**02.09.2020**

**Пара№3**

**Группа 21-К**

**Профессиональный модуль ( ПМ 03.) « Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»**

**Преподаватель: Попова Алла Викторовна**

**ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ РАЗЪЯСНЕНИЯ ПО МОДУЛЮ!!!**

**Что такое профессиональный модуль?**

**Профессиональный** **модуль** (**ПМ**) – часть основной **профессиональной** образовательной программы, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к заданным ФГОС результатам образования, и предназначенная для освоения **профессиональных** компетенций в рамках каждого из основных видов деятельности.

**Мы приступаем к изучению профессионального модуля. Для вас это первый модуль, с которым вы познакомитесь. Хотя код модуля 03, в учебном плане он изучается в первую очередь.**

**Итак, каждый модуль состоит из Междисциплинарных комплексов (МДК) – это как части единого целого.**

**Наш модуль также состоит из МДК, в модуле их два.**

**Первый МДК мы изучаем в этом семестре.**

**Второй изучаем во втором.**

**МДК 03.01. Теоретические основы товароведения ( изучаем в этом семестре)**

**МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров ( Изучаем в следующем)**

**Поэтому в расписании пишется просто Теор.осн.тов. или иногда сокращенно ТВД.**

**После изучения модуля каждый из вас должен будет освоить общие и профессиональные компетенции**

**Их перечень приведен ниже.**

**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 установленным требованиями.

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

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

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

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

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

**Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

**иметь практический опыт:**

* определения показателей ассортимента;
* распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
* оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
* установления градаций качества;
* расшифровки маркировки;
* контроля режима и сроков хранения товаров;
* соблюдения санитарно - эпидемиологических требований к товарам , упаковке, условиям и срокам хранения.

**уметь:**

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

**знать:**

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

**Количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **345** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **230** часов;

самостоятельной работы обучающегося –**115**часов;

учебной и производственной практики – **72** часа.

**Тема №1 Предмет и основные категории товароведения**

**Содержание учебного материала:**

**1.Состояние и перспективы развития потребительского рынка**

**2.Предмет, цели, задачи и принципы товароведения**

**Задание:**

**1.Завести тетрадь не менее 48 листов**

**2.Записать в тетрадь название модуля и МДК, 8 профессиональных компетенций**

**3.Выучить наизусть название модуля и содержание профессиональных компетенций!!! Буду спрашивать каждого на аудиторных занятиях!**

**4.Прочитать станицы 8-18 учебника** Теоретические основы товароведения, автор Лифиц А.М. ( Эл.библиотека)