

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Лысьвенский филиал федерального государственного автономного образовательного учреждения
высшего образования
«Пермский национальный исследовательский политехнический университет»



ТВЕРЖДАЮ

Директор по учебной работе

Ж.В. Лобов

Н.В. Лобов

» 02 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ

Форма обучения: очная

Уровень профессионального образования: среднее профессиональное образование

Образовательная программа: подготовки специалиста среднего звена

Общая трудоёмкость: 540 час.

Специальность: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Лысьва, 2022

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ разработана на основании:

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «28» июля 2014 г. № 835 по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров;

– Учебного плана очной формы обучения по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, утвержденного «28» 02 2022 г.

– Рабочей программы воспитания по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, утвержденной «28» 02 2022 г.

Разработчик:

Председатель ПЦК ГСЭД

Е.А. Корвякова

Рецензент:

преподаватель

Л.А. Стругова

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии Гуманитарных и социально-экономических дисциплин (ПЦК ГСЭД) «01» 02 2022 г., протокол № 6 .

Председатель ПЦК ГСЭД

Е.А. Корвякова

СОГЛАСОВАНО

Заместитель начальника УМУ ПНИПУ

В.А. Голосов

Управляющий ООО «Автодеталь»



А.Н. Эгембердеев

Коммерческий директор
ООО «НПО «Уралгидропром»



С.Г. Порозков

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ

1.1 Область применения программы

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

Квалификация выпускника – товаровед-эксперт.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности *управление ассортиментом товаров* и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках ПМ:

Код	Наименование общих 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

Перечень профессиональных компетенций элементы, которых формируются в рамках ПМ:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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

Перечень личностных результатов, которых формируются в рамках ПМ:

Код	Наименование личностных результатов
<i>ЛР 16</i>	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
<i>ЛР 17</i>	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
<i>ЛР 18</i>	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
<i>ЛР 19</i>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
<i>ЛР 20</i>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
<i>ЛР 21</i>	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
<i>ЛР 22</i>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие в условиях развития информационных технологий, применяемых в различных отраслях народного хозяйства
<i>ЛР 23</i>	Активно применяющий полученные знания на практике
<i>ЛР 24</i>	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения
<i>ЛР 25</i>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
<i>ЛР 26</i>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<i>ЛР 27</i>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
<i>ЛР 28</i>	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:	<ul style="list-style-type: none"> – анализа ассортиментной политики торговой организации; – выявления потребности в товаре (спроса); – участия в работе с поставщиками и потребителями; – приемки товаров по количеству и качеству; – размещения товаров; – контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров; – обеспечения товародвижения в складах и магазинах; – эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования; – участия в проведении инвентаризации товаров
уметь:	<ul style="list-style-type: none"> – распознавать товары по ассортиментной принадлежности; – формировать торговый ассортимент по результатам анализа

	<p>потребности в товарах;</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта; – рассчитывать показатели ассортимента; – оформлять договоры с контрагентами; – контролировать их выполнение, в том числе поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству; – предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств; – готовить ответы на претензии покупателей; – производить закупку и реализацию товаров; – учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения; – соблюдать условия и сроки хранения товаров; – рассчитывать товарные потери; – планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь; – соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде; – соблюдать требования техники безопасности и охраны труда
<p>знать:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства; – товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели; – виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями; – технологические процессы товародвижения; – формы документального сопровождения товародвижения; – правила приемки товаров; – способы размещения товаров на складах и в магазинах; – условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп; – основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров; – классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство; – требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования; – нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила); – законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда,

	<p>распространяющиеся на деятельность организации;</p> <ul style="list-style-type: none">– обязанности работников в области охраны труда;– причины возникновения и профилактики производственного травматизма;– фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;– возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)
--	---

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - **540** часов.

Из них на освоение МДК.01.01 – **468** часов;

на практики, в том числе производственную **72** часа.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ

2.1 Структура профессионального модуля ПМ.01 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.										
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								Консультации	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация
			Обучение по МДК						Всего				
			В том числе										
Лекции	практических занятий	Лабораторных занятий	Курсовых работ (проектов)	Учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28	МДК.01.01 Основы управления ассортиментом товаров	468	314	132	162	-	20	-	-	-	154	-	
ОК 1 –ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28	ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)	72	-	-	-	-	-	72	-	-	-	-	
	ВСЕГО	540	314	132	162	-	20	72	-	-	154	-	

Программа производственной практики входит в комплект профессионального модуля на правах отдельного документа.

2.2 Объём междисциплинарного курса МДК 01.01 Основы управления ассортиментом товаров

Вид учебной работы	3 семестр	4 семестр	5 семестр	Всего часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	100	124	90	314
<i>Самостоятельная работа</i>	<i>49</i>	<i>66</i>	<i>39</i>	<i>154</i>
Объём образовательной программы	149	190	129	468
<i>в том числе:</i>				
теоретическое обучение (<i>лекции, уроки</i>)	50	52	30	132
лабораторные занятия	-	-	-	-
практические занятия	50	72	40	162
контрольные работы	-	-	-	-
курсовой проект (работа)	-	-	20	20
Консультации	-	-	-	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета в 4 семестре, в форме экзамена в 5 семестре				

2.3 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.01 Управление ассортиментом товаров

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарного курса (МК)	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
МДК.01.01. Основы управления ассортиментом товаров				
3 семестр				
Раздел 1 Товароведение продовольственных товаров			93	
Тема 1.1 Основы товароведения продовольственных товаров	Содержание учебного материала:	2	6	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	
	Общие сведения. Классификация продовольственных товаров. Факторы, формирующие качество товаров. Потребительские свойства товаров. Ассортимент товаров. Показатели ассортимента		2	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № 1 Изучение требований нормативной документации к видам дефектов товарных групп. Изучение понятий «брак» и «нестандартная продукция»		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка конспекта по теме: Характеристика и методы расчета товарных потерь. Подготовка презентации на тему "Оценка состояния рынка продовольственного сырья региона". Подготовка отчёта по практическому занятию	3	2	
Тема 1.2 Зерномучные товары	Содержание учебного материала:	3	10	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		4	
	Зерно, крупа и крупяные изделия. Ассортимент. Требования к качеству.		2	
	Мука. Хлебобулочные изделия. Ассортимент. Требования к качеству. Макароны изделия. Ассортимент. Требования к качеству		2	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		4	
	Практическое занятие № 2		2	

	Изучение требований нормативной документации к качеству, упаковке, условиям и срокам хранения, правилам приемки и методам отбора образцов проб и органолептической оценки хлеба и хлебобулочных изделий. Расчёт товарных потерь			
	Практическое занятие № 3 Изучение требований нормативной документации к качеству, упаковке, условиям и срокам хранения, правилам приемки и методам отбора образцов проб и органолептической оценки макаронных изделий. Расчёт товарных потерь		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка конспекта «Основное и вспомогательное сырье для производства хлеба». Заполнение таблицы «Определение основных отличий муки для производства сдобных хлебобулочных изделий и макаронных изделий». Составление схемы классификации ассортимента сухарных изделий, бараночных изделий. Подготовка отчётов по практическим занятиям.	3	2	
Тема 1.3 Флодоовощные товары	Содержание учебного материала:	3	10	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		4	
	Вегетативные овощи. Плодовые овощи. Ассортимент. Требования к качеству. Семечковые плоды. Косточковые плоды. Ассортимент. Требования к качеству.		2	
	Ягоды. Орехоплодные. Ассортимент. Требования к качеству. Субтропические и тропические плоды. Ассортимент. Требования к качеству.		2	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		4	
	Практическое занятие № 4 Изучение требований нормативной документации к качеству, упаковке, условиям и срокам хранения, правилам приемки и методам отбора образцов проб и органолептической оценки плодов. Расчёт товарных потерь		2	
	Практическое занятие № 5 Изучение требований нормативной документации к качеству, упаковке, условиям и срокам хранения, правилам приемки и методам отбора образцов проб и органолептической оценки овощей		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчётов к практическим занятиям		2	
Тема 1.4 Вкусовые товары	Содержание учебного материала:	3	12	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		6	

	Чай. Кофе. Ассортимент. Требования к качеству		2	ЛР 16 – 28
	Алкогольные напитки. Ассортимент. Требования к качеству. Безалкогольные напитки. Ассортимент. Требования к качеству		2	
	Пряности и вкусовые приправы. Ассортимент. Требования к качеству. Табак и табачные изделия. Ассортимент. Требования к качеству		2	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № 6 Изучение требований ГОСТ к качеству, маркировке, условиям хранения чая и кофе. Изучение видов фальсификации продукции. Органолептическая оценка кофе		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентаций по теме. Подготовка отчёта по практическому занятию		4	
Тема 1.5 Сахаристые продукты	Содержание учебного материала:	3	10	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		4	
	Сахар. Ассортимент. Требования к качеству. Крахмал и крахмалопродукты		2	
	Мед. Ассортимент. Требования к качеству. Кондитерские изделия. Ассортимент. Требования к качеству		2	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № 7 Оценка качества карамели, ознакомление с натуральными образцами		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение требований ГОСТ Р 53396-2009 «Сахар белый. Технические условия», ГОСТ 21-94 «Сахар-песок. Технические условия», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» и составление резюме: ассортимент сахара, выпускаемого по ГОСТ, реализуемого в розничной торговле. Подготовка отчёта по практическому занятию		4	
Тема 1.6 Молоко и молочные продукты	Содержание учебного материала:	3	12	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		4	
	Молоко. Ассортимент. Требования к качеству. Кисломолочные продукты. Ассортимент. Требования к качеству		2	
	Сыры. Ассортимент. Требования к качеству. Масло коровье. Ассортимент. Требования к качеству		2	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		4	
	Практическое занятие № 8		2	

	Изучение требований Федерального закона от 12.06.2008 N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию". Анализ маркировки указанных товаров. Органолептическая оценка молока			
	Практическое занятие № 9 Органолептическая оценка творога и сметаны		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентации на тему «Товароведная характеристика кисломолочных продуктов». Подготовка отчёта к практическому занятию		4	
Тема 1.7 Мясо и мясные продукты	Содержание учебного материала:	2	9	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		4	
	Мясо. Ассортимент. Требования к качеству. Колбасные изделия. Ассортимент. Требования к качеству		2	
	Мясокопчености. Ассортимент. Требования к качеству. Мясные консервы. Ассортимент. Требования к качеству		2	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № 10 Органолептическая оценка колбасы (вареной, копченной, п/к, с/к, в/к), изучение маркировки. Требования, предъявляемые к качеству		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка конспекта на тему «Товароведное и ветеринарное клеймение мясных туш. Дефекты мяса». Изучение требований ГОСТ 7595-79, ГОСТ 16867-71, ГОСТ 1935-55 к качеству мяса. Подготовка отчёта к практическому занятию.		3	
Тема 1.8 Рыба и морепродукты	Содержание учебного материала:	3	10	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		4	
	Рыба. Рыбные продукты. Ассортимент. Требования к качеству		2	
	Нерыбные морепродукты. Ассортимент. Требования к качеству		2	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		4	
	Практическое занятие № 11 Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям		2	
	Практическое занятие № 11 Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	

	Подготовка отчёта по практическому занятию			
--	--	--	--	--

Тема 1.9 Яйца и яйцепродукты	Содержание учебного материала:	2	8	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	
	Яйца. Классификация. Требования к качеству. Яичные продукты		2	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № 12 Изучение требований ГОСТ Р 52121-2003 «Яйца куриные пищевые. Технические условия». Оценка качества яиц пищевых куриных и установление сортности		2	
Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентации на тему «Яйца и яичные товары». Подготовка отчёта к практическому занятию	3	4		
Тема 1.10 Пищевые жиры	Содержание учебного материала:	2	6	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	
	Растительные масла. Ассортимент. Требования к качеству. Животные жиры. Ассортимент. Маргарин, спред и смеси топленые. Характеристика. Показатели качества. Жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные		2	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № 13 Органолептическая оценка растительного масла (на примере подсолнечного и соевого), сравнительная характеристика по качеству		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчёта к практическому занятию		3	
Раздел 2 Микробиология, санитария и гигиена потребительских товаров			56	
Тема 2.1 Морфология и систематика микроорганизмов	Содержание учебного материала:	2	1	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		1	
	Понятие о морфологии. Систематика микроорганизмов. Основные группы микроорганизмов: бактерии, дрожжи, плесневые грибы. Значение микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности в области производства, хранения, транспортировки и реализации непродовольственных товаров		1	
Тема 2.2 Физиология микроорганизмов	Содержание учебного материала:	2	5	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		1	
	Понятие о физиологии микроорганизмов. Конструктивный и энергетический обмен у микроорганизмов. Химический состав микробной клетки. Ферменты, их роль в жизнедеятельности микроорганизмов. Питание микробной клетки.		1	

	Использование ферментов микроорганизмов в промышленности. Понятие о тургоре, плазмолизе, плазмолизисе. Типы питания (аутотрофы и гетеротрофы). Дыхание микроорганизмов (аэробные и анаэробные).			
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № 14 Техника микроскопирования, методика приготовления микробиологических препаратов.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию	3	2	
Тема 2.3 Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала:		6	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	
	Факторы, влияющие на развитие и биохимическую деятельность микроорганизмов. Физические факторы: температура, влажность, концентрация растворенных веществ, излучения, их влияние на жизнедеятельность микроорганизмов. Химические факторы: рН окружающей среды, химический состав среды, их влияние на жизнедеятельность микроорганизмов. Биологические факторы, их влияние на развитие микроорганизмов.	2	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № 15 Составление схемы распространения микроорганизмов через продовольственные товары.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию	3	2	
Тема 2.4 Патогенные микроорганизмы и пищевые (алиментарные) заболевания, вызываемые ими	Содержание учебного материала:		5	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		1	
	Патогенные микроорганизмы. Инфекция, источники и механизмы передачи возбудителей. Заболевания, передающиеся через пищевые продукты. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Профилактика пищевых заболеваний.	2	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № 16 Схема взаимодействия микробиологии с другими науками, в том числе с товароведением, схема распространения патогенных микроорганизмов.		2	

	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию	3	2	
Тема 2.5 Биоповреждения, вызываемые насекомыми	Содержание учебного материала:	2	1	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		1	
	Виды насекомых (моль, жуки, тараканы, термиты), вызывающие биоповреждения непродовольственных товаров. Циклы жизни, источники питания, способы размножения, среда обитания. Непродовольственные товары, повреждаемые насекомыми. Характеристика дефектов. Способы предупреждения и меры борьбы с насекомыми.		1	
Тема 2.6 Биоповреждения, вызываемые мышевидными грызунами	Содержание учебного материала:	2	1	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		1	
	Виды мышевидных грызунов: мыши, крысы, вызывающие биоповреждения непродовольственных товаров. Среда обитания. Питание. Размножение. Мыши и крысы как переносчики инфекционных заболеваний. Меры предупреждения и способы борьбы с грызунами. Обеспечение безопасности людей.		1	
Тема 2.7 Биоповреждения текстильных волокон и тканей и защите от них	Содержание учебного материала:	2	10	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	
	Классификация текстильных волокон. Целлюлозные волокна и ткани. Микроорганизмы, вызывающие их повреждения. Условия, способствующие биоповреждению. Механизм повреждения. Признаки повреждения волокон. Методы оценки биоповреждений. Белковые волокна и ткани. Микроорганизмы, вызывающие их повреждения. Условия, способствующие повреждению. Механизм повреждения. Признаки деструкции белкового волокна. Химические волокна. Микроорганизмы, вызывающие их повреждение. Условия, способствующие повреждению. Механизм повреждения. Признаки деструкции. Классификация повреждений волокон. Количественный метод оценки биодеструкций волокнистых материалов. Способы защиты текстильных материалов от повреждения микроорганизмами.		2	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		4	
	Практическое занятие № 17 Методы оценки степени биодеструкции. Методы оценки биостойких материалов.		2	

	Практическое занятие № 18 Составление схемы распространения микроорганизмов через непродовольственные товары.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию	3	4	
Тема 2.8 Биоповреждения и защита натуральной кожи и меха	Содержание учебного материала:	2	5	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		1	
	Микроорганизмы, вызывающие повреждения кожевенного и мехового сырья. Условия, способствующие повреждению. Механизмы повреждения. Методы оценки степени биодеструкций. Способы защиты от повреждения		1	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № 19 Составление схемы распространения микроорганизмов через непродовольственные товары.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию	3	2	
Тема 2.9 Биоповреждения и защита древесины и бумаги	Содержание учебного материала:	2	5	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		1	
	Микроорганизмы, вызывающие повреждения древесины и бумаги и способы защиты от повреждения микроорганизмами.		1	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № 20 Составление схемы распространения микроорганизмов через непродовольственные товары.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию	3	2	
Тема 2.10 Биоповреждения и защита косметических товаров	Содержание учебного материала:	2	5	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		1	
	Микроорганизмы, вызывающие повреждения косметических товаров. Влияние микробиологических повреждений на сроки годности. Условия, способствующие повреждению. Способы защиты от повреждения		1	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № 21 Составление схемы распространения микроорганизмов через		2	

	непродовольственные товары.			
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию	3	2	
Тема 2.11 Санитарно-гигиенические требования к предприятиям торговли	Содержание учебного материала:	2	12	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	
	Гигиена: понятие, объекты изучения, цели и задачи. Группы санитарных требований. Санитарные требования к производственному и обслуживающему персоналу. Значение личной гигиены обслуживающего персонала торговых организаций. Медицинские осмотры, их цель и значение. Значение предохранительных прививок. Нормативная база санитарных требований. Санитарные требования к содержанию территории торгового предприятия. Физические свойства воздуха, химический состав, источники загрязнения атмосферного воздуха и мероприятия по борьбе с ними. Гигиена отопления и вентиляции. Гигиенические требования к качеству воды и водоснабжения. Санитарные требования к помещениям, их планировке, устройству, содержанию торговых предприятий, дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Гигиеническая оценка собственного и искусственного освещения. Санитарные требования к транспортировке, приемке непродовольственных товаров. Санитарное законодательство и организация санитарно-гигиенического надзора. Государственный санитарный надзор. Предупредительный и текущий санитарный надзор. Ведомственная санитарная служба. Организация общественного санитарного контроля. Пропаганда здорового образа жизни. Ответственность за несоблюдение требований санитарного законодательства.		2	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		6	
	Практическое занятие № 22 Порядок проведения санитарно-гигиенической экспертизы предприятия торговли.		2	
	Практическое занятие № 23 Схема обследования продовольственного магазина.		2	
	Практическое занятие № 24 Обследование торгового предприятия с целью оценки соблюдения санитарных требований.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию		3	

		Консультации	-	
		Промежуточная аттестация	-	
		ИТОГО за 3 семестр	149	
4 семестр				
Раздел 3 Техническое оснащение торговых организаций			74	
Тема 3.1 Мебель для торговых организаций	Содержание учебного материала:	3	10	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	
	Классификация торговой мебели и требования к ней. Типизация, унификация и стандартизация торговой мебели. Характеристика типов и моделей торговой мебели		2	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		4	
	Практическое занятие № 25 Изучение основных видов мебели		2	
	Практическое занятие № 26 Оснащение торговых организаций мебелью (расчет необходимых показателей)		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию		4	
Тема 3.2 Торговый инвентарь	Содержание учебного материала:	2	10	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	
	Классификация торгового инвентаря. Инвентарь для приемки товаров. Инвентарь для подготовки к продаже и продажи продовольственных товаров. Инвентарь для подготовки к продаже и продажи непродовольственных товаров. Рекламно-выставочный инвентарь. Инвентарь для отбора товаров покупателями. Кассовый инвентарь. Обоснование потребности в торговом инвентаре и его выбор		2	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		4	
	Практическое занятие № 27 Изучение основных видов инвентаря		2	
	Практическое занятие № 27 Изучение основных видов инвентаря		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию		3	
Тема 3.3 Классификация измерительного	Содержание учебного материала:	2	2	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	

оборудования	Измерительное оборудование: понятие, назначение. Измерительное оборудование: классификация, требования, предъявляемые к нему и другим средствам измерения. Меры длины, меры объема: виды, их назначение, эксплуатация, уход за ними		2	ЛР 16 – 28
Тема 3.4 Устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования	Содержание учебного материала:	2	2	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	
	Электронные настольные, платформенные (товарные), настольные циферблатные, настольные механические весы: типы, назначение, их сравнительная характеристика по устройству, техническим характеристикам и правилам эксплуатации. Выбор типов и рекомендованные нормы оснащения торговых организаций весоизмерительным оборудованием		2	
Тема 3.5 Государственный метрологический контроль за средствами измерений. Техническое обеспечение весоизмерительного оборудования	Содержание учебного материала:	3	10	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	
	Государственный метрологический контроль средств измерения. Проверка и клеймение весоизмерительного оборудования. Проверка электронных весов. Выбор типа весов и определение потребности в них		2	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		4	
	Практическая работа № 28 Изучение классификации весов, требования к весам и мерам измерения		2	
	Практическая работа № 29 Приемы эксплуатации весов различных по принципу действия		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию		4	
Тема 3.6 Фасовочно-упаковочное оборудование	Содержание учебного материала:	2	5	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		1	
	Классификация фасовочно-упаковочного оборудования. Виды и типы фасовочно-упаковочного оборудования. Правила эксплуатации фасовочно-упаковочного оборудования и техника безопасности		1	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № 30 Фасовочно-упаковочное и измельчительно-режущее оборудование		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию		3	
Тема 3.7	Содержание учебного материала:	2	1	ОК 1 – ОК 9

Измельчительно-режущее оборудование	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		1	ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	Классификация измельчительно-режущего оборудования. Машины для нарезания продуктов. Машины для распиливания продуктов. Машины для измельчения продуктов		1	
Тема 3.8 Подъемно-транспортное оборудование	Содержание учебного материала:	2	9	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		1	
	Классификация подъемно-транспортного оборудования. Виды подъемно-транспортного оборудования. Выбор подъемно-транспортного оборудования и расчет потребности в нем		1	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		4	
	Практическое работа № 31 Расчет потребности в подъемно-транспортном оборудовании		2	
	Практическое работа № 31 Расчет потребности в подъемно-транспортном оборудовании		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию		3	
Тема 3.9 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала:	3	9	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		1	
	Классификация торгового холодильного оборудования. Виды и устройство торгового холодильного оборудования. Правила эксплуатации торгового холодильного оборудования и техника безопасности		1	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		4	
	Практическое работа № 32 Презентация на тему «Холодильное оборудование»		2	
	Практическое работа № 33 Определение вида и типа холодильного оборудования по его маркировке		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию		3	
Тема 3.10 Контрольно-кассовые машины	Содержание учебного материала:	3	14	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	
	Классификация контрольно-кассовых машин. Требования, предъявляемые к контрольно-кассовым машинам. Устройство и принцип действия контрольно-кассовых машин. Характеристика видов и типов контрольно-кассовых машин. Применение контрольно-кассовых машин. Эксплуатация контрольно-кассовых		2	

	машин. Техническое обслуживание контрольно-кассовых машин. Выбор контрольно-кассовых машин и расчет потребности в них			
	В том числе практических и лабораторных занятий:		6	
	Практическое занятие № 34 Нормативно-правовые документы о применении и эксплуатации контрольно-кассовой техники (обязанности кассира)		2	
	Практическое работа № 35 Расчет потребности в ККМ		2	
	Практическое работа № 35 Расчет потребности в ККМ		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию		6	
Тема 3.11 Новое в техническом оснащении торговых организаций	Содержание учебного материала:	2	2	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	
	Новейшие технологии видеонаблюдения в торговых организациях. Системы подсчета посетителей торгового зала. Новые технологии освещения товаров. Новое технико-технологическое решение транспортирования скоропортящихся товаров.		2	
Раздел 4 Охрана труда			60	
Тема 4.1 Введение. Основные понятия дисциплины и терминология безопасности труда	Содержание учебного материала:	2	1	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		1	
	Основные понятия и терминология безопасности труда. Негативные факторы, опасность производственной среды. Аксиома потенциальной опасности жизнедеятельности. Риск трудовой деятельности. Понятие травмы, несчастного случая, профессионального заболевания. Безопасность труда и основные мероприятия безопасности труда. Основные задачи охраны труда		1	
Тема 4.2 Правовые и организационные основы охраны труда	Содержание учебного материала:	2	1	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		1	
	Правовые и организационные основы охраны труда на предприятии, система мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижение вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по безопасности и производственной санитарии		1	
Тема 4.3 Основные законодательные акты в	Содержание учебного материала:	2	6	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	

области охраны труда	Основные законодательные акты в области охраны труда, права и обязанности работников и работодателей в области охраны труда. Нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности. Нормативные правовые акты по охране труда. Система стандартов безопасности труда (ССБТ)		2	ЛР 16 – 28
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № 36 Нормативные правовые акты по охране труда		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию	3	2	
Тема 4.4 Органы управления безопасностью труда, надзора и контроля над охраной труда	Содержание учебного материала:	2	2	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	
	Органы управления безопасностью труда, надзора и контроля за охраной труда. Основные положения об организации работы, структура органов по охране труда, функции и обязанности работников службы охраны труда на предприятиях торговли		2	
Тема 4.5 Обучение и проверка знаний по охране труда	Содержание учебного материала:	2	6	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	
	Виды и правила проведения инструктажей по охране труда безопасности. Аттестация рабочих мест по условиям труда. Ответственность за нарушение требований по безопасности труда. Материальные затраты на охрану труда.		2	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № 37 Организация обучения по охране труда		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию		3	
Тема 4.6 Производственный травматизм	Содержание учебного материала:	2	9	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		1	
	Объективные и субъективные причины травматизма. Виды производственных травм и профессиональных заболеваний. Классификация несчастных случаев по характеру и тяжести повреждения, числу пострадавших и месту происшествя. Расследование, учет и анализ несчастных случаев на производстве		1	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		4	
	Практическое занятие № 38		2	

	Учет и расследование несчастных случаев на производстве			
	Практическое занятие № 38		2	
	Учет и расследование несчастных случаев на производстве			
	Самостоятельная работа обучающихся	3	4	
	Подготовка отчета по практическому занятию			
Тема 4.7 Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала:	2	7	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		1	
	Опасные и вредные производственные факторы и их классификация. Источники их возникновения в условиях современного производства. Предельно допустимые уровни воздействия негативных факторов		1	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № 39	2		
	Оказание доврачебной помощи пострадавшим при несчастных случаях			
	Самостоятельная работа обучающихся	3	4	
	Подготовить презентацию по теме «Опасные и вредные производственные факторы»			
Тема 4.8 Физические негативные факторы	Содержание учебного материала:	2	2	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	
	Классификация физических негативных факторов на производстве. Шум: источники, виды шумов, физические характеристики шума. Действие шумов на человека. Инфразвук и ультразвук. Вибрации: физические характеристики, источники возникновения, пути передачи. Действие вибраций на человека. Электромагнитные поля и излучения ВЧ и СВЧ диапазона. Защита от вибрация, шума, электромагнитных излучений		2	
Тема 4.9 Химические негативные факторы	Содержание учебного материала:	2	2	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	
	Вредные вещества: классификация, пути попадания в организм человека, действие вредных веществ и чувствительность к ним. Профессиональные заболевания при действии токсинов. ПДК токсичных веществ для рабочей зоны. Радиационная безопасность. Защита от загрязнений воздушной и водной среды. Средства индивидуальной защиты человека от химических и биологических негативных факторов.		2	
Тема 4.10 Основы электробезопасности в	Содержание учебного материала:	2	2	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	

торговле	Анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности. Действие электрического тока на организм человека. Виды поражения и факторы, влияющие на исход поражения электрическим током. Правила безопасности эксплуатации установок и аппаратов. Требования к персоналу		2	ЛР 16 – 28
Тема 4.11 Меры безопасности при эксплуатации установок, аппаратов в торговле	Содержание учебного материала:		6	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	
	Правила безопасной эксплуатации установок и аппаратов. Общие требования безопасности на территории предприятия и производственных помещениях. Средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов		2	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № 40 Составление инструкций по охране труда		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию	3	2	
Тема 4.12 Противопожарная профилактика в торговых организациях	Содержание учебного материала:	2	6	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	
	Характеристики горючих веществ. Воспламенение, горение, взрыв, самовозгорание. Взрывоопасные смеси. Огнестойкость зданий и сооружений. Категории производств по степени пожаро - и взрывоопасности. Классы пожаро - и взрывоопасных зон. Причины возникновения пожаров и взрывов. Требования пожарной безопасности к электроустановкам. Методы пожарной безопасности при выполнении огневых работ, при хранении и перевозке легковоспламеняющихся жидкостей. Меры по предупреждению пожаров и взрывов. Меры противопожарной защиты. Средства и способы огнетушения. Виды пожарной сигнализации и связи		2	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № 41 Первичные средства пожаротушения		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию	3	2	
Тема 4.13 Гигиена труда	Содержание учебного материала:	2	5	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		1	
	Общепринятая классификация основных форм трудовой деятельности.		1	

	Энергетические затраты человека при различных видах трудовой деятельности. Понятие об утомлении и переутомлении. Основные пути снижения утомления и монотонности труда			
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № 42 Исследование освещенности на рабочем месте		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию	3	2	
Тема 4.14 Микроклимат помещений	Содержание учебного материала:		5	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		1	
	Влияние климата на здоровье человека. Гигиеническое нормирование параметров микроклимата. Методы обеспечения комфортных климатических условий в рабочих помещениях. Санитарные требования по устройству и содержанию территории предприятий, производственных и вспомогательных помещений. Производственная санитария и санитарно-бытовое обслуживание работающих	2	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № 43 Исследование микроклимата в рабочей зоне		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию	3	2	
Раздел 5 Маркетинг в торговле			56	
Тема 5.1 Маркетинг как интегрирующая функция управления предприятием	Содержание учебного материала:		8	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	
	Разработка плана маркетинга по товару. Контроль маркетинга. Понятие среды маркетинга. Внутренняя и внешняя среда. Микросреда и макросреда маркетинга		2	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		4	
	Практическое занятие № 44 Установление основных видов потребностей и товаров – как средств их удовлетворения.	2	2	
	Практическое занятие № 45 Разработка маркетинговых мероприятий для разных состояний спроса.		2	
Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическим занятиям	3	2		

Тема 5. 2 Этика и современное управление ассортиментом в маркетинге	Содержание учебного материала:	2	8	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	
	Этика в управлении ассортиментом торгового предприятия. Коммуникация. Виды коммуникации. «Маркетинг mix»		2	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		4	
	Практическое занятие № 46 Анализ окружающей среды маркетинга		2	
	Практическое занятие № 47 Деловая игра: Этика в общении продавца и покупателя или 6 этапов эффективной продажи		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическим занятиям		3	
Тема 5. 3 Рынки и рыночные показатели	Содержание учебного материала:	2	10	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	
	Понятие рынка. Формы рынка. Выбор целевого рынка. Выбор рынка товара. Обозначение сферы деятельности предприятия или организации. Разработка качественного продукта. Управлением качества на всех этапах.		2	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		6	
	Практическое занятие № 48 Выполнение анализа рынка и построение кривых спроса и предложения		2	
	Практическое занятие № 49 Определение конкурентоспособности российского рынка		2	
	Практическое занятие № 50 Разработка этапов производства товара и определения его качества		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическим занятиям		3	
Тема 5. 4 Маркетинговые исследования рынка	Содержание учебного материала:	2	10	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	
	Маркетинговая информация. Виды информации и их классификация. Система маркетинговых исследований. Виды и типы маркетинговых исследований		2	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		4	
	Практическое занятие № 51 Разработка анкеты для опроса и выявления потребностей потребителя		2	

	Практическое занятие № 52 Сегментация потребителей и оценка емкости рынка		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическим занятиям	3	4	
Тема 5.5 Товар и товарная политика предприятия	Содержание учебного материала:		5	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		1	
	Понятие товара в маркетинге. Классификация товаров. Жизненный цикл товаров, характеристика его этапов. Бенчмаркинг- сущность и применение. ABC - анализ ассортимента		1	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № 53 Построение ассортиментной матрицы		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическим занятиям		3	
Тема 5.6 Потребительское поведение, сегментация рынка и позиционирование товара	Содержание учебного материала:	2	9	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		1	
	Потребитель и его покупательное поведение. Факторы влияющие на поведение покупателя. Процесс принятия решения о покупке. Позиционирование товара. Ассортиментная политика и управление ассортиментом. Ассортиментная матрица. Элиминация товара.		1	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		4	
	Практическое занятие № 54 Анализ поведения потребителя при совершении покупки		2	
	Практическое занятие № 55 Выбор целевого сегмента покупателей		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическим занятиям		3	
Тема 5.7 Продвижение товаров	Содержание учебного материала:	2	6	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	
	Понятие «Продвижения товара». Цели и средства продвижения товара. Реклама. Стимулирование сбыта. Личная продажа. Пропаганда. Хозяйственные связи с поставщиками товаров: назначение, сущность, порядок формирования регулирования. Виды, назначение, структура договоров с поставщиками и потребителями.		2	

	Оценка эффективности работы с посредниками.			
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № 56 Оформление договоров с поставщиками товаров. Составление претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств. Подготовка ответа на претензию покупателей		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическим занятиям	3	2	
Консультации			-	
Промежуточная аттестация			-	
Итого за 4 семестр			190	
5 семестр				
Раздел 6 Товароведение непродовольственных товаров			129	
Тема 6.1 Основы товароведения непродовольственных товаров	Содержание учебного материала:		5	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		1	
	Классификация непродовольственных товаров. Факторы, формирующие качество товаров. Потребительские свойства товаров. Ассортимент товаров. Показатели ассортимента	2	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятия (семинарское занятие) № Основы товароведения		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию	3	2	
Тема 6.2 Текстильные товары	Содержание учебного материала:		5	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		1	
	Классификация, виды волокон. Ткацкие переплетения. Ассортимент тканей. Потребительские свойства тканей	2	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № Распознавание тканей по составу сырья. Распознавание тканей по переплетениям		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию	3	2	
Тема 6.3	Содержание учебного материала:	3	5	ОК 1 – ОК 9

Швейные и трикотажные изделия	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):	3	1	ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	Размерная типология для массового производства одежды. Классификация и ассортимент. Формирование потребительских свойств. Контроль качества, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение		1	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № Определение качества одежды		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию		2	
Тема 6.4 Меховые и пушно-овчинные товары	Содержание учебного материала:	3	5	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		1	
	Классификация пушно-меховых товаров, пушно-меховое сырье. Ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий		1	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № Товароведная характеристика пушно-меховых и овчинно-шубных товаров		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию		2	
Тема 6.5 Обувные товары	Содержание учебного материала:	3	6	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	
	Общая характеристика обувных материалов. Натуральные кожи для верха и низа обуви. Искусственные и синтетические обувные материалы. Кожаная обувь. Обработка деталей и методы крепления. Ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, маркировка, упаковка, хранение. Резиновая обувь. Ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка.		2	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № Изучение ассортимента, потребительских свойств и качества кожаной обуви		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию		2	
Тема 6.6 Галантерейные товары	Содержание учебного материала:	3	6	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	
	Кожевенно-галантерейные товары. Классификация, ассортимент, требования качества. Текстильная и металлическая галантерея. Ассортимент, показатели		2	

	качества. Выкладка на торговом оборудовании галантерейных товаров			
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № Составление систематизирующей таблицы по теме «Классификация галантерейных товаров»		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию		2	
Тема 6.7 Парфюмерно-косметические товары	Содержание учебного материала:	3	6	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	
	Парфюмерные товары. Состав парфюмерных жидкостей. Ассортимент, упаковка, маркировка, хранение. Гигиеническая косметика. Ассортимент кремов, лосьонов, туалетного мыла, зубной пасты, средств ухода за волосами, декоративной косметики. Показатели качества, упаковка, маркировка, хранение. Декоративная косметика. Средства на жировой основе. Косметика порошкообразная, компактная, для ногтей и ресниц. Упаковка, маркировка, хранение.		2	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № Определение качества и стойкости запаха парфюмерных жидкостей		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию		2	
Тема 6.8 Силикатные бытовые товары	Содержание учебного материала:	3	6	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	
	Классификация и ассортимент стеклянных и керамических изделий. Требования к качеству		2	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № Определение соответствия стеклянных и керамических бытовых товаров требованиям НД.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию		2	
Тема 6.9 Металлохозяйственные	Содержание учебного материала:	3	6	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	

товары	Производство металлохозяйственных товаров. Свойства материалов, применяемых для их производства. Способы соединения деталей и чистота их обработки. Защита от коррозии и декорирование изделий. Ассортимент металлохозяйственных товаров. Виды металлической посуды. Ножи, столовые приборы. Инструменты, крепежные изделия, приборы для окон и дверей. Подготовка к продаже и выкладка металлохозяйственных товаров. Особенности подготовки к продаже и методы продажи товаров данной группы.		2	ЛР 16 – 28
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № Товароведная характеристика металлохозяйственных изделий		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию		2	
Тема 6.10 Товары из пластмасс	Содержание учебного материала:	2	6	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	
	Классификация товаров народного потребления, ассортимент, дефекты, требования к качеству, маркировка, условия и сроки хранения		2	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № Определение вида и качества пластмасс		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию	3	2	
Тема 6.11 Товары бытовой химии	Содержание учебного материала:	3	8	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	
	Синтетические моющие средства. Состав, классификация, ассортимент, маркировка, требования к качеству, хранение. Лакокрасочные материалы. Состав, классификация, ассортимент, маркировка, требования к качеству, хранение. Клеящие материалы. Состав, классификация, маркировка, хранение. Чистящие, полирующие, дезинфицирующие средства, минеральные удобрения и ядохимикаты. Ассортимент, маркировка, упаковка, хранение. Приемка и подготовка к продаже бытовых химических товаров. Особенности выкладки товаров бытовой химии.		2	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		4	

	Практическое занятие № Характеристика ассортимента и потребительских свойств моющих и вспомогательных средств для стирки		2	
	Практическое занятие № Товароведная характеристика лакокрасочных материалов		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию		2	
Тема 6.12 Игрушки	Содержание учебного материала:	3	5	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		1	
	Классификация и ассортимент игрушек. Контроль качества игрушек		1	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № Органолептическое определение качества материалов для изготовления игрушек		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию		2	
Тема 6.13 Канцелярские товары и средства оргтехники	Содержание учебного материала:	2	5	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		1	
	Школьно-письменные и канцелярские товары. Ассортимент изделий из бумаги, картона, школьно-письменных принадлежностей. Требования к качеству, маркировка. Ассортимент канцелярских товаров		1	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № Товароведная характеристика канцелярских товаров		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию		3	
Тема 6.14 Спортивные, Охотничьи, рыболовные товары и средства индивидуальной защиты	Содержание учебного материала:	2	5	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		1	
	Ассортимент, требования к качеству, особенности маркировки		1	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № Составление систематизирующей таблицы на тему «Классификация и ассортимент спортивных товаров»		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию		3	

Тема 6.15 Бытовая электронная аппаратура	Содержание учебного материала:	3	5	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		1	
	Классификация. Ассортимент (Аппаратура для воспроизведения и записи звука, цифровая фототехника, средства связи). Требования к качеству		1	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № Изучение основных параметров, классификации и маркировки телевизоров		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию		2	
Тема 6.16 Бытовые электротехнические товары	Содержание учебного материала:	3	5	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		1	
	Классификация электробытовых товаров. Электроустановочные изделия. Бытовые светильники. Холодильники и морозильники. Машины для сушки и стирки белья. Электроприборы для приготовления пищи и напитков. Машины для механизации кухонных работ. Приборы, создающие микроклимат помещения. Требования к качеству электротехнических товаров		1	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № Определение видов, товароведная характеристика электробытовых товаров		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию		2	
Тема 6.17 Строительные товары	Содержание учебного материала:	3	5	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		1	
	Основные производства и свойства строительных материалов. Облицовочные отделочные материалы		1	
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2	
	Практическое занятие № Товароведная характеристика материалов для облицовки и отделки, определение их качества		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию		2	
Тема 6.18 Мебельные товары	Содержание учебного материала:	3	6	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2	
	Материалы для производства мебели. Общие сведения об основных материалах,		2	

	их виды, требования к качеству. Мебель. Классификация, ассортимент, контроль качества, особенности маркировки, упаковки, транспортировки и хранения. Приемка и подготовка к продаже мебели.				
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2		
	Практическое занятие № Составление систематизирующей таблицы на тему «Классификация и ассортимент мебели». Изучение маркировки мебели.		2		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию		2		
Тема 6.19 Ювелирные товары	Содержание учебного материала:	2	4	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28	
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2		
	Благородные металлы и их сплавы. Ювелирные камни. Классификация и ассортимент, особенности упаковки, маркировки и хранения. Особенности приемки, правила хранения продажи ювелирных товаров		2		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление систематизирующей таблицы на тему «Классификация и ассортимент ювелирных изделий»	3	2		
Тема 6.20 Бытовые часы	Содержание учебного материала:	2	5	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28	
	В том числе теоретического обучения (лекций, уроков):		2		
	Классификация и ассортимент, особенности упаковки, маркировки и хранения. Особенности приемки, правила хранения продажи и обмена часов				2
	В том числе практических и лабораторных занятий:		2		
	Практическое занятие № Выкладка и продажа бытовых часов				2
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по практическому занятию	3	1		
	Тематика курсовых работ по разделу 6 Товароведение непродуктовенных товаров 1. Товароведная характеристика одной группы товаров 2. Оценка качества определенного вид товара 3. Сравнительная характеристика показателей качества товара различных изготовителей 4. Товароведная характеристика определенной группы товаров, реализуемой в	3	20	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1- ПК 1.4 ЛР 16 – 28	

	торговой точке 5. Сравнительная характеристика насыщенности рынка товарами различных групп			
			Консультации	-
			Промежуточная аттестация	-
			Всего за 5 семестр	129
			ИТОГО по МДК.01.01	468

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

**3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ**

3.1 Специализированные лаборатории и классы

№ п.п.	Помещения		Количество посадочных мест
	Название	Номер аудитории	
1	<i>Лаборатория технического оснащения торговых организаций</i>	306А	36
2	<i>Лаборатория логистики</i>		
3	<i>Кабинет менеджмента и маркетинга</i>		

3.2 Основное учебное оборудование

- доска аудиторная для написания мелом;
- проектор;
- колонки;
- персональный компьютер;
- экран;
- мультимедиа проектор.

3.3 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания

Основные источники:

1. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений СПО / Г.Г. Дубцов. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2013. - 336 с.
2. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений СПО / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2013. - 352 с. - (Среднее профессиональное образование)
3. Арустамов, Э.А. Техническое оснащение торговых организаций : учебник для студ. учреждений СПО / Э.А. Арустамов. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2013. - 208 с. - (Среднее профессиональное образование)
4. Товароведение потребительских товаров : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. А.Д. Покусаевой, Л.А. Пашкевича, А.В. Павликовой. - М. : ФОРУМ, 2012. - 384 с. : ил. - (Профессиональное образование).
5. Славнова, Т.П. Товароведение и экспертиза одежно-обувных и пушно-меховых товаров : учеб. пособие / Т.П. Славнова ; под ред. С.А. Вилковой. - М. : Дашков и К, 2013. - 168 с.
6. Трыкова, Т.А. Товароведение упаковочных материалов и тары : учеб. пособие / Т.А. Трыкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2013. - 212 с.
7. Чечик, А.М. Товароведение и экспертиза товаров культурно-бытового назначения : учебник / А.М. Чечик. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2013. - 536 с.
8. Сеницына, О.Н. Маркетинг : учеб. пособие / О.Н. Сеницына. - М. : КНОРУС, 2013. - 216 с.
9. Кащенко, В.Ф. Торговое оборудование : учеб. пособие для сред. проф. образования / В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко. - М. : Альфа-М, 2012. - 398 с. : ил.
10. Попов, Ю.П. Охрана труда [Текст] : учебное пособие / Попов Ю.П. ; Колтунов В.В. - 6-е изд., исправл. и доп. - М. : КНОРУС, 2020. - 228 с.
11. Попов, Ю.П. Охрана труда [Текст] : учебное пособие / Ю.П. Попов. - 5-е изд., стер. - М. : КНОРУС, 2016. - 224 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Е.Ю. Райкова. - М. : Дашков и К, 2013. - 412 с.
2. Казанцева, Н.С. Товароведение непродовольственных товаров : учебник для экономич. колледжей и ссузов / Н.С. Казанцева. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2010. - 400 с.

3. Казанцева, Н.С. Товароведение непродовольственных товаров : учебник для экономич. колледжей и ссузов / Н.С. Казанцева. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2009. - 400 с.
4. Моисеенко, Н.С. Товароведение непродовольственных товаров : учебник для студ. сред. проф. образования / Н.С. Моисеенко. - Изд. 5-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д : Феникс, 2009. - 379 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование).
5. Моисеенко, Н.С. Товароведение непродовольственных товаров : учебник для студ. сред. проф. образования / Н.С. Моисеенко. - Изд. 6-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 379 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование).
6. Дубровин, И.А. Поведение потребителей : учеб. пособие / И.А. Дубровин. - М. : Дашков и К, 2007. - 280 с.
7. Ребрик, С. Тренинг профессиональных продаж / С. Ребрик. - М. : Эксмо, 2005. - 232 с.
8. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учеб. пособие / А.Ф. Шепелев, И.А. Печенежская, О.И. Кожухова. - Ростов н/Д : МарТ, 2001. - 680 с.
9. Графкина, М.В. Охрана труда в непродовольственной сфере : учеб. пособие для СПО / М.В. Графкина. - М. : ФОРУМ, 2009. - 320 с.
10. Парамонова, Т.Н. Маркетинг : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Т.Н. Парамонова, И.Н. Красюк ; под ред. Т.Н. Парамоновой. - М. : КНОРУС, 2010. - 190 с.

Периодические издания:

1. Товаровед продовольственных товаров: научный журнал/ Учредитель ООО «Индепендент Масс Медиа». – Архив номеров в фонде ОНБ ЛФ ПНИПУ 2013-2014 гг.

Электронные ресурсы (электронные издания)

Нормативно-правовая база:

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 05.12.2022) "О защите прав потребителей" (последняя редакция) Режим доступа: <https://www.consultant.ru>
2. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 02.07.2021) "О техническом регулировании" (с изм. и доп., вступ. в силу с 23.12.2021) Режим доступа: <https://www.consultant.ru>
3. Федеральный закон от 04.05.2011 N 99-ФЗ (ред. от 04.11.2022) "О лицензировании отдельных видов деятельности"/ Режим доступа: <https://www.consultant.ru>
4. Федеральный закон от 27.07.2006 N 149-ФЗ (ред. от 29.12.2022) "Об информации, информационных технологиях и о защите информации" (последняя редакция) Режим доступа: <https://www.consultant.ru>

Основные источники:

1. Власова, Ж. А. Товароведение продовольственных товаров : учебно-методическое пособие / Ж. А. Власова ; под редакцией Ж. А. Власовой. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2021. — 208 с.: <https://e.lanbook.com/book/258743>, авторизованный
2. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбной продукции : учебное пособие / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 164 с. : <https://e.lanbook.com/book/216758>, авторизованный
3. Кудзиева, Ф. Л. Товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий : учебное пособие / Ф. Л. Кудзиева, О. А. Кесаева. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2019. — 216 с. : <https://e.lanbook.com/book/214880>, авторизованный
4. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : ВГУИТ, 2019. — 183 с.: <https://e.lanbook.com/book/130211>, авторизованный
5. Береговая, И. Б. Товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров : учебное пособие / И. Б. Береговая. — Оренбург : ОГУ, 2018. — 230 с.: <https://e.lanbook.com/book/159748>, авторизованный
6. Киселева, М. Ю. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров : учебное пособие / М. Ю. Киселева. — Самара : СамГАУ, 2018. — 250 с.: <https://e.lanbook.com/book/113432>, авторизованный
7. Меньшикова, В. К. Товароведение и экспертиза строительных и мебельных товаров : учебное пособие : в 2 частях / В. К. Меньшикова, Е. А. Демакова. — Красноярск : СФУ, 2020 — Часть 1 : Товароведение и экспертиза строительных материалов и изделий — 2020. — 124 с.: <https://e.lanbook.com/book/181575>, авторизованный
8. Кащенко, Е. Г. Товароведение галантерейных товаров : учебное пособие / Е. Г. Кащенко. — Оренбург : ОГУ, 2017. — 128 с.: <https://e.lanbook.com/book/110697>, авторизованный
9. Кащенко, Е. Г. Товароведение и экспертиза керамических товаров : учебное пособие / Е. Г. Кащенко. — Оренбург : ОГУ, 2017. — 246 с. : <https://e.lanbook.com/book/110698>, авторизованный
10. Бессонова, О. В. Оборудование торговых предприятий и холодильная техника : учебное пособие / О. В. Бессонова, А. С. Пиляева. — Омск : Омский ГАУ, 2016. — 100 с.: <https://e.lanbook.com/book/90729>, авторизованный
11. Луц, А. Р. Товароведение и экспертиза одежно-обувных товаров : учебное пособие / А. Р. Луц. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2015. — 191 с. — Режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/90954.html>, авторизованный
12. Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения. Раздел 2: Товароведение и экспертиза кондитерских изделий : учебное пособие / составители Ю.

И. Дымова, И. Ю. Резниченко. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 84 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/135247> , авторизованный

Дополнительные источники:

1. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров : учебное пособие / составители А. И. Тариченко [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 162 с. : <https://e.lanbook.com/book/134398> , авторизованный
2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебное пособие / составители А. И. Тариченко [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 190 с. : <https://e.lanbook.com/book/134399> , авторизованный
3. Техническое оснащение торговых организаций : учебное пособие / составитель О. В. Иванова. — Вологда : ВоГУ, 2017. — 50 с. : <https://e.lanbook.com/book/171241> , авторизованный

Периодические издания

1. Маркетинг в России и за рубежом ООО "Финпресс" (Москва) Арх. номеров 2022г, Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/contents.asp?titleid=8819> , авторизованный
2. Торговая политика Национальный исследовательский университет "Высшая школа экономики" (Москва) Арх. номеров 2020 г. Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/contents.asp?titleid=58137> , авторизованный

Интернет-ресурсы

1. Сайт Знай товар. Товароведение Режим доступа: <https://znaytovar.ru/> , свободный
2. Сайт TKS.RU – Все о таможене. Режим доступа: <https://www.tks.ru/index.shtml> , свободный.
3. Сайт «Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека». Режим доступа: <https://www.rospotrebnadzor.ru/> , свободный
4. Новости ритейла, тенденции розничной торговли. Режим доступа: <https://www.retail.ru/news/> , свободный

Программное обеспечение

1. Операционная система Windows 7
2. Офисный пакет MicrosoftOffice Профессиональный плюс 2007
3. Браузеры Mozilla Firefox, Google Chrome

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. справочно-правовая система Консультант Плюс Режим доступа: <https://www.konsultant.ru/> , свободный

4 КОНТРОЛЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 УРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках ПМ	Основные показатели оценки результата	Методы оценивания
ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах	<ul style="list-style-type: none"> - владение навыками выявления потребностей в товарах; - применение наиболее рациональных методов изучения потребностей в товарах и умение обосновать выбор метода; - составление опросных анкет по сбору информации, соответствующих целям и задачам опроса; - формирование рациональных и обоснованных выводов о необходимости в товарах 	<p><i>Устный опрос</i> <i>Тестирование</i> <i>Наблюдение и оценка результатов практических занятий</i> <i>Экспертная оценка результатов самостоятельной работы</i> <i>Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ</i></p>
ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции	<ul style="list-style-type: none"> - проведение анализа рынка товаров, тенденций, моды, технических новинок, рекламы; - выявление основных поставщиков потребительских товаров; - анализ структуры ассортимента товаров и расчет основных показателей; - составление выводов о рациональности ассортимента; - внесение предложений об изменении структуры поставщиков товаров; - информирование покупателя о потребительских свойствах товаров 	
ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками	<ul style="list-style-type: none"> - понимание сущности и этапов торгово-технологического процесса движения товара; - проведение анализа условий и методов хранения товара; - подбор и анализ необходимого оборудования, применяемого в организации; - формирование выводов об уровне управления товарными запасами на предприятии 	
ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров	<ul style="list-style-type: none"> - проведение анализа полноты товаросопроводительной документации; - структурирование комплектов документов; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - оформление договора на поставку товара; - правильность и грамотность оформления на поставку и реализацию товаров в соответствии с инструкциями 	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - объяснение социальной значимости профессии товароведа-эксперта; - проявление точности, аккуратности, внимательности при экспертизе потребительских товаров; - стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.) 	<p><i>Устный опрос</i> <i>Тестирование</i> <i>Наблюдение и оценка результатов практических занятий</i> <i>Экспертная оценка результатов самостоятельной работы</i> <i>Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ</i></p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью; - определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами 	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> - определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями; - проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков; - оценивание последствий принятых решений 	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> - поиск и использование информации для эффективного выполнения, профессиональных задач, профессионального и личностного развития 	
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	<ul style="list-style-type: none"> - корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; - владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом; - активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности 	

<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>- эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством; - положительные отзывы с практики</p>	
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>- ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды; - проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы</p>	
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>- владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; - владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки</p>	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>- появление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности</p>	
<p>ЛР 16</p>	<p>Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности</p>	<p><i>Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения ПМ</i></p>
<p>ЛР 17</p>	<p>Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость</p>	

ЛР 18	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	
ЛР 19	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
ЛР 20	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ЛР 21	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
ЛР 22	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие в условиях развития информационных технологий, применяемых в различных отраслях народного хозяйства	
ЛР 23	Активно применяющий полученные знания на практике	
ЛР 24	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	
ЛР 25	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ЛР 26	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ЛР 27	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ЛР 28	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается	

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ИЗУЧЕНИЮ ПМ.01 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ

Изучение профессионального модуля осуществляется в течение трех семестров.

При изучении *ПМ.01 Управление ассортиментом товаров* студентам целесообразно выполнять следующие рекомендации:

1 изучение модуля должно вестись систематически и сопровождаться составлением подробного конспекта. В конспект рекомендуется включать все виды учебной работы: материалы лекционных, практических занятий, самостоятельную проработку материалов учебников и рекомендуемых источников;

2 после изучения какого-либо раздела по учебнику или материалам практических занятий рекомендуется по памяти воспроизвести основные термины, определения, понятия;

3. особое внимание следует уделить выполнению практических заданий, поскольку это способствует лучшему пониманию и закреплению теоретических знаний; перед выполнением практических заданий необходимо изучить необходимый теоретический материал;

4. вся тематика вопросов, изучаемых самостоятельно, задается преподавателем на лекциях и практических занятиях, им же даются источники для более детального понимания вопросов.

Образовательные технологии, используемые для формирования компетенций

Проведение лекционных занятий по междисциплинарному курсу *МДК.01.01 Основы управления ассортиментом товаров* основывается на активном и интерактивном методах обучения, преподаватель в учебном процессе использует презентацию лекционного материала, где студенты не пассивные слушатели, а активные участники занятия.

Интерактивное обучение - это обучение, погруженное в общение. Студенты задают вопросы и отвечают на вопросы преподавателя. Такое преподавание нацелено на активизацию процессов усвоения материала и стимулирует ассоциативное мышление студентов и более полное усвоение теоретического материала.

Проведение практических занятий основывается на активном и интерактивном методе обучения, при котором студенты взаимодействуют не только с преподавателем, но и друг с другом. Место преподавателя в интерактивных занятиях сводится к направлению деятельности студентов на выполнение практических работ.

Такие методы обучения (активное и интерактивное) формируют и развивают профессиональные и общие компетенции студентов.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п.п.	Содержание изменения	Дата, номер протокола заседания ПЦК Подпись председателя ПЦК