

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
«Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»  
(ФГАОУ ВО «СПбПУ»)  
**Институт среднего профессионального образования**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 03 Управление ассортиментом,  
оценка качества и обеспечение  
сохраняемости товара**

для специальности

*38.02.04 «Коммерция» (по отраслям)*

*Год начала подготовки по УП 2023*

*На базе основного общего образования*

Санкт-Петербург  
2025г.

РАССМОТРЕНА:  
предметной (цикловой)  
комиссией  
«Экономика и управление»  
Протокол № 12  
от «26» июня 2025 г.  
Председатель ПЦК А.В. Щербак

\_\_\_\_\_  
Подпись

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор  
\_\_\_\_\_ Р.А Байбиков

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Организация-разработчик: Институт среднего профессионального образования Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого

Разработчики: Сараева Светлана Вячеславовна, преподаватель ИСПО СПбПУ

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	14
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	15

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03**

## **«Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товара»**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товара» - является частью программы подготовки специалистов среднего звена основной профессиональной образовательной программы по специальности 38.02.04 «Коммерция» (по отраслям) относится к федеральному компоненту учебного плана ИСПО СПбПУ в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

«Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечить их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

Модуль реализуется на 2-3 курсе обучения по данной специальности. Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном образовании, при повышении квалификации, при переподготовке по специальности 38.02.04. Коммерция (по отраслям)

### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- установления градаций качества;
- расшифровки маркировки;

- контроля режима и сроков хранения товаров;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

**уметь:**

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

**знать:**

- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причинных их возникновения и порядок списания;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

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

всего – 305 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 193 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 117 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 76 часа;

учебной практики – 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
ПК 3.2	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
ПК 3.3	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.4	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечить их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.7	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требований стандартов, технических условий.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1 - 3.5	МДК.03.01 Теоретические основы товароведения	139	99	42	*	40	*	*	*
ПК 3.1 - 3.8	МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	130	94	46		36		*	*
ПК 3.1 - 3.8	УП. 03.01	36							
	Всего:							305	

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.03)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 03.01. Теоретические основы товароведения		139 99 (57 л.+42 пр.) + 40 с.р.	
<i>4 семестр (2 курс)</i>		57 (25/32) + 32 с.р.	
Тема 1.1. Введение в Товароведение	Содержание	14+ 10 с.р.	
	1. Основные понятия, цели и задачи товароведения. Объекты и субъекты товароведной деятельности Принципы и функции товароведения. Классификация методов товароведения.	2	1
	2. Методы товароведения: эмпирические, практические.	2	
	3. <b>Практическое занятие № 1</b> Субъекты и объекты товароведной деятельности, функции, права и обязанности товароведов.	2	2
	4. <b>Практическое занятие № 2</b> Товароведная классификация товаров различными методами.	2	2
	<b>5. Практическое занятие № 3</b> Построение развёрнутой номенклатуры потребительских свойств отдельных групп и видов товаров	2	2
	6. Применение методов товароведения при классификации	2	2
	7 <b>Практическое занятие № 4.</b> Классификаторы. Общая классификация потребительских товаров.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить сообщения о перспективах развития рынка России. Источники насыщения рынка, их состояние <b>Самостоятельная работа</b> Составить таблицу преимуществ и недостатков методов товароведения	6  4	2
	Содержание	19 + 10 с.р.	



<b>Тема 1.2. Ассортимент товаров</b>	1.	Основные понятия. Классификация ассортимента товаров.	2	2
	2.	<b>Практическое занятие № 5</b> -6– классификация различных групп товаров фасетным методом	2	2
	3.	Взаимосвязь классификационных ассортиментных группировок и свойств ассортимента.	3	2
	4.	<b>Практическое занятие № 6</b> классификация различных групп товаров иерархическим методом	2	2
	5.	Взаимосвязь структуры ассортимента товаров и структуры их товарооборота. Управление ассортиментом.	2	2
	6	<b>Практическое занятие № 7</b> Свойства и показатели ассортимента, анализ торгового ассортимента на примере продовольственных магазинов	2	2
	7	Анализ структуры ассортимента товаров.	2	2
	8.	<b>Практическое занятие № 8</b> Решение задач с показателями ассортимента	2	2
	4	<b>Практическое занятие № 9</b> Определение контрольного числа по штрихкоду товара	2	2
		<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовить сообщение формирования профессиональной компетентности субъектов <b>Самостоятельная работа:</b> Посетить РТП, выбрать группу товаров - Составить смешанную классификацию товаров, используя фасетный и иерархический методы.	4  6	2  2
<b>Тема 1.3. Товароведные характеристики товара</b>	<b>Содержание</b>		<b>24 +10 с.р.</b>	
	1.	Основополагающие товароведные характеристики товаров и факторы, влияющие на них. Товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп.	2	2
	2.	<b>Практическое занятие № 10</b> Классификационные признаки ассортимента продовольственных и непродовольственных групп товаров	2	2
	3.	Управление качеством товаров. Номенклатура потребительских свойств. Оценка качества. Понятие и этапы оценки качества. Градации качества.	4	2

	5	<b>Практическое занятие № 11 -12</b> Установление показателей качества товаров однородных групп Составление характеристик эргономических и эстетических свойств образцов товаров	4	2	
	6	Оценка качества товаров, установление градации качества. Свойства и показатели качества. Количественные характеристики товаров Физические свойства товаров.	2	2	
	7	<b>Практические занятия № 13-14.</b> Работа с ГОСТами. Составление товароведной характеристики товаров	4	2	
	8	Нормативные документы, ГОСТы, ТУ. Требования к оформлению сопроводительных документов Определение технологического жизненного цикла товаров	2	2	
	10	<b>Практические занятия № 15-16</b> Установление соответствия показателей качества потребительских товаров требованиям ГОСТа.	4	2	
		<b>Самостоятельные работы</b> -Подготовить рефераты: «Экспресс методы оценки качества - потребительских товаров, применяемые в торговле»	2		
		-Составить таблицу по общим и специфическим свойствам для товарных партий разных товаров	4		
		-Подготовить презентации о градации качества потребительских товаров	4		
<b>5 семестр 3 курс</b>			<b>28 (16/12) + 10 с.р.</b>		
<b>Тема 1.4. Сохраняющие факторы и средства товарной информации</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>		
	1.	Сохраняющие факторы. Упаковка товаров. Условия и сроки транспортирования.	2		2
	2.	Условия хранения товаров. Основополагающие принципы и методы хранения товаров. Экономическая эффективность хранения.	2		
	3.	Сроки сохраняемости и службы товаров. Принципы и правила размещения товаров. Рациональное использование складских помещений. Выбор поставщика товаров.	2		

	4.	Виды и формы товарной информации. Требования к товарной информации. Средства товарной информации. Технический регламент.	2	
	<b>Практические занятия № 16, 17, 18, 19</b>		<b>8</b>	
	1.	Выбор и применение методов оценки качества (экспертный)	2	2
	2	Анализ номенклатуры показателей качества продовольственных товаров	2	
	3.	Установление основополагающих принципов хранения и размещения продовольственных товаров. Выбор методов сохраняющих качество продовольственных товаров..	2	
	4.	Установление сроков годности и сроков реализации скоропортящихся товаров по информации на маркировке.	2	
		<b>Самостоятельные работы:</b>	<b>2</b>	
		<b>Презентации</b> на тему Организация мероприятий по изучению спроса покупателей в розничном торговом предприятии.	6	
			4	
<b>Тема 1.5. Товарные потери</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1.	Виды товарных потерь. Причины возникновения товарных потерь.	2	2
	2.	Меры по предупреждению и снижению потерь. Народно-хозяйственное значение проблемы предупреждения и снижения потерь.	4	2
	3	Отбор проб. Приемочное и браковочное число. Выборка товаров.	2	
	<b>Практические занятия №20,21</b>		<b>4</b>	
	1.	Решение ситуационных задач по расчёту товарных потерь. Составление документов на списание нормируемых и актируемых потерь.	2	2
	2.	Ознакомление с правилами отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий товаров.	2	2
		<b>Самостоятельные работы</b>	<b>2</b>	

		<b>составление презентации на тему Народно-хозяйственное значение проблемы предупреждения и снижения потерь.</b>		
<b>МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>			130 94 + 36 с.р.	
<b>Тема 2.1. Товароведение продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>44 (20/24) + 6 с.р.</b>	
	1.	Особенности товароведения продовольственных товаров.	2	2
	2.	Ассортимент продовольственных товаров. Классификация ассортимента продовольственных товаров.	2	2
	3.	<b>Практическое занятие № 1</b> Составление классификации ассортимента различных групп продовольственных товаров. Товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп	2	2
	4.	Химический состав продуктов. Вода. Минеральные вещества. Ферменты, витамины, прочие вещества продуктов	2	2
	5.	<b>Практическое занятие № 2</b> Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	2	2
	6.	Управление и контроль качества и количества товарных партий продовольственных товаров. Особенности работы с документами по подтверждению соответствия, мероприятия по контролю	2	2
	7.	Упаковка, оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования продовольственных товаров. Оценка и расшифровка маркировки в соответствии с установленными требованиями	3	
	8.	Способы сохранения качества и продления сроков хранения продовольственных товаров. Классификация методов консервирования, сущность наиболее распространенных методов.	2	2
	9.	Идентификация и прослеживаемость товара. Управление качеством на каждом этапе жизненного цикла продовольственных товаров.	2	

	10.	Товароведная характеристика ассортимента и оценка качества зерномучных товаров. Упаковка, хранение, методы отбора проб.	2	2
	11.	<b>Практическое занятие № 3</b> Распознавание видов и подвидов крупы. Работа с образцами , выполнение заданий в рабочей тетради	2	2
	12.	<b>Практическое занятие № 4</b> Распознавание видов и подвидов макаронных изделий. Работа с образцами, выполнение заданий в рабочей тетради.	2	2
	13.	<b>Практическое занятие № 5</b> Распознавание видов и подвидов хлебобулочных изделий. Работа с образцами, выполнение заданий в рабочей тетради.	2	2
	14.	Товароведная характеристика ассортимента и оценка качества молочных товаров. Упаковка, хранение, методы отбора проб.	2	2
	15.	<b>Практическое занятие № 6-7</b> Распознавание видов и подвидов молочных товаров. Работа с муляжами. Выполнение заданий в рабочей тетради.	4	2
	16.	Товароведная характеристика ассортимента и оценка качества мясных товаров. Упаковка, хранение, методы отбора проб.	2	2
	17.	<b>Практическое занятие № 8-9</b> Распознавание видов и подвидов молочных товаров. Работа с муляжами. Выполнение заданий в рабочей тетради.	4	2
	18.	Товароведная характеристика ассортимента и оценка качества рыбных товаров. Упаковка, хранение, методы отбора проб.	2	2
	19.	<b>Практическое занятие № 10-11</b> Распознавание видов и подвидов рыбных товаров. Работа с муляжами. Выполнение заданий в рабочей тетради.	4	
	20.	Товароведная характеристика ассортимента и оценка качества вкусовых товаров. Упаковка, хранение, методы отбора проб.	2	
	21.	<b>Практическое занятие № 12</b> Распознавание видов и подвидов вкусовых товаров. Работа с образцами. Выполнение заданий в рабочей тетради.	2	
	22.	Товароведная характеристика ассортимента и оценка качества крахмала, сахара, меда. Упаковка, хранение, методы отбора проб.	2	

Тема 2.2. Товароведение непродовольственных товаров	Содержание		50 (28/22)	
	1.	Особенности товароведения непродовольственных товаров. Ассортимент непродовольственных товаров. Разделение по группам	4	2
	2.	Товароведные характеристики непродовольственных товаров однородных групп. Методы оценки качества непродовольственных товаров. Градация качества.	4	2
	3.	<b>Практическая работа № 13-14</b> Составление номенклатуры потребительских свойств непродовольственных товаров		
	4.	Упаковка, оптимальные условия хранения и транспортирования непродовольственных товаров. Оценка и расшифровка маркировки в соответствии с установленными требованиями	4	2
	5	Товароведная характеристика и оценка качества текстильных и швейных товаров. Упаковка, условия хранения.	2	2
	6.	<b>Практическая работа № 15</b> Распознавание видов и подвидов текстильных товаров. Работа с образцами. Выполнение заданий в рабочей тетради.	2	2
	7.	<b>Практическая работа № 16-17</b> видов и подвидов швейных и трикотажных товаров. Определение сортности Работа с образцами. Выполнение заданий в рабочей тетради.	4	2
	9.	Товароведная характеристика и оценка качества одежно - обувных товаров. Упаковка, условия хранения.	4	2
	8	<b>Практическая работа № 18</b> Распознавание видов и подвидов обувных товаров. Определение сортности. Работа с образцами. Выполнение заданий в рабочей тетради	2	2
	9.	Товароведная характеристика и оценка качества пушно-меховых товаров. Упаковка, условия хранения.	2	2
	10.	<b>Практическая работа № 19</b> Распознавание видов и подвидов пушно-меховых товаров. Работа с образцами. Выполнение заданий в рабочей тетради	2	2
	11.	Товароведная характеристика и оценка качества силикатных товаров. Упаковка, условия хранения.	2	2

	12.	<b>Практическая работа № 20</b> Распознавание видов и подвидов керамических изделий. Работа с образцами. Выполнение заданий в рабочей тетради	2	2
	13.	<b>Практическая работа № 21</b> Распознавание видов и подвидов стеклянных изделий. Работа с образцами. Выполнение заданий в рабочей тетради	2	2
	14.	Товароведная характеристика и оценка качества галантерейных товаров. Упаковка, условия хранения.	4	2
	15.	<b>Практическая работа № 22-23</b> Распознавание видов и подвидов изделий народных художественных промыслов. Работа с образцами. Выполнение заданий в рабочей тетради	2	2
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа.</b> <i>Составление опорного конспекта:</i> 1. Требования к качеству заданных продовольственных и непродовольственных товаров в соответствии с ГОСТ 2. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям хранения и размещения товаров. <i>Презентация:</i> 3. Классификация и ассортимент отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров. ( группа товаров на выбор студента) 4. Показатели качества и требования ГОСТа к различным товарам (товар на выбор студента) <i>Сообщение:</i> 1. «Новые виды школьно-письменных и канцелярских товаров». 2. «Показатели качества игрушек, нормируемые для целей обязательного подтверждения соответствия» 3. «Ассортимент музыкальных инструментов» 4. «Виды спортивного инвентаря» 5. «Виды фальсификации ювелирных изделий» 6. «Ковры и ковровые изделия». 7. «Виды фальсификации кожаной обуви». 8. «Новые виды резиновой и валяной обуви». 9. «Новые виды пушно-мехового полуфабриката». 10. «Показатели идентификации парфюмерно-косметических изделий».			36	2
<b>УП. 03. (1 неделя)</b>			36	3
	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	

<b>Тема 1. Ассортимент товаров</b>	1.	Классифика	4	
	2.	Определение показателей ассортимента продовольственных либо непродовольственных товаров.	2	
		Распознавание продовольственных либо непродовольственных товаров по ассортиментной принадлежности.		
<b>Тема 2. Качество товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	Оценка качества товаров продовольственных либо непродовольственных товаров в соответствии с установленными требованиями.	4	
	2.	Установление градаций качества.	2	
<b>Тема 3. Сохраняющие факторы и средства товарной информации</b>	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	
	1.	Расшифровка маркировки продовольственных, либо непродовольственных товаров.	2	
	2.	Проведение контроля режима и сроков хранения продовольственных либо непродовольственных товаров.	4	
	3.	Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения продовольственных либо непродовольственных товаров.	8	
<b>Тема 4. Оформление отчета по учебной практике</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	1.	Ознакомление с методическими рекомендациями по оформлению отчета по практике.	4	
	2.	Оформление отчета в соответствии с требованиями.	2	
	3.	Защита отчета по практике.	4	



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Организация коммерческой деятельности и логистики», «Менеджмента и маркетинга», а также аудитории для проведения поточных лекций.

Технические средства обучения: мультимедийный комплекс.

В кабинете находятся:

- паспорт кабинета;
- учебно-методический комплекс специальности «Коммерция», включающий рабочие программы дисциплин, рабочие программы профессиональных модулей, комплексы контрольно-оценочных средств по профессиональным модулям, рекомендации к проведению лабораторных и практических работ, технологические карты уроков, учебные пособия и учебно-методические разработки;
- комплекс методической литературы для преподавателя

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику.

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

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

**Основные источники:**

1. Товароведение непродовольственных товаров : учебник для среднего профессионального образования по специальности "Товароведение" (по группам однородных товаров) / А. П. Ходыкин [и др.] .— 3-е изд., испр. — Москва : Дашков и К°, 2019 .— 540 с. : ил. ; 21 см .— Библиогр.: с. 538-540. — ISBN 978-5-394-01736-0.
2. Т.Р.Парфентьева « Оборудование торговых предприятий» (6-е изд., перераб.) учебник Издательство: «Академия» год издания 2020 -224с.
3. Б.К. Гусев «Современное торгово - технологическое оборудование». Справочник. Учебное пособие. Издательство «Академия» 2021— 384 с.
4. Громова, А. Ю. Оптовая и розничная торговля : бухучет и налогообложение : учебно-практическое пособие / А. Ю. Громова, И. Н. Пашкина, Е. А. Рыхлова .— Москва : Дашков и К°, 2019 .— 268, [1] с. : табл., бланки ; 20 см .— Библиогр.: с. 264-269.
5. Иванов, Геннадий Геннадьевич. Организация и технология коммерческой деятельности : учебное пособие для сузов / Г. Г. Иванов .— 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Академия, 2019 .— 268, [1] с. : ил. ; 22 см .— (Среднее профессиональное образование, Экономика и управление) .— Библиогр.: с. 264-265.

**Дополнительные источники:**

6. Иванов, Геннадий Геннадьевич. Организация торговли : учебник для среднего профессионального образования / Г. Г. Иванов .— Москва : Академия, 2014 .— 191, [1] с. ; 22 см .— (Профессиональное образование : Профессиональный модуль : Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью) .— Библиогр.: с. 189-190.Г
7. Арустамов, Эдуард Александрович. Техническое оснащение торговых организаций : учебник для среднего профессионального образования / Э. А. Арустамов .— Москва : Академия, 2007 .— 207, [1] с. : ил. ; 22 см .— (Среднее профессиональное образование : общепрофессиональные дисциплины) .— Библиогр.: с. 205.
8. Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, А. П. Снитко .— Москва : Дашков и К°, 2008 .— 667 с. — Рек. УМЦ

- . в качестве учеб. для студ. вузов .— Библиогр.: с. 664-667 .— ISBN 978-5-91131-583-2.
9. Ходыкин, А. П. Товароведение непродовольственных товаров / А. П. Ходыкин, А. П. Снитко .— Москва : Дашков и К°, 2006 .— 539 с. — Рек. МО РФ в качестве учеб. для студ. образоват. учрежд. сред. проф. образования .— Библиогр.: с. 538-539.
  10. Ляшко, Александр Александрович. Товароведение и экспертиза культтоваров. Товары для эстетического и интеллектуального развития. : учебное пособие для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" (по областям применения) / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин .— Москва : Дашков и К°, 2009 .— 297 с. : ил. ; 21 см. — (2-е изд.) .— Библиогр.: с. 295-297.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебный процесс происходит согласно календарному графику учебного процесса, также проводятся дополнительные консультации для обучающихся. По окончании изучения профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» проводится учебная практика.

Перед изучением профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» были изучены следующие дисциплины:

- Управление персоналом;
- Математика;
- Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам — специалисты, имеющие высшее образование, соответствующее профилю МДК.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой, — специалисты с высшим образованием в сфере оптовой и розничной торговли продовольственных и непродовольственных товаров.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
---	--	--

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	- демонстрация участия в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации; - определение номенклатуры показателей качества товаров.	<i>Практические работы №№ 4,5,6,7 Самостоятельная внеаудиторная работа №7</i>
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	- проведение расчета товарных потерь; - демонстрация адекватности реализации мероприятий по предупреждению или списанию товарных потерь.	<i>Практические работы №№ 17,18</i>
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	- применение требований при оценке и расшифровке маркировки товаров.	<i>Практические работы №№ 4,5,6,7 Самостоятельная внеаудиторная работа №8</i>
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	- демонстрация проведения классификации, идентификации ассортиментной принадлежности, оценки качества, диагностика дефектов, определение градации качества товаров	<i>Практические работы №№ 4-7, 27-35</i>
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечить их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	- демонстрация контроля условий и сроков хранения и транспортирования товаров; - формирование у обучающихся знаний по требованиям к оформлению сопроводительных документов и сохранности товаров.	<i>Практические работы №№ 18, 27 Самостоятельная внеаудиторная работа №5 Контрольная работа</i>
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	- демонстрация знаний в применении санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке и оценке качества процессов	<i>Практические работы №№ 18,27 Самостоятельная внеаудиторная работа № 4</i>
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	- демонстрация правильности измерения товаров и других объектов; - демонстрация умений по переводу внесистемных единиц измерений в системные.	<i>Практические работы №№ 19-25</i>
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	- демонстрация работы с документами по подтверждению соответствия;	<i>Практические работы №№ 12-15</i>

	- формирование навыков участия в мероприятиях по контролю.	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практик; - участие в конференциях, конкурсах и т.п.	<i>экспертная оценка на практических занятиях, и в процессе учебной и производственной практики; - экспертная оценка портфолио работ и достижений</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбрать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач	<i>экспертная оценка на практических занятиях, и в процессе учебной и производственной практики;</i>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях	<i>экспертная оценка на практических занятиях, и в процессе учебной и производственной практики;</i>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного роста.	- отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<i>экспертная оценка на практических занятиях, и в процессе учебной и производственной практики;</i>
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	<i>Практические работы</i>
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,	- организация обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня путем самообразования.	<i>экспертная оценка на практических занятиях, и в процессе учебной и</i>

заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		<i>производственной практики; - экспертная оценка портфолио работ и достижений</i>
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требований стандартов, технических условий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение всей нормативно-правовой базы коммерческой деятельности;</li> <li>- соблюдение стандартов качества.</li> </ul>	<i>Практические работы</i>