента	2		2	
8	ПЗ4	Расчет ассортиментных показателей	2		2	
<b>Раздел 2. Управление товаром</b>			<b>54</b>	<b>22</b>	<b>20</b>	<b>12</b>
9	Л5	Введение в категорийный менеджмент	2	2		
10	Л6	Специфика процесса управления в категорийном менеджменте	2	2		
11	ПЗ5	Составление матрицы «Бостон консалтинг» групп	2		2	
12	ПЗ6	Составление матрицы «Бостон консалтинг групп» или портфеля-профио	2		2	
13	Л7	Выделение категорий в товарном ассортименте	2	2		
14	Л8	Формирование категорий в ассортименте	2	2		
15	Л9	Методология категорийного ассортимента	2	2		
16	ПЗ7	Составление каталога товаров	2		2	
17	ПЗ8	Составление каталога и ассортиментной матрицы товаров	2		2	
18	ПЗ9	Составление каталога для магазинов различных типов	2		2	

19	Л10	Структура ABC – анализа.	2	2		
20	ПЗ10	Методы анализа ассортимента: □□С-анализ,	2		2	
21	Л11	Структура □YZ – анализа	2	2		
22	ПЗ11	Методы анализа ассортимента:, □YZ-анализ,	2		2	
23	ПЗ12	Составление каталога и ассортиментной матрицы товаров для магазинов различных типов	2		2	
24	Л12	Формирование товарных запасов розничной торговой организации	2	2		
25	ПЗ13	Анализ ассортимента (широта и глубина)	2		2	
26	ПЗ14	Анализ ассортимента (коэффициент эффективности)	2		2	
27	Л13	Анализа ассортимента: □□С	2	2		
28	Л14	Анализа ассортимента:, □YZ	2	2		
29	Л15	Совмещенный □□С - □YZ анализ.	2	2		
	<b>Раздел 3. Ценовая политика торгового предприятия</b>		<b>34</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>12</b>
30	Л16	Сущность ценовой политики и задачи ценообразования	2	2		
31	Л17	Задачи ценообразования	2	2		
32	ПЗ15	Выбор стратегии ценообразования: ситуационные задачи	2		2	
33	Л18	Выбор ценообразования	2	2		
34	Л19	Методы ценообразования	2	2		
35	ПЗ16	Корректировка цен на товары внутри категории	2		2	
36	Л20	Методы ценообразования сетевых предприятий торговли	2	2		
37	Л21	Процесс ценообразования и виды	2	2		
38	Л22	Определение исходной цены товара	2	2		
39	Л23	Ценовая стратегия	2	2		
40	ПЗ17	Расчет цен на основе учета издержек (себестоимость+СТН, расчет точки безубыточности), анализа конкурентов и других внешних факторов (методы текущих цен, демпинговых цен, сигнальных цен и т.д.), ценности, воспринимаемой потребителем.	2		2	
	<b>Раздел 4. Выкладка товаров. Мерчандайзинг.</b>		<b>24</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>12</b>

41	Л24	Понятие и сущность мерчандайзинга.	2	2		
42	Л25	Определение мерчандайзинга	2	2		
43	П318	Способы выделения товара: POS – материалы	2		2	
44	Л26	Цели и задачи, объект и субъект мерчандайзинга	2	2		
45	Л27	Правила выкладки. Управление восприятием	2	2		
46	П319	Способы выделения товара: POS – материалы	2		2	
	<b>Раздел 5. Закупочная деятельность торговой организации</b>		<b>110</b>	<b>60</b>	<b>20</b>	<b>30</b>
47	Л28	Сущность и содержание оптовых закупок товаров	2	2		
48	Л29	Источники оптовых закупок и поставщики товаров на рынке	2	2		
49	Л30	Закупки как центр прибыли торговой розничной организации	2	2		
50	П320	Модель оптимального размера заказа. Оборачиваемость товарных запасов.	2		2	
51	Л31	Управление закупками в системе торговой логистики	2	2		
52	Л32	Организация закупочной деятельности в торговой фирме	2	2		
53	Л33	Типовой алгоритм закупочного процесса	2	2		
54	П321	Оформление заказа на основе базы данных. Типовые документы для сверки заказа с подтверждением	2		2	
55	Л34	Выполнение плана закупок	2	2		
56	Л35	Абсолютная прибыль от продаж	2	2		
57	Л36	Мотивация менеджера по закупкам	2	2		
58	П322	Формирование плана поставок. Контроль за оформлением и выпуском товара со склада поставщика	2		2	
59	Л37	Правила оформления и подачи заявки на доставку грузов.	2	2		
60	Л38	Правила приема и доставки грузов.	2	2		
61	Л39	Порядок оформления и отправки заказа	2	2		
62	П323	Инструменты определения первичной и повторной потребности в товаре.	2		2	
63	Л40	Определения понятия «потребность» и его уровень	2	2		
64	Л41	Классификация потребности по разным признакам	2	2		
65	Л42	Определение потребности в товаре	2	2		

66	П324	Акт приемки ТМЦ по количеству и качеству. Форма отчета по бракованному товару. Организация процесса товародвижения	2		2	
67	Л43	Методы исследования рынков закупок и сбыта	2	2		
68	Л44	Рынки сбыта товаров	2	2		
69	Л45	Выбор поставщиков товаров	2	2		
70	П325	Выбор вида транспорта и метода хранения товаров. Изучение санитарных требований к хранению товаров	2		2	
71	Л46	Хозяйственные связи и их регулирования в торговле	2	2		
72	Л47	Ответственность за нарушения договора	2	2		
73	Л48	Оформление и отправка заказа поставщику.	2	2		
74	П326	Особенности оформления отгрузочных документов.	2		2	
75	П327	Выбор удаленного поставщика. Расчет товарных потерь.	2		2	
76	Л49	Приемка товаров по количеству	2	2		
77	Л40	Приемка товаров качеству	2	2		
78	Л51	Общие правила приемки товара	2	2		
79	Л52	Подготовка к приемке товара	2	2		
80	П328	Построение планограммы магазина	2		2	
81	Л53	Обработки системы заказов;	2	2		
82	Л54	Создания складских помещений	2	2		
83	Л55	Регулирования запасов	2	2		
84	Л56	Выбора метода транспортировки	2	2		
85	Л57	Организация процесса товародвижения	2	2		
86	П329	Расчет показателей эффективности использования торговых площадей			2	
	<b>Раздел 6. Товароведение продовольственных товаров</b>		<b>66</b>	<b>30</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
87	Л58	Общие сведения о пищевых продуктах	2	2		
88	П330	Классификация и кодирование однородных групп товаров. Качество однородных групп товаров	2		2	
89	Л59	Зерно и продукты его переработки	2	2		
90	П331	Изучение факторов формирующих качество зерномучных	2		2	

		товаров				
91	Л60	Флодоовощные товары	2	2		
92	П332	Изучение факторов формирующих качество плодoовощных товаров	2		2	
93	Л61	Вкусовые товары	2	2		
94	П333	Изучение факторов формирующих качество вкусовых товаров	2		2	
95	Л62	Основы хранения продовольственных товаров	2	2		
96	П334	Изучение основных факторов хранения продовольственных товаров	2		2	
97	Л63	Кондитерские изделия.	2	2		
98	Л64	Молоко и сливки	2	2		
99	Л65	Молочные товары	2	2		
100	П335	Изучение факторов формирующих качество молочных товаров	2		2	
101	Л66	Пищевые жиры	2	2		
102	П336	Изучение факторов формирующих качество пищевых жиров	2		2	
103	Л67	Мясо, пищевая ценность классификация	2	2		
104	Л68	Колбасные изделия	2	2		
105	Л69	Мясо и мясные продукты	2	2		
106	П337	Изучение факторов формирующих качество мясных товаров	2		2	
107	Л70	Рыба, пищевая ценность и классификация	2	2		
108	Л71	Икра рыбная	2	2		
109	Л72	Рыба и рыбные товары	2	2		
110	П338	Изучение факторов формирующих качество рыбных товаров	2		2	
	<b>Раздел 7. Товароведение непродовольственных товаров</b>		<b>64</b>	<b>26</b>	<b>18</b>	<b>20</b>
111	Л73	Товары из пластмасс	2	2		
112	П339	Изучение факторов формирующих качество товаров из пластмассы	2		2	
113	Л74	Товары бытовой химии	2	2		
114	П340	Изучение факторов формирующих качество товаров бытовой	2		2	

		химии				
115	Л75	Стекланные товары	2	2		
116	П341	Изучение факторов формирующих качество стекланных товаров	2		2	
117	Л76	Керамические товары	2	2		
118	П342	Изучение факторов формирующих качество керамических товаров	2		2	
119	Л77	Металлохозяйственные товары	2	2		
120	П343	Изучение факторов формирующих качество металлохозяйственных товаров	2		2	
121	Л78	Потребительские свойства текстильных товаров	2	2		
122	Л79	Текстильные товары	2	2		
123	П344	Изучение факторов формирующих качество текстильных товаров	2		2	
124	Л80	Потребительские свойства швейные и трикотажные товаров	2	2		
125	Л81	Швейные и трикотажные товары	2	2		
126	П345	Изучение факторов формирующих качество швейных и трикотажных товаров	2		2	
127	Л82	Ювелирные товары	2	2		
128	П346	Изучение факторов формирующих качество ювелирных товаров	2		2	
129	Л83	Парфюмерно- товары	2	2		
130	Л84	Косметические товары	2	2		
131	Л85	Туалетное мыло	2	2		
132	П347	Изучение факторов формирующих косметических товаров	2		2	
		Консультация	16			
		<b>ИТОГО</b>	<b>396</b>			

**3.3. Тематический план профессионального модуля ПМ 01 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ  
МДК. 01.01 Основы управления ассортиментом товаров**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов, тем профессионального модуля	Всего часов (аудиторная учебная нагрузка и самостоятельная работа)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося В.т.ч.консультация	Практика	
			Всего, часов	практические занятия, часов	теоретические занятия часов		Учебная, часов	Производственная, часов
1	2	3	4	5	6	7		
ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.3ПК 1.4	МДК 01.01 Основы управления ассортиментом товаров	396	264	94	170	132		-
ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.3ПК 1.4	УП 01.01.Учебная практика по МДК 01.01. Основы управления ассортиментом товаров .	18					18	-
ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.3ПК 1.4	П.П.01.01.Производственная практика по МДК 01.01. Основы управления ассортиментом товаров .	18						18
	<b>Всего:</b>	<b>432</b>	<b>264</b>	94	170	132	18	18



Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов, тем профессионального модуля	Всего часов (аудиторная учебная нагрузка и самостоятельная работа)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)							
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося	Практика		
			Всего, часов	теоретические занятия	практические занятия, часов	курсовая работа (проект), часов	часов	Консультация час	Учебная, час	Производственная (по профилю специальности) часов
	ПМ 01 Управление ассортиментом товаров	396	264	170	94	-	116	16	18	18
ПК 1.1-ПК 1.4	МДК 01.01 Основы управления	396	264	170	94	-	116	16	18	18
2 курс, _4_ семестр										
	<i>Раздел 1. Теоретические основы управления ассортиментом</i>	28	16	8	8	-	12			
	<i>Раздел 2 Управление товаров</i>	54	42	22	20	-	12			
	<i>Раздел 3 Ценовая политика торгового предприятия</i>	34	22	16	6	-	12			
	<i>Раздел 4. Выкладка товаров. Мерчандайзинг.</i>	24	12	8	4	-	12			
	<i>Раздел 5. Закупочная деятельность торговой организации</i>	110	80	60	20	-	30			
	<i>Раздел 6. Товароведение</i>	66	48	30	18	-	18			

	продовольственных товаров									
	Раздел 7 Товароведение непродовольственных товаров	64	44	26	18	-	20			
	УП 01.01. Учебная практика. по МДК 01.01.Основы управления ассортиментом товаров	18							18	
	ПП 01.01. Производственная практика по МДК 01.01.Основы управления ассортиментом товаров	18								18
	ИТОГО	396	264	170	94		116	16	18	18

**3.4. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ .01.УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ  
МДК. 01.01 Основы управления ассортиментом товаров**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды формируемых компетенций, осваем. знаний и умений
1	2	3	
<b>МДК 01.01. Основы управления ассортиментом товаров</b>			
<b>Раздел 1</b> Теоретические основы управления ассортиментом	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент товаров Формирование и управление ассортиментом Свойства и показатели ассортимента	<b>28</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>8</b>	
	1. Ассортимент товаров: понятие, классификации	2	
	2. Свойства и показатели ассортимента	2	
	3. Формирование и управление ассортиментом	2	
	4. Стратегия и тактика управления ассортиментом	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1. Расчет структуры ассортимента	2	
	2. Анализ структуры ассортимента	2	
	3. Расчет показателей ассортимента	2	
	4. Расчет ассортиментных показателей	2	
	Самостоятельная работа: изучить ассортимент колбасных изделий магазина ООО «НЭФ»	<b>12</b>	

	<p>Содержание</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий).</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите.</p> <p>Самостоятельное изучение нормативной документации. Решение практических задач.</p> <p>Посетить действующее торговое предприятие, проанализировать ширину и глубину ассортимента, определить формат предприятия.</p>		
<b>Раздел 2. Управление товаром</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>54</b>	
	Введение в категорийный менеджмент Выделение категорий в товарном ассортименте Структура ABC – анализа Формирование товарных запасов розничной торговой организации		
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>22</b>	
	5.Введение в категорийный менеджмент	2	
	6.Специфика процесса управления в категорийном менеджменте	2	
	7.Выделение категорий в товарном ассортименте	2	
	8.Формирование категорий в ассортименте	2	
	9.Методология категорийного ассортимента	2	
	10.Структура ABC – анализа.	2	
	11.Структура □YZ – анализа	2	
	12Формирование товарных запасов розничной торговой организации	2	
	13.Анализа ассортимента: □□C	2	
	14Анализа ассортимента:, □YZ	2	
	15.Совмещенный □□C - □YZ анализ.	2	
	<b>Практические занятие</b>	<b>20</b>	
	5.Составление матрицы «Бостон консалтинг» групп	2	
	6.Составление матрицы «Бостон консалтинг групп» или портфеля-профио	2	
7.Составление каталога товаров	2		
8.Составление каталога и ассортиментной матрицы товаров	2		
9.Составление каталога для магазинов различных типов	2		
10.Методы анализа ассортимента: □□C-анализ,	2		
11.Методы анализа ассортимента:, □YZ-анализ,	2		

	12. Составление каталога и ассортиментной матрицы товаров для магазинов различных типов	2	
	13. Анализ ассортимента (широта и глубина)	2	
	14. Анализ ассортимента (коэффициент эффективности)	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Изучить ЖЦТ и составить ABC-анализ по рекомендуемой преподавателем товарной группе, используя каталоги товаров	<b>12</b>	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к практическим работам с использованием рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение нормативной документации. Решение практических задач.		
<b>Раздел 3. Ценовая политика торгового предприятия</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Сущность ценовой политики и задачи ценообразования Выбор метода ценообразования Ценовая стратегия	<b>34</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>16</b>	
	16. Сущность ценовой политики и задачи ценообразования	2	
	17. Задачи ценообразования	2	
	18. Выбор ценообразования	2	
	19. Методы ценообразования	2	
	20. Методы ценообразования сетевых предприятий торговли	2	
	21. Процесс ценообразования и виды	2	
	22. Определение исходной цены товара	2	
	23. Ценовая стратегия	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	15. Выбор стратегии ценообразования: ситуационные задачи	2	
	16. Корректировка цен на товары внутри категории	2	
	17. Расчет цен на основе учета издержек (себестоимость+СТН, расчет точки безубыточности), анализа конкурентов и других внешних факторов (методы текущих цен, демпинговых цен, сигнальных цен и т.д.), ценности, воспринимаемой потребителем.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Изучение внешней и внутренней среды фирмы и остроты конкуренции и выбора стратегии цен по данным интернет	<b>12</b>	

	<p>Содержание</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий).</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите.</p> <p>Самостоятельное изучение нормативной документации. Решение практических задач.</p>		
<b>Раздел 4.</b> Выкладка товаров. Мерчандайзинг.	<b>Содержание учебного материала</b> Определение мерчандайзинг Правила выкладки. Управление восприятием	<b>24</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>8</b>	
	24.Понятие и сущность мерчандайзинга.	2	
	25.Определение мерчандайзинга	2	
	26.Цели и задачи, объект и субъект мерчандайзинга	2	
	27.Правила выкладки. Управление восприятием	2	
	<b>Практические занятие</b>	<b>4</b>	
	18.Способы выделения товара: POS – материалы	2	
	19.Способы выделения товара: POS – материалы	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>12</b>	
	Работа с цветовой гаммой и формой товаров, правила выкладки товаров различных групп и управлением восприятием товаров разных групп и видов покупателем по дополнительной литературе и сведениям из интернет	6	
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). <p>Подготовка к практическим работам с использованием рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите.</p> <p>Самостоятельное изучение нормативной документации. Решение практических задач. Посетить действующее торговое предприятие, проанализировать правила выкладки товаров, определить формат предприятия</p>	6	
<b>Раздел 5.</b> Закупочная деятельность торговой организации	<b>Содержание учебного материала</b> Закупки как центр прибыли торговой розничной организации. Мотивация менеджера по закупкам Оформление и отправка заказа поставщику Приемка товаров по количеству и качеству	<b>110</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>60</b>	

	28.Сущность и содержание оптовых закупок товаров	2	
	29.Источники оптовых закупок и поставщики товаров на рынке	2	
	30.Закупки как центр прибыли торговой розничной организации	2	
	31.Управление закупками в системе торговой логистики	2	
	32.Организация закупочной деятельности в торговой фирме	2	
	33.Типовой алгоритм закупочного процесса	2	
	34.Выполнение плана закупок	2	
	35.Абсолютная прибыль от продаж	2	
	36.Мотивация менеджера по закупкам	2	
	37.Правила оформления и подачи заявки на доставку грузов.	2	
	38.Правила приема и доставки грузов.	2	
	39.Порядок оформления и отправки заказа	2	
	40.Определения понятия «потребность» и его уровень	2	
	41.Классификация потребности по разным признакам	2	
	42.Определение потребности в товаре	2	
	43.Методы исследования рынков закупок и сбыта	2	
	44.Рынки сбыта товаров	2	
	45.Выбор поставщиков товаров	2	
	46.Хозяйственные связи и их регулирования в торговле	2	
	47.Ответственность за нарушения договора	2	
	48.Оформление и отправка заказа поставщику.	2	
	49.Приемка товаров по количеству	2	
	50.Приемка товаров качеству	2	
	51.Общие правила приемки товара	2	
	52.Подготовка к приемке товара	2	
	53.Обработки системы заказов;	2	
	54.Создания складских помещений	2	
	55.Регулирования запасов	2	
	56.Выбора метода транспортировки	2	
	57.Организация процесса товародвижения	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>20</b>	
	20.Модель оптимального размера заказа. Оборачиваемость товарных запасов	2	

	21. Оформление заказа на основе базы данных. Типовые документы для сверки заказа с подтверждением	2	
	22. Формирование плана поставок. Контроль за оформлением и выпуском товара со склада поставщика	2	
	23. Инструменты определения первичной и повторной потребности в товаре.	2	
	24. Акт приемки ТМЦ по количеству и качеству. Форма отчета по бракованному товару. Организация процесса товародвижения	2	
	25. Выбор вида транспорта и метода хранения товаров. Изучение санитарных требований к хранению товаров	2	
	26. Особенности оформления отгрузочных документов.	2	
	27. Выбор удаленного поставщика. Расчет товарных потерь.	2	
	28. Построение планаграммы магазина	2	
	29. Расчет показателей эффективности использования торговых площадей	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>30</b>	
	Изучение СанПиН для уточнения санитарных режимов и требования к условиям хранения товаров в условиях торговли по нормативным документам и нормативно-технической документации		
	Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к практическим работам с использованием рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение нормативной документации. Решение практических задач. Посетить действующее торговое предприятие, проанализировать порядок оформления и отправки заказа, приемку товаров по количеству и качеству		
<b>Раздел 6. Товароведение продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Сведения о пищевых продуктах Плодоовощные товары Молочные товары Рыба и рыбные товары Плодоовощные товары	<b>66</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>30</b>	
	58. Общие сведения о пищевых продуктах	2	
	59. Зерно и продукты его переработки	2	
	60. Плодоовощные товары	2	
	61. Вкусовые товары	2	
	62. Основы хранения продовольственных товаров	2	
	63. Кондитерские изделия.	2	



64.Молоко и сливки	2	
65.Молочные товары	2	
66.Пищевые жиры	2	
67.Мясо, пищевая ценность классификация	2	
68.Колбасные изделия	2	
69.Мясо и мясные продукты	2	
70.Рыба, пищевая ценность и классификация	2	
71.Икра рыбная	2	
72.Рыба и рыбные товары	2	
<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>	
30.Классификация и кодирование однородных групп товаров. Качество однородных групп товаров	2	
31.Изучение факторов формирующих качество зерномучных товаров	2	
32.Изучение факторов формирующих качество плодоовощных товаров	2	
33.Изучение факторов формирующих качество вкусовых товаров	2	
34.Изучение основных факторов хранения продовольственных товаров	2	
35.Изучение факторов формирующих качество молочных товаров	2	
36.Изучение факторов формирующих качество пищевых жиров	2	
37.Изучение факторов формирующих качество мясных товаров	2	
38.Изучение факторов формирующих качество рыбных товаров	2	
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>18</b>	
Пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценности продовольственных товаров. Взаимосвязь качества с химическим составом и безопасностью продуктов питания. Химический состав и пищевая ценность продовольственных групп товаров. Структурно-механические, теплофизические и электрофизические, оптические и сорбционные свойства продовольственных товаров. Количественные и качественные потери при хранении и транспортировании. Ассортиментная политика торгового предприятия. Способы фальсификации товаров. Факторы формирования конкурентоспособности товаров. Штриховое кодирование товаров. Кодирование товаров.		

	<p>Изучение способов фальсификации группы зерномучных товаров, способы и методы определения фальсификации данной товарной группы по данным дополнительной литературы Пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценности зерномучных товаров. Макароны изделия. ФФК и ассортимент. Показатели качества и условия хранения. Состояние рынка. Работа с конспектом лекций - ответы на контрольные вопросы, подготовленные преподавателем.</p> <p>Подготовка к защите практических работ с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p> <p>Подготовка сообщений на темы: «Использование пищевых добавок в хлебобулочных товарах», «Пищевая ценность круп», «Хлеб всему голова»(по выбору)</p>		
	<p>Способы повышения биологической ценности продовольственных товаров по данным дополнительной литературы и базам интернет Пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценности плодоовощных товаров. Состояние рынка отечественных и импортных плодоовощных товаров РФ.</p> <p>Количественные и качественные потери при хранении и транспортировании плодоовощных товаров.</p> <p>Составление таблиц и краткий анализ фактического ассортимента в розничной торговле</p> <p>Работа с конспектом лекций- ответы на контрольные вопросы, подготовленные преподавателем.</p> <p>Подготовка к защите практических работ с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p> <p>Подготовка сообщений на темы: «Экзотические фрукты», «Батат и его использование», «Десертные овощи» (по выбору)</p>		

	<p>Пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценности вкусовых товаров. Химический состав и пищевая ценность группы вкусовых товаров. Факторы, формирующие качество вкусовых товаров. Показатели качества и условия хранения. Состояние рынка вкусовых товаров. Основные производители вкусовых товаров в системе предприятий потребительской кооперации Краснодарского края.</p> <p>Составление таблиц и краткий анализ фактического ассортимента в розничной торговле</p> <p>Работа с конспектом лекций- ответы на контрольные вопросы, подготовленные преподавателем.</p> <p>Подготовка к защите практических работ с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p> <p>Подготовка сообщений на темы «История возникновения пряностей на Руси», «Грузинские вина» (по выбору).</p>		
	<p>Факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственных товаров. Тенденции развития ассортимента товаров отечественного производства. Взаимосвязь качества с химическим составом и безопасностью продуктов питания. Структурно-механические, теплофизические и электрофизические, оптические и сорбционные свойства продовольственных товаров. Количественные и качественные потери при хранении и транспортировании.</p>		
	<p>Пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценности кондитерских товаров. Химический состав и пищевая ценность кондитерских товаров. Структурно-механические, теплофизические и электрофизические, оптические и сорбционные свойства продовольственных товаров. Количественные и качественные потери при хранении и транспортировании. Ассортиментная политика торгового предприятия. Способы фальсификации кондитерских товаров. Факторы формирования конкурентоспособности кондитерских товаров.</p> <p>Составление таблиц и краткий анализ фактического ассортимента в розничной торговле</p> <p>Работа с конспектом лекций- ответы на контрольные вопросы, подготовленные преподавателем.</p> <p>Подготовка к защите практических работ с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p> <p>Подготовка сообщений на темы: «Польза и вред шоколада», «Интересные заметки о тортах» (по выбору)</p>		

	<p>Пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценности молочных товаров. Химический состав и пищевая ценность группы молочных товаров. Факторы, формирующие качество и ассортимент молочных товаров. Показатели качества и условия хранения молочных товаров. Состояние рынка молочной продукции.</p> <p>Количественные и качественные потери при хранении и транспортировании молочных товаров.</p> <p>Подготовка к защите практических работ с использованием методических рекомендаций преподавателя</p>		
	<p>Пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценности жировых товаров. Химический состав и пищевая ценность продовольственных групп товаров.</p> <p>Факторы, формирующие и сохраняющие качество жировых товаров.</p> <p>Тенденции развития ассортимента товаров отечественного производства. Способы фальсификации жировых товаров. Состояние рынка жировых товаров. Факторы формирования конкурентоспособности жировых товаров. Состояние рынка жировых изделий.</p> <p>Составление таблиц и краткий анализ фактического ассортимента в розничной торговле</p>		
	<p>Пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценности мясных товаров. Химический состав и пищевая ценность мясной группе товаров.</p> <p>Количественные и качественные потери при хранении и транспортировании мясных товаров. Способы фальсификации мясных товаров. Факторы формирования конкурентоспособности мясных товаров. Факторы, формирующие качества мясных товаров и ассортимент. Показатели качества и условия хранения мясных товаров. Состояние рынка мясных товаров. Основные производители мясных товаров в системе предприятий потребительской кооперации Краснодарского края. Мясные консервы.</p> <p>Составление таблиц и краткий анализ фактического ассортимента в розничной торговле</p> <p>Подготовка к защите практических работ с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p> <p>Подготовка сообщений на темы: «Приготовление мясных полуфабрикатов», «Роль пищевых добавок в производстве пищевых добавок» (по выбору)</p>		
<b>Раздел 7. Товароведение непродовольственных</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Непродовольственные товары	<b>64</b>	

товаров	<b>Теоретические занятия</b>	<b>26</b>	
	73.Товары из пластмасс	2	
	74.Товары бытовой химии	2	
	75.Стекланные товары	2	
	76.Керамические товары	2	
	77.Металлохозяйственные товары	2	
	78.Потребительские свойства текстильных товаров	2	
	79.Текстильные товары	2	
	80.Потребительские свойства швейные и трикотажные товаров	2	
	81.Швейные и трикотажные товары	2	
	82.Ювелирные товары	2	
	83.Парфюмерно- товары	2	
	84.Косметические товары	2	
	85.Туалетное мыло	2	
	<b>Практические занятие</b>	<b>18</b>	
	39.Изучение факторов формирующих качество товаров из пластмассы	2	
	40.Изучение факторов формирующих качество товаров бытовой химии	2	
	41.Изучение факторов формирующих качество стеклянных товаров	2	
	42.Изучение факторов формирующих качество керамических товаров	2	
	43.Изучение факторов формирующих качество металлохозяйственных товаров	2	
	44.Изучение факторов формирующих качество текстильных товаров	2	
	45.Изучение факторов формирующих качество швейных и трикотажных товаров	2	
	46.Изучение факторов формирующих качество ювелирных товаров	2	
	47.Изучение факторов формирующих косметических товаров	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>20</b>	
		Взаимосвязь качества с химическим составом и безопасностью товаров из пластмасс. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров из пластмасс. Тенденции развития ассортимента пластмассовых товаров отечественного производства. Структурно-механические, теплофизические и электрофизические свойства пластмассовых товаров. Факторы формирования конкурентоспособности изделий из пластических масс. Состояние рынка изделий из пластмасс.	

	<p>Взаимосвязь качества с химическим составом и безопасностью товаров бытовой химии. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров бытовой химии. Тенденции развития ассортимента товаров бытовой химии отечественного и импортного производства.</p> <p>Факторы формирования конкурентоспособности товаров бытовой химии.</p> <p>Состояние рынка товаров бытовой химии</p>		
	<p>Взаимосвязь качества с химическим составом и безопасностью стеклянных товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество стеклянных товаров. Тенденции развития ассортимента стеклянных товаров отечественного производства. Структурно-механические и сорбционные свойства стеклянных товаров.</p> <p>Факторы формирования конкурентоспособности керамических товаров. Состояние рынка изделий стеклянных товаров.</p>		
	<p>Взаимосвязь качества с химическим составом и безопасностью керамических товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество керамических товаров. Тенденции развития ассортимента керамических товаров отечественного производства. Структурно-механические и сорбционные свойства керамических товаров. Факторы формирования конкурентоспособности керамических товаров. Состояние рынка изделий керамических товаров</p>		
	<p>Взаимосвязь качества с химическим составом и безопасностью металлохозяйственных товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество металлохозяйственных товаров. Тенденции развития ассортимента металлохозяйственных товаров отечественного производства. Структурно-механические, теплофизические и электрофизические свойства металлохозяйственных товаров. Факторы формирования конкурентоспособности металлохозяйственных товаров. Состояние рынка изделий металлохозяйственных товаров.</p>		

	<p>Факторы, формирующие и сохраняющие качество текстильных товаров. Тенденции развития ассортимента текстильных товаров отечественного производства. Факторы формирования конкурентоспособности текстильных товаров. Состояние рынка изделий текстильных товаров.</p>		
	<p>Факторы, формирующие и сохраняющие качество швейных и текстильных товаров. Тенденции развития ассортимента швейных и текстильных товаров отечественного производства. Структурно-механические, теплофизические и свойства м швейных и текстильных товаров.</p> <p>Факторы формирования конкурентоспособности швейных и текстильных товаров. Состояние рынка изделий швейных и текстильных товаров.</p>		
	<p>Факторы, формирующие и сохраняющие качество ювелирных товаров. Тенденции развития ассортимента ювелирных товаров отечественного производства. Факторы формирования конкурентоспособности ювелирных товаров. Состояние рынка ювелирных изделий.</p>		
	<b>Консультация</b>	<b>16</b>	
	<b>ИТОГО</b>	<b>396</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ**

### **4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля ПМ 01 Управление ассортиментом товаров МДК. 01.01 Основы управления ассортиментом товаров

предполагает наличие учебного кабинета (наименование кабинета).

**Оборудование учебного лабораторий:** товароведения и экспертизы продовольственных товаров; товароведения и экспертизы непродовольственных товаров:

Перечень имеющегося в кабинете оборудования

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- калькуляторы, плакаты, информационные стенды

Технические средства обучения:

- Прилавок закрытый;
- Прилавок открытый;
- Кассовый аппарат;
- Муляжи фруктов и овощей;
- Комплект методических материалов и наглядных пособий.

**Технические средства обучения:**

Перечень имеющегося в кабинете технических средств обучения

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Рыжиков, С.Н. Управление ассортиментом товаров [Электронный ресурс]: учебник / Рыжиков С.Н., Демидова Ю.М. - Москва: КноРус, 2021. - 322 с. - ЭБС «[BOOK.RU](http://book.ru)» - Режим доступа: <https://book.ru/book/938665>

2. Памбухчиянц, О.В. Организация коммерческой деятельности [Электронный ресурс]: учебник / О.В. Памбухчиянц. - М.: Дашков и К, 2020. - 268 с. - ЭБС «[Znanium.com](http://znanium.com)» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358227>

3. Иванов, Г.Г. Организация торговли (торговой деятельности) [Электронный ресурс]: учебник / Иванов Г.Г. - Москва: КноРус, 2019. - 222 с. - ЭБС «[BOOK.RU](http://book.ru)» - Режим доступа: <https://book.ru/book/932609>

**Дополнительные источники:**

1. Джоббер, Д. Продажи и управление продажами [Электронный ресурс]: учебное пособие / Д. Джоббер, Дж. Ланкастер. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 621 с. - ЭБС «[IPRbooks](http://www.iprbookshop.ru)» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/81832.html>

**Интернет-ресурсы:**

1. Знайтивар.РУ: торговля, бизнес, товароведение, экспертиза. -Режим доступа: <https://znaytovar.ru/>

2. Tovaroveded.ru: сайт для будущих товароведов. - Режим доступа:



<https://tovaroveded.ru/>

3. Росстандарт: Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. – Режим доступа: <https://www.rst.gov.ru/portal/gost/home/standarts/catalognational>

4. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. - Режим доступа: <https://www.rospotrebnadzor.ru/>

5. Справочная правовая система «Консультант Плюс». - Режим доступа: <http://konsultant.ru/>

6. Общество защиты прав потребителей: межрегиональная общественная организация. - Режим доступа: <http://www.ozpp.ru/>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.</p> <p>ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.</p> <p>ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p> <p>ОК 6. Работать в</p>	<p>Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видеоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;</p> <p>оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;</p> <p>оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;</p> <p>оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.</p>	<p>Оценка результатов выполнения контрольной работы, тестирование,</p> <p>Оценка результатов выполнения</p> <p>Оценка результатов выполнения и защиты курсовой работы</p> <p>Оценка результатов проведения экзамен по МДК 01.01.</p> <p>Оценка результатов проведения экзамена (квалификационный)</p>

<p>коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>		
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

## **6. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Адаптация рабочей программы профессионального модуля ПМ 01.. Управление ассортиментом товаров МДК. 01.01 Основы управления ассортиментом товаров

проводится при реализации адаптивной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение профессионального образования, создания необходимых для получения среднего профессионального образования условий, а также обеспечения достижения обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья результатов формирования практического опыта.

***Оборудование учебной лаборатории товароведения и экспертизы продовольственных товаров; товароведения и экспертизы непродовольственных товаров: для обучающихся с различными видами ограничения здоровья***

Оснащение лаборатории товароведения и экспертизы продовольственных товаров; товароведения и экспертизы непродовольственных товаров:

отвечает особым образовательным потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Лаборатория оснащена оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

Лаборатория, в котором обучаются лица с нарушением слуха оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой, видеотехникой, электронной доской, мультимедийной системой.

Для слабовидящих обучающихся в лаборатории предусматриваются просмотр удаленных объектов при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра. Использование Брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ не визуального доступа к информации, технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата лаборатория оборудована передвижными регулируемые партами с источником питания.

Вышеуказанное оснащение устанавливается в лаборатории при наличии обучающихся по адаптированной образовательной программе с учетом имеющегося типа нарушений здоровья у обучающегося.

***Организация практики обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья***

Форма проведения учебной и производственной практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При определении мест прохождения практики для данной категории обучающихся необходимо учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащейся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их

жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19.11.2013 г. № 685н.

### ***Информационное и методическое обеспечение обучающихся***

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам, указанным в п. 4.2. рабочей программы, представлен в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями зрения (не менее одного вида):

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (не менее одного вида):

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройство аутического спектра, нарушение психического развития) (не менее одного вида):

- использование текста с иллюстрациями;
- мультимедийные материалы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

### ***Формы и методы контроля и оценки результатов обучения***

Применяемые при реализации рабочей программы профессионального модуля ПМ 01 Управление ассортиментом товаров МДК. 01.01 Основы управления ассортиментом товаров

формы и методы контроля проводятся с учетом ограничения здоровья обучающихся.

Целью текущего контроля является своевременное выявление затруднений и отставания обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и внесение коррективов в учебную деятельность.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При проведении промежуточной аттестации обучающемуся предоставляется время на подготовку к ответу, увеличенное не более чем в три раза установленного для подготовки к ответу обучающимся, не имеющим ограничений в состоянии здоровья.

## **7. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ**

**Дополнения и изменения в рабочей программе**

**за \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год**

В рабочую программу профессионального модуля ПМ.01. Управление ассортиментом товаров МДК. 01.01 Основы управления ассортиментом товаров

по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

вносятся следующие дополнения и изменения: