

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Южно-Уральский государственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по учебной работе
_____ Т.С. Занова
08.06.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01. Управление ассортиментом товаров

по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе примерной программы по специальности среднего профессионального образования и программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Организация-разработчик: Федеральное государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Златоустовский торгово-экономический техникум».

Разработчики:

Прокопенко И.А., преподаватель ФГОУ СПО «Златоустовский торгово-экономический техникум»;

Сатосова Г.В., преподаватель ФГОУ СПО «Златоустовский торгово-экономический техникум»;

Маслов А.А., кандидат технических наук, заместитель директора по УПР ФГОУ СПО «Златоустовский торгово-экономический техникум».

Рекомендована Советом Министерства образования и науки Челябинской области по примерным ОПО НПО и СПО. Заключение Совета по примерным ОПОП №3 от «31» мая 2011г.

Организация-разработчик рабочей программы: ГБПОУ Южно-Уральский государственный колледж

Разработчики:

Смолина Людмила Анатольевна, преподаватель высшей категории

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК Протокол № 7 от «21» мая 2023г.

_____/_____/

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	31
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	35

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Управление ассортиментом товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): управления ассортиментом товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Выявлять потребность в товарах.
2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.
3. Управлять товарными запасами и потоками.
4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.

Рабочая программа профессионального модуля составлена на основании примерной программы разработанной Федеральным государственным образовательным учреждением среднего профессионального образования «Златоустовский торгово-экономический техникум», рекомендованной Советом Министерства образования и науки Челябинской области по примерным основным профессиональным образовательным программам начального профессионального и среднего профессионального образования. Заключение Совета МОиН по примерным ОПОП № 3 от «31» мая 2011г.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий торговли при наличии среднего (полного) общего образования по направлению товароведение, торговое дело.

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:

- 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:

- Распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- Формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;
- Применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирование сбыта;
- Рассчитывать показатели ассортимента;
- Оформлять договоры с контрагентами;
- Контролировать их выполнение, в т.ч. 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 качества 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 охране труда.

знать:

- 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 повреждений 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, распространяющиеся на деятельность организации;

- Обязанности работников в области охраны труда;
- Причины возникновения и профилактики производственного травматизма;
- Фактические и потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего 441 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 333 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 222 часа;

практической подготовки - 330 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 111 часов.

производственной практики – 108 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: управление ассортиментом товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Выявлять потребности в товарах
ПК 2	Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции
ПК 3	Управлять товарными запасами и потоками.
ПК 4	Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ

3.1. Тематический план профессионального модуля «Управление ассортиментом товаров»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Всего, часов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
				в т.ч. практической подготовки	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	11
	МДК.01.01. Основы управления ассортиментом товаров									
ПК 1	Раздел 1. Выявление потребности в товарах	162	116	116	48		46			
ПК 2-4	Раздел 2. Организация и технология управления товарным ассортиментом в торговых организациях	171	106	106	32	20	65	20		
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	<i>108</i>		108						<i>108</i>
	Всего:	441	222	330	80	20	111	20		108

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ): Управление ассортиментом товаров

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Выявление потребности в товарах		162	
Тема 1. Основы товароведения продовольственных товаров.	Содержание учебного материала	2	
	1. Состояние рынка продовольственных товаров. Предмет, цели и задачи. Ключевые понятия. Общая классификация продовольственных продуктов на группы.	2	2
	Практическая подготовка	2	2
Тема 1.1. Химический состав продовольственных товаров.	Содержание учебного материала	6	
	1. Общая классификация веществ пищевых продуктов по химической природе (органические и неорганические), усвояемости (усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые), происхождению (натуральные, искусственные и синтетические).	2	2
	2. Характеристика важнейших неорганических веществ химического состава.	2	
	3. Характеристика важнейших органических веществ химического состава	2	
	Практическая подготовка	6	2
Тема 1.2. Пищевая ценность и оценка качества продуктов питания.	Содержание учебного материала	6	
	1. Свойства пищевой ценности. Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей.	2	2
	Практические занятия	4	
	1. Расчет теоретической и фактической энергетической ценности шоколада, мороженого, капусты и картофеля		
	2. Ознакомление со стандартными требованиями по отбору выемок и среднего образца		
	Лабораторные работы	-	
	Практическая подготовка	6	2
Тема 1.3. Хранение продовольственных товаров	Содержание учебного материала	4	
	1. Условия и сроки хранения продовольственных товаров. Условия хранения: понятие, факторы, их определяющие. Классификация пищевых продуктов по требованиям к оптимальным температурному и влажностному режиму.	2	2

	Методы хранения: понятие, их классификация. Сроки годности и хранения.			
	Практическое занятие: 1. Работа с инструкциями по определению и расчету норм естественной убыли (в процентах и натуральных показателях)		2	
	Лабораторные работы		-	
	Практическая подготовка		4	2
Тема 2. Вспомогательные товары	Содержание учебного материала		6	
	1.	Вспомогательные продовольственные товары и пищевые продукты: понятие, назначение, классификация, сфера применения. Пищевые добавки: понятие, назначение, классификация, их краткая характеристика.	2	3
	2.	Генетически-модифицированные организмы.	2	
	3.	Крахмал и крахмалопродукты: понятие, виды, назначение. Пряности: понятие, назначение, классификация и ассортимент. Оценка качества, условия и сроки хранения Приправы: понятие, виды, их назначение. Оценка качества.	2	
	Практическая подготовка		6	2
Тема 3. Зерномучные товары	Содержание учебного материала		12	
	1.	Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Состав и пищевая ценность различных групп зерномучных товаров. Строение зерна хлебных злаков, крупяных и бобовых культур	2	2
	2.	Товароведная характеристика муки и крупы по пищевой ценности, химическому составу, кулинарному использованию, факторам, формирующим качество, дефектам, условиям и срокам хранения. Общие и специальные показатели качества	2	
	3.	Товароведная характеристика хлебобулочных и макаронных изделий по пищевой ценности, химическому составу, кулинарному использованию, факторам, формирующим качество, дефектам, условиям и срокам хранения. Общие и специальные показатели качества.	2	
	Практические занятия 1. Распознавание по ассортиментной принадлежности, товароведная характеристика, свойства и показатели крупы. 2. Распознавание ассортиментной принадлежности, товароведная характеристика, свойства и показатели хлеба. 3. Распознавание ассортиментной принадлежности, товароведная характеристика, свойства и показатели макаронных изделий		6	
	Лабораторные работы		-	
	Практическая подготовка		12	2
Тема 4.	Содержание учебного материала		10	

Плодоовощные товары.	1.	Свежие плоды и овощи. Классификация. Товарное качество свежих плодов и овощей. Товароведная характеристика различных подгрупп вегетативных овощей.	2	2
	2.	Товароведная характеристика различных подгрупп плодовых овощей и свежих плодов по строению, химическому составу, кулинарному назначению, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения	2	
	3.	Сравнительная товароведная характеристика разных групп продуктов переработки плодов и овощей.	2	
	Практические занятия 1. Распознавание ассортиментной принадлежности, товароведная характеристика, свойства и показатели картофеля и моркови. 2. Распознавание ассортиментной принадлежности, товароведная характеристика, свойства и показатели свежих яблок поздних сортов созревания.		4	
	Лабораторные работы		-	
	Практическая подготовка		10	2
Тема 5. Вкусовые товары	Содержание учебного материала		10	
	1.	Классификация вкусовых товаров. Сравнительная товароведная характеристика, чая, кофе и их заменителей по ассортименту, пищевой ценности, химическому составу, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения	2	2
	2.	Товароведная характеристика алкогольных напитков по ассортименту, пищевой ценности, химическому составу, кулинарному назначению, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения	2	
	3.	Сравнительная товароведная характеристика слабоалкогольных и безалкогольных напитков по ассортименту, пищевой ценности, химическому составу, сырью, технологии производства, упаковке, дефектам, условиям и срокам хранения	2	
	Практические занятия 1. Распознавание ассортиментной принадлежности, товароведная характеристика, свойства и показатели чая 2. Распознавание ассортиментной принадлежности, товароведная характеристика, свойства и показатели кофе		4	
	Лабораторные работы		-	
	Практическая подготовка		10	2
Тема 6. Кондитерские товары	Содержание учебного материала		12	
	1.	Товароведная характеристика сахара, меда. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	2
	2.	Кондитерские изделия. Общая характеристика. Пищевая ценность. Сравнительная	2	

		товароведная характеристика сахаристых кондитерских товаров по пищевой ценности, структуре, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, хранению.		
	3.	Сравнительная товароведная характеристика мучных кондитерских товаров по пищевой ценности, структуре, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.	2	
	Практические занятия 1. Распознавание ассортиментной принадлежности, товароведная характеристика, свойства и показатели карамели. Ознакомление с натуральными образцами 2. Распознавание ассортиментной принадлежности, товароведная характеристика, свойства и показатели шоколада 3. Распознавание ассортиментной принадлежности, товароведная характеристика, свойства и показатели печенья.		6	
	Лабораторные работы		-	
	Практическая подготовка		12	
Тема 7. Пищевые жиры	Содержание учебного материала		6	2
	1.	Классификация пищевых жиров. Пищевая ценность. Состав и использование жиров. Растительные масла: схема производства, классификация, оценка качества, условия и сроки хранения.	2	
	2.	Сравнительная товароведная характеристика животных жиров, маргарина и маргариновой продукции по ассортименту, химическому составу, консистенции, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.	2	
	Практические занятия 1. Распознавание ассортиментной принадлежности, товароведная характеристика, свойства и показатели майонеза.		2	
	Лабораторные работы		-	
	Практическая подготовка		6	2
Тема 8. Молочные товары	Содержание учебного материала		12	2
	1.	Состав, пищевая ценность и структура молока и сливок. Хранение молочных товаров. Товароведная характеристика масла коровьего и масляной пасты по ассортименту, структуре, химическому составу, технологии производства, дефектам, условиям и срокам годности.	2	
	2.	Сравнительная товароведная характеристика кисломолочных продуктов по ассортименту, химическому составу, сырью, технологии производства, дефектам, условиям и срокам годности.	2	
	3.	Сыры. Сравнительная товароведная характеристика по типам, структуре, химическому	2	

		составу, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.		
	Практические занятия 1. Распознавание ассортиментной принадлежности, товароведная характеристика, свойства и показатели молока. Ознакомление с физико-химическими показателями, характеризующие технологические свойства молока. 2. Распознавание ассортиментной принадлежности, товароведная характеристика, свойства и показатели масла коровьего. 3. Распознавание ассортиментной принадлежности, товароведная характеристика, свойства и показатели сыра. Ознакомление с физико-химическими показателями по стандарту.		6	
	Лабораторные работы		-	
	Практическая подготовка		12	
			2	
Тема 9. Яйцо и продукты его переработки	Содержание учебного материала		4	
	1.	Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Значение в питании. Классификация яйца на виды и категории. Яйцепродукты. Виды. Назначение. Упаковка и маркировка яиц. Условия и сроки хранения яиц и яйцепродуктов.	2	2
	Практические занятия 1. Определение вида и категории яиц по органолептическим и физико-химическим показателям.		2	
	Лабораторные работы		-	
	Практическая подготовка		4	2
Тема 10. Мясные товары	Содержание учебного материала		12	
	1.	Общая классификация мясных товаров. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Оценка качества мяса, условия и сроки хранения.	2	2
	2.	Классификация и товароведная характеристика птицы, субпродуктов по пищевой ценности, химическому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.	2	
	3	Сравнительная товароведная характеристика колбасных изделий по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.	2	
	Практические занятия 1. Распознавание ассортиментной принадлежности, товароведная характеристика, свойства и показатели мяса птицы 2. Распознавание ассортиментной принадлежности, товароведная характеристика, свойства и показатели колбасы вареной 3. Распознавание ассортиментной принадлежности, товароведная характеристика и расшифровка		6	

	маркировки на металлических банках мясных консервов.		
	Лабораторные работы		
	Практическая подготовка	12	2
Тема 11. Рыбные товары.	Содержание учебного материала	12	
	1. Общая классификация рыбных товаров. Пищевая ценность, химический состав и строение рыбы. Классификация рыбы на промысловые семейства.	2	2
	2. Сравнительная товароведная характеристика рыбы живой, охлажденной, мороженной по пищевой ценности, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Сравнительная товароведная характеристика рыбы соленой, вяленой и копченой по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.	2	
	3. Сравнительная товароведная характеристика рыбных консервов и пресервов по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Икра: виды, классификация, характеристика. Нерыбное водное сырье.	2	
	Практические занятия 1. Изучение промысловых рыб важнейших семейств по рисункам. Установление отличительных признаков. 2. Распознавание ассортиментной принадлежности, товароведная характеристика, свойства и показатели соленой рыбы 3. Распознавание ассортиментной принадлежности, товароведная характеристика, свойства и показатели рыбных консервов. Расшифровка маркировки рыбных консервов.	6	
	Лабораторные работы	-	
	Практическая подготовка	12	2
Тема 12. Пищевые концентраты. Табачные изделия	Содержание учебного материала	2	
	1. Пищевые концентраты: понятие, назначение. Классификация по видам сырья, способам производства и внешним признакам. Химический состав и пищевая ценность концентратов. Ассортимент. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Изменения качества при хранении. Табак и табачные изделия: понятие, назначение, общая классификация. Химический состав. Физическое воздействие на организм человека. Сравнительная характеристика табачных изделий разных видов по внешнему виду, размеру, составу, способу изготовления. Оценка качества, упаковка, маркировка, хранение табачных изделий.	2	2
	Практические занятия	-	
	Лабораторные работы	-	

	Практическая подготовка	2	2
Самостоятельная внеаудиторная работа по разделу I «Выявление потребности в товарах»: Составление опорного конспекта. Подготовка рефератов. Подготовка компьютерных презентаций. Составление схем и таблиц. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Изучение показателей химического состава, определяющих биологическую и физиологическую ценность. Составить опорный конспект. 2. Изучение методов хранения продовольственных товаров в предприятиях торговли. Оформить таблицей. 3. Изучение методов консервирования. Подготовить компьютерную презентацию. 4. Классификация и товароведная характеристика крахмала и крахмалопродуктов. Подготовить компьютерную презентацию. 5. Сравнительная товароведная характеристика бараночных и сухарных изделий. Оформить таблицей. 6. Производство переработанных плодов и овощей. Представить в виде схемы. Грибы свежие и переработанные. Подготовить компьютерную презентацию. 7. Изучение ассортимента безалкогольных напитков в предприятиях торговли. Представить в виде схемы. 8. Классификация и сравнительная товароведная характеристика восточных сладостей и жевательной резинки. Оформить таблицей. 9. Товароведная характеристика молочных консервов и мороженого. Подготовить компьютерную презентацию. 10. Зарисовка сортовых разрубов мяса говядины и свинины. Товароведная характеристика мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий. Оформить таблицей. 11. Зарисовать тело рыбы. Сравнить строение рыб разных семейств. Оформить таблицей. 12. Изучить товароведную характеристику ПДП на зерновой, плодоовощной, молочной, мясной, рыбной основам по назначению, особенностям состава, производства. Оформить таблицей.		46	
Раздел II Организация и технология управления товарным ассортиментом в торговых организациях		171	
Тема 2.1 Формирование ассортимента	Содержание	8	
	1. Сущность ассортимента, его значение для деятельности предприятия. Показатели и свойства ассортимента продукции.	2	2
	2. Порядок формирования и регулирования ассортимента товаров в розничных и оптовых предприятиях.	2	
	Практические занятия:	4	

	Расчет показателей ассортимента и разработка оптимального ассортимента предприятия с учетом потребностей в товарах.		
	Практическая подготовка	8	2
Тема 2.2 Управление ассортиментом		38	
Тема 2.3 Договорная работа	Содержание	14	
	1. Сущность и содержание закупочной работы. Условия осуществления закупочной работы. Этапы закупочной работы в розничных и оптовых торговых предприятиях.	2	2
	2. Особенности договорной работы. Виды, назначение и структура договоров с поставщиками и потребителями.	2	
	3. Договор розничной купли-продажи. Договор поставки.	2	
	4. Изменения, расторжения и контроль за выполнением. Ответственность коммерческих работников за соблюдение выполнения договорных обязательств. Претензии за выполнение договорных обязательств.	2	
	Практические занятия: Решение ситуаций по отработке навыков оформления договора поставки и контроля его выполнения. Решение ситуаций по отработке навыков оформления договора купли-продажи и контроля его выполнения. Решение ситуаций по отработке навыков предъявления претензий за невыполнение договорных обязательств.	6	
	Практическая подготовка	14	2
Тема 2.4 Товародвижение	Содержание	16	
	1. Понятие товародвижения. Технологические процессы товародвижения. Транспортирование товаров.	2	2
	2. Формы документального сопровождения товародвижения.	2	
	3. Приемки товаров по количеству: основные правила.	2	
	4. Приемки товаров по качеству: основные правила.	2	
	5. Способы размещения товаров на складах.	2	
	6. Условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп. Товарные потери.	2	
	Практические занятия: Приобретение практического опыта документального сопровождения приемки товаров по количеству. Заполнение формы ТОРГ Приобретение практического опыта документального сопровождения приемки товаров по	4	

	качеству. Заполнение форм ТОРГ		
	Практическая подготовка	16	2
Тема 2.5 Санитарно-эпидемиологические требования	Содержание	8	
	1. Понятие инвентаризации, цели, задачи. Проведение инвентаризации.	2	2
	2. Санитарно-эпидемиологические требования к персоналу и организации торговли	2	
	Практические занятия: Отработка навыков в проведении инвентаризации товаров Работа с СанПиН по определению гигиенических требований к торговым организациям, их персоналу, товарам, окружающей среде.	4	
	Практическая подготовка	8	2
Тема 2.6 Эксплуатация торгового оборудования		40	
Тема 2.6.1 Мебель и торговый инвентарь	Содержание	6	
	1 Классификация торгового оборудования. Значение и классификация торговой мебели и торгового инвентаря. Виды, назначение и особенности отдельных типов торговой мебели и инвентаря.	2	2
	Практические занятия Выбор и расчет потребности в торговой мебели и оборудовании для заданного предприятия	4	
	Практическая подготовка	6	2
Тема 2.6.2 Холодильное оборудование.	Содержание	4	
	1 Значение и классификация торгового холодильного оборудования. Виды охлаждения. Холодильные агенты, их виды, свойства, применение. Торговое холодильное оборудование: камеры разборные, шкафы, прилавки, витрины и прилавки витрины; их устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации.	2	2
	Практические занятия Выбор типов и расчет потребного количества торгового холодильного оборудования для торгового предприятия.	2	
	Практическая подготовка	4	2
Тема 2.6.3 Подъемно-транспортное оборудование	Содержание	2	
	1 Значение и классификация подъемно-транспортного оборудования: устройство, техническая характеристика и правила эксплуатации.	2	2
	Практическая подготовка	2	2
Тема 2.6.4	Содержание	6	

Весоизмерительное оборудование	1	Измерительное оборудование: понятие, группы. Значение весоизмерительного оборудования в торговле. Классификация торговых весов, требования, предъявляемые к торговым весам. Критерии выбора типа и нормы оснащения предприятий торговли измерительным оборудованием.	2	2
	Практические занятия: Выбор типов и расчет потребного количества торговых весов для торгового предприятия. Основные приёмы безопасной работы с весоизмерительным оборудованием. Требования техники безопасности и охраны труда при работе с весоизмерительным оборудованием.		4	
	Практическая подготовка		6	2
Тема 2.6.5 Контрольно-кассовое оборудование	Содержание		6	
	1	Значение и классификация контрольно-кассовых машин. Функции контрольно-кассовых машин. Электронные контрольно-кассовые машины различных типов, их устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Государственный реестр контрольно-кассовых машин.	2	2
	Практические занятия: Изучение устройства и овладение навыками эксплуатации электронных контрольно-кассовых машин. Расчет потребного количества контрольно-кассовых машин для торгового предприятия		4	
	Практическая подготовка		6	2
Тема 2.6.6 Механическое оборудование	Содержание		2	
	1	Значение и классификация механического оборудования в торговле. Режущие машины для гастрономических продуктов. Измельчительные машины для кофе, мяса, рыбы. Критерии выбора типа и нормы оснащения предприятий торговли механическим оборудованием.	2	2
	Практическая подготовка		2	2
Тема 2.6.7 Фасовочно-упаковочное оборудование	Содержание		2	
	1	Значение фасовочно-упаковочного оборудования в торговле: основные характеристики фасовочно-упаковочного оборудования и поточных механизированных линий для фасовки и упаковки товаров.	2	2
	Практическая подготовка		2	2
Тема 2.6.8 Системы защиты товаров	Содержание		2	
	1.	Системы защиты товаров от несанкционированного выноса. Торговые автоматы.	2	
	Практическая подготовка		2	2
Тема 2.6.9	Содержание		8	

Охрана и безопасность труда	1.	Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации. Обязанности работников в области охраны труда.	2	
	2.	Причины возникновения и профилактика производственного травматизма	2	
	3.	Фактические и потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда. Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций	2	
	4.	Правила техники безопасности на производстве при работе с различным оборудованием. Зачет по 2 разделу	2	
	Практическая подготовка		8	
Дифференцированный зачет			2	
Практическая подготовка			2	
Самостоятельная работа по разделу II «Организация и технология управления товарным ассортиментом в торговых организациях»			45	
1. Подготовить сообщения на тему: Формирование оптимального ассортимента, как функция коммерческих служб. Современные виды транспорта, их особенности и перспективы использования коммерческой деятельности. Формы товароснабжения, применяемые в торговле.				
2. Выполнить доклады на тему: Контроль и учет поступления товаров от поставщиков. Приоритетное место товара, его значение. Понятие «золотой треугольник».				
3. Провести аналитическую работу: Проанализировать размещение и выкладку товаров в торговом зале магазина; Анализ распределения площадей торгового зала и использования торгового оборудования адекватно поведению посетителя магазина и характеру ассортиментной политики и спроса.				
(На базе предприятий).				
4. Разработать презентацию: «Виды договоров, применяемых в торговле».				
5. Подготовить сообщения на тему: Нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения (санитарные нормы и правила).				
6. Подготовить сообщение на тему: Современное оборудование для приготовления и продажи напитков (прохладительные и горячие). Виды классификация, назначение. Способы приготовления напитков.				
7. Подготовить презентацию на тему: Торговые автоматы: преимущества и недостатки их применения, их экономическое обоснование.				
8. Подготовить доклад на тему: Изменение законодательства РФ в области охраны труда,				
9. Подготовить доклад на тему: Современные тенденции развития техники и технологий в области охраны труда.				
10. Подготовить презентацию на тему: Современные и перспективные виды торгового оборудования, их сравнительная характеристика.				
11. Подготовить презентацию на тему: Современное механическое оборудование: преимущества и недостатки, безопасные				

приёмы работы на нём			
12.Сравнить и проанализировать правильность использования холодильного оборудования двух различных предприятий торговли.			
Курсовая работа	Содержание учебного материала	20	
	1. Организация проведения курсовой работы в целях углубления и закрепления знаний по дисциплине.	2	
	2. Виды и структура построения курсовой работы.	2	
	3. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства.	2	
	4. Организация и порядок приемки товаров по количеству и качеству	2	
	5. Договорные отношения с поставщиками.	2	
	6. Характеристика свойств и показателей ассортимента. Расчет показателей ассортимента	2	
	7. Методика проведения исследования органолептических показателей	2	
	8. Анализ органолептических показателей качества однородных товаров разных товаропроизводителей.	2	
	9. Методика проведения и параметры исследования на потребительское предпочтение	2	
	10. Анализ данных социологического опроса	2	
	Практическая подготовка	20	
Самостоятельная внеаудиторная работа по курсовой работе: Выбор темы. Подбор и изучение информационных источников. Написание теоретической части курсовой работы. Сбор и анализ информации для проведения исследований Написание практической части курсовой работы. Изложение выводов и предложений. Оформление списка литературы. Предоставление курсовой работы руководителю на рецензирование. Подготовка к защите.		20	
Примерная тематика курсовой работы (проекта) 1. Управление ассортиментом и исследование потребительского предпочтения хлебобулочных изделий разных товаропроизводителей, реализуемых на рынке г. Челябинска. 2. Управление ассортиментом и исследование потребительского предпочтения сметаны разных товаропроизводителей, реализуемой на рынке г. Челябинска. 3. Управление ассортиментом и исследование потребительского предпочтения йогурта разных товаропроизводителей, реализуемого на рынке г. Челябинска. 4. Управление ассортиментом и исследование потребительского предпочтения майонеза разных товаропроизводителей,			

<p>реализуемого на рынке г. Челябинска.</p> <p>5. Управление ассортиментом и исследование потребительского предпочтения карамели разных товаропроизводителей, реализуемой на рынке г. Челябинска.</p> <p>6. Управление ассортиментом и исследование потребительского предпочтения трубчатых макаронных изделий разных товаропроизводителей, реализуемых на рынке г. Челябинска.</p> <p>7. Управление ассортиментом и исследование потребительского предпочтения творога разных товаропроизводителей, реализуемого на рынке г. Челябинска.</p> <p>8. Управление ассортиментом и исследование потребительского предпочтения вареных колбасных изделий разных товаропроизводителей, реализуемых на рынке г. Челябинска.</p> <p>9. Управление ассортиментом и исследование потребительского предпочтения пива разных товаропроизводителей, реализуемого на рынке г. Челябинска.</p> <p>10. Управление ассортиментом и исследование потребительского предпочтения кефира разных товаропроизводителей, реализуемого на рынке г. Челябинска.</p> <p>11. Управление ассортиментом и исследование потребительского предпочтения конфет разных товаропроизводителей, реализуемых на рынке г. Челябинска.</p> <p>12. Управление ассортиментом и исследование потребительского предпочтения шоколада разных товаропроизводителей, реализуемого на рынке г. Челябинска.</p> <p>13. Управление ассортиментом и исследование потребительского предпочтения молока разных товаропроизводителей, реализуемого на рынке г. Челябинска.</p> <p>14. Управление ассортиментом и исследование потребительского предпочтения мясных консервов разных товаропроизводителей, реализуемых на рынке г. Челябинска. и т.д.</p>		
<p>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю.</p> <p>Виды работ:</p>	<p>108</p>	
<p>1.Ознакомление с предприятием:</p> <p>Ознакомление с типом, специализацией, профилем, место расположения, контингентом обслуживания, режимом работы предприятия. Организационно-правовая форма собственности, ассортиментный профиль, перечень основных и дополнительных услуг.</p> <p>2. Размещение товаров</p> <p>Приобрести навыки размещения и выкладки в торговом зале разных групп товаров.</p> <p>Проверить соблюдение правил выкладки (совместимости, наглядности, системности, эффективности, достаточности, сохранности). Оформить ценники на товары и проверить наличие всех необходимых реквизитов</p> <p>3. Контроль условий и сроков транспортировки и хранения товаров</p> <p>Осуществить конкретные мероприятия по контролю за показателями режима хранения (за температурой, относительной влажностью, санитарными условиями) и сроками хранения (при приемке и во время реализации товаров).</p> <p>Заполнить график учета температуры и относительной влажности (вложить в приложение).</p>		

<p>Принять участие в проверке сроков годности и хранения продовольственных товаров или сроков эксплуатации (службы) непродовольственных товаров и отбраковке товаров с просроченными сроками годности.</p> <p>Ознакомиться с видами, разновидностями, причинами возникновения товарных потерь в магазине (складе), порядком их списания.</p> <p>Ознакомиться с мероприятиями магазина по стимулированию продаж товаров, срок годности которых близок к окончанию.</p> <p>4. Эксплуатация основных видов торгово-технологического оборудования</p> <p>Ознакомление с оборудованием рабочих мест работников магазина. Анализ состояния технического оснащения и эффективности использования оборудования и инвентаря. Выводы о соблюдении правил охраны труда и техники безопасности.</p> <p>Приобретение умений и навыков эксплуатации торгово-технологического оборудования и использования его по назначению.</p> <p>Тема 5. Участие в проведении инвентаризации товаров</p> <p>Ознакомление с порядком проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей в предприятии.</p> <p>Овладение навыками подготовки товаров к инвентаризации. Оформление товарного отчета. Составление приходных, расходных документов к товарному отчету.</p> <p>Оформление описи фактических остатков товарно-материальных ценностей.</p> <p>6. Участие в работе с поставщиками и потребителями</p> <p>Виды, назначение, структура договоров с поставщиками и потребителями. Ознакомление с источниками закупки товаров.</p> <p>Определение доли разных поставщиков в общем объеме закупок на примере однородной группы товаров.</p> <p>Ознакомление с организацией, порядком и сроками заключения договоров с поставщиками. Ознакомление с порядком составления и согласования графиков завоза различными видами транспорта.</p> <p>Осуществление контроля за выполнением договорных обязательств с поставщиками, в т.ч. за поступлением товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству и количеству. Выявление причин несоблюдения графиков завоза товаров.</p> <p>Ознакомление с порядком и сроками составления претензии поставщикам.</p> <p>7. Приемка товаров по количеству и качеству</p> <p>Ознакомление с особенностями приемки товаров разных групп по количеству и качеству.</p> <p>Совместно с товароведом торгового предприятия провести приемку продовольственных товаров по количеству и качеству.</p> <p>Документальное оформление приемки.</p> <p>8. Анализ ассортиментной политики торговой организации</p> <p>Определение вида товарного ассортимента магазина по числу учитываемых признаков. Изучение структуры ассортимента однородной группы товаров. Расчет основных показателей ассортимента данной группы товаров.</p> <p>Проведение анализа ассортиментной политики торговой организации, оценка и предложения по совершенствованию ассортимента.</p> <p>Ознакомление с порядком составления ассортиментного перечня и контроль за его соблюдением.</p> <p>9. Выявление потребности в товаре (спроса)</p> <p>Ознакомление с видами и методами изучения покупательского спроса в магазине.</p>		
--	--	--

Ознакомиться со способами и приемами представления потребителю информации: о товарах, изготовителях, о государственной регистрации, лицензировании деятельности. Определить достаточность и доступность информации в магазине (наличие уголка покупателя, вывески предприятия, информации о режиме торговли, федеральных законов и другой необходимой информации).		
Практическая подготовка	108	
Всего:	441	
Всего практическая подготовка	330	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных лабораторий: товароведения и экспертизы продовольственных товаров; товароведения и экспертизы непродовольственных товаров

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочие места студентов и преподавателя, доска, комплекты учебно-методической документации, наглядные пособия, штативы, реактивы, прибор Журавлева, микроскопы, весоизмерительное оборудование, кассовое оборудование.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая производится в торговых организациях города (в сбытовых организациях социальных партнеров образовательного учреждения).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Карташова Л.В., Сергеева Н.И., Колесникова Л.А. Управление ассортиментом товаров. В двух частях. Часть 1. ОИЦ «Академия», 2017

2. Карташова Л.В., Сергеева Н.И., Колесникова Л.А. Управление ассортиментом товаров. В двух частях. Часть 2. ОИЦ «Академия», 2017

Дополнительные источники:

3. Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций. М.: «Академия», 2014

4. Гайворонский К.Я., Технологические оборудование предприятий общественного питания и торговли. Практикум. Форум, 2017

5. Куликова Н.Р., Трыкова Т.А., Борзунова Н.С. Управление ассортиментом товаров. М.: ИНФРА-М, 2014
6. Каплина С.А., Управление ассортиментом товаров. М.: Феникс, 2020
7. Лифиц И.М., Теоретические основы товароведения. КноРус, 2021
8. Памбухчиянц О.В. Основы коммерческой деятельности. М.: Дашков и Ко, 2015
9. Памбухчиянц О.В. Организация торговли. М.: Дашков и Ко, 2020
10. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Ростов-на-Дону: Феникс, 2015
11. О защите прав потребителей: Федеральный закон от 17 дек.1999г. № 212-ФЗ: принят Гос. Думой (с измен. и дополнен.)// Консультант Плюс [электронный ресурс]
12. Гражданский кодекс Российской Федерации: с изм., внесенными Федеральным законом от 24.07.2008 N 161-ФЗ)// Консультант Плюс [электронный ресурс]
13. Правила продажи отдельных видов товаров : утв. 19.01.1998г. №55 с изменениями и дополнениями)// Консультант Плюс [электронный ресурс]
14. СП 2.3.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами [Текст] : утв. Минздравом РФ 06.09.01.- М.: Изд-во стандартов, 2001.- 34с.
15. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов : СанПиН 4222-123-4117-86.- М.: Информационно-издательский центр Госкомсанэпиднадзора России, 1991.- 64с.
16. Инструкция по ветеринарному клеймению и товароведной маркировке мяса: Приказ № 8. - М.: Информационно-издательский центр Госкомсанэпиднадзора России, 1993.- 14с.
17. О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству /15.06.65 № П-6
18. О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству/ 25.04.66 №П-7 с изменениями и дополнениями от 14.11.74 №98

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 10 минут между уроками и по 10-30 минут между парами. Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, экспертную оценку выполнения практических занятий. Аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультация проводится согласно графика проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Учебные занятия теоретические, практические и лабораторные работы проводятся в лаборатории товароведения и экспертизы продовольственных товаров; товароведения и экспертизы непродовольственных товаров, в кабинетах «Организация коммерческой деятельности», «Техническое оснащение и охрана труда».

Дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Основы коммерческой деятельности;
- Теоретические основы товароведения;
- Основы микробиологии;
- Основы маркетинга

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение содержания разделов профессионального модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Мастера: наличие профессионального образования, соответствующего профилю модуля, дипломированные специалисты общепрофессиональных дисциплин. Наличие 13-го квалификационного разряда с обязательной

стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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
1. Выявлять потребности в товарах	<ul style="list-style-type: none"> - правильность идентификации предложенной группы продовольственных товаров; - точность и правильность определения товароведных характеристик реализуемых товаров, их свойств и показателей; - правильность и точность расчета показателей ассортимента товаров полноты, широты, новизны, устойчивости и структуры по формулам; - обоснованность корректировки ассортимента товаров предложенной группы на основании расчетных показателей потребности товара; - обоснованность средств и методов подбора для проведения маркетинговых исследований формирования спроса 	<p>Экспертная оценка выполнения практических занятий, самостоятельной работы</p> <p>Дифференцированный зачет по производственной практике и МДК</p> <p>Экзамен (квалификационный)</p>
2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции	<ul style="list-style-type: none"> - правильность и последовательность заключения договора о поставке товаров в соответствии с гражданским кодексом РФ; - обоснованность отбора источников поступления товаров предложенных потенциальными потребителями; - своевременность и обоснованность составления ответов, на претензии покупателей в соответствии с Законом РФ №2300-1 «О защите прав потребителей», №23-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». 	<p>Экспертная оценка выполнения практических занятий, самостоятельной работы</p> <p>Дифференцированный зачет по производственной практике и МДК</p> <p>Экзамен (квалификационный)</p>
3. Управлять товарными запасами и потоками	<ul style="list-style-type: none"> - своевременность и действенность контроля поступления товаров в согласованном ассортименте по 	<p>Экспертная оценка выполнения практических занятий,</p>

	<p>срокам, качеству и количеству в соответствии с инструкциями № П-6, П-7:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обоснованность принятия решений на этапах товародвижения с учетом маркировки, транспортировки и условий хранения; - соответствие размещения товаров принципам мерчендайзинга; - обоснованность отбора источников поступления товаров; - обоснованность и своевременность мероприятий по стимулированию продажи товаров и сокращения товарных потерь; - своевременность контроля за соблюдением режима хранения продовольственных товаров в соответствии с ГОСТ и СанПиН; - правильность и обоснованность расчета товарных потерь; - точность соблюдения нормативных требований охраны труда в соответствии с законом «Об охране труда в предприятиях торговли и общественного питания». 	<p>самостоятельной работы</p> <p>Дифференцированный зачет по производственной практике и МДК</p> <p>Экзамен (квалификационный)</p>
<p>4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие составления документации на поставку и реализацию товаров требованиям Гражданского кодекса РФ; - правильность и своевременность оформления претензий за нарушение условий договора с контрагентами в соответствии с требованиями Гражданского кодекса РФ и договорными обязательствами. 	<p>Экспертная оценка выполнения практических занятий, самостоятельной работы</p> <p>Дифференцированный зачет по производственной практике и МДК</p> <p>Экзамен (квалификационный)</p>

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей специальности через прилежание к учебе, высокие показатели на учебной и производственной практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности, участие в конкурсах, олимпиадах. 	Наблюдение, рейтинг выполнения работ на производственной практике мониторинг достижений по МДК и экзамену (квалификационному)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации собственной деятельности в соответствии с поставленной целью; - правильность выбора способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами; - эффективность и качественная оценка решения профессиональных задач. 	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике, по МДК и на экзамене (квалификационном)
ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность выбора способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями; - анализ ситуации по заданным критериям и определение рисков; - адекватность оценки последствий принятых решений; - ответственность за принятое решение. 	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике, по МДК и на экзамене (квалификационном)
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - оперативность и результативность нахождения и применения информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития 	Подготовка рефератов, докладов, презентаций с использованием электронных источников Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике, по МДК и на экзамене (квалификационном)
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	<ul style="list-style-type: none"> - результативность, широта, корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; - точность и скорость владения 	Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях, на производственной

	приёмами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активность применения информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	практике, по МДК и на экзамене (квалификационном)
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - конструктивность и эффективность взаимодействия и общения с коллегами и руководством, потребителями в ходе обучения и при решении профессиональных задач; - четкость выполнения обязанностей при работе в команде и / или выполнении задания в группе; - соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде; - адекватность профессионального общения с учетом социально-профессионального статуса, ситуации общения, особенностей группы и индивидуальных особенностей участников коммуникации положительные отзывы с производственной практики.	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике, по МДК и на экзамене (квалификационном)
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - ответственность за результаты выполнения профессиональных обязанностей членами команды; - адекватность самоанализа и коррекции результатов собственной работы; - рациональность организации работы подчиненных, - своевременность контроля и коррекции (при необходимости) процесса и результата выполнения ими задания 	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике, по МДК и на экзамене (квалификационном)
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> - правильность владения механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа и самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; - адекватность владения способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития; - позитивность динамики достижений в процессе освоения курса; - результативность самостоятельной работы 	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике, по МДК и на экзамене (квалификационном).
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной	<ul style="list-style-type: none"> - устойчивость интереса к инновациям в области управления ассортиментом товаров, оценки качества; – быстрота адаптивности к смене 	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на

деятельности.	производственных заданий; - ориентированность в сложных профессиональных ситуациях; - объективность и обоснованность оценки возможностей новых технологий	производственной практике, по МДК и на экзамене (квалификационном)
---------------	---	--

Разработчики:

ГБПОУ «Южно-Уральский
государственный колледж»

Преподаватель

Л.А. Смолина

Эксперты:

ТД «Гамма»

Генеральный директор

Т.А. Норец