

Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края «Армавирский механико – технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 04. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ  
17353 "ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ"**

для специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров

2022



## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>15</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>18</b>

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ "ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ"

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (базовой подготовки)/ 38.00.00 Экономика и управление в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **Выполнение работ по профессии "Продавец продовольственных товаров"** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики продовольственных товаров.
2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании, использовать в работе торгово-технологическое оборудование.
3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, их безопасности .
4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки работников предприятий торговли и товароведов. Опыт работы не требуется.

## 1.2 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:**

- обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров;

### **уметь:**

- обслуживать покупателей: выполнять нарезку, взвешивание и упаковку товаров, подсчет стоимости покупки, проверку реквизитов чека, выдачу покупки.
- осуществлять контроль за своевременным пополнением рабочего запаса товаров, их сохранностью, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования, чистотой и порядком на рабочем месте.

- осуществлять подготовку товаров к продаже: проверку наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковку, осмотр внешнего вида, зачистку, нарезку, разделку и разруб товаров.
- размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы.
- заполнять и прикреплять ярлыки цен.
- расшифровывать маркировку и клеймение;
- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;
- использовать в работе весоизмерительное и холодильное оборудование; осуществлять подсчет чеков (денег) и сдачу их в установленном порядке.
- выполнять подготовку товаров к инвентаризации,
- составлять установленную отчетность о выполненной работе.

**знать:**

- нормативные правовые акты, положения, инструкции, другие руководящие материалы и документы, регулирующие продажу продовольственных товаров;
- ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, пищевую ценность и розничные цены на товары;
- условия и сроки хранения и транспортирования товаров, признаки доброкачественности товаров;
- нормы естественной убыли товаров и порядок их списания;
- устройство и правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования;
- приемы и методы обслуживания покупателей;
- пути сокращения товарных потерь, затрат труда;
- правила внутреннего трудового распорядка;
- порядок составления и оформления товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей;
- правила и нормы охраны труда, основы санитарии и гигиены, санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям.

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

всего – 204 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 96 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 64 часа;

в форме практической подготовки 138 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 32 часа;

учебной практики – 72 часов;

производственной практики -36 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессии "Продавец продовольственных товаров"**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики продовольственных товаров.
ПК 4.2	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании, использовать в работе торгово-технологическое оборудование
ПК 4.3	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, их безопасности
ПК 4.4	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.
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.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 04Выполнение работ по профессии "Продавец продовольственных товаров"

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
				В т.ч. практические занятия, часов	В т.ч. курсовая работа (проект), часов	В т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов		
ПК 4.1- 4.4	Раздел 1 ПМ 04. Продажа продовольственных товаров"	96	30	64	30	-	32	-	-
	Учебная практика, часов	72	72					72	-
	Производственная практика по профилю специальности, часов	36	36						36
	<b>Всего:</b>	<b>204</b>	<b>138</b>	<b>64</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>32</b>	<b>72</b>	<b>36</b>

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 04Выполнение работ по профессии "Продавец продовольственных товаров"

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), дисциплинарных 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 ПМ 04. Продажа продовольственных товаров"		96	
МДК 04.01. Технология продажи продовольственных товаров		96	
Тема 1.1 Основы торговли	Содержание	4	
	1 Санитария и гигиена на производстве Санитарно – гигиенические требования к организации торговли, их содержание. Личная гигиена персонала. Медицинские осмотры, их цель, значение, периодичность. Классификация и ассортимент продовольственных товаров Торговая и учебная классификация пищевых продуктов. Понятие о торговом ассортименте и его показателях. Понятие о пищевой ценности товаров. Нормативные правовые акты, положения, инструкции, другие руководящие материалы и документы, регулирующие продажу продовольственных товаров. Правила и нормы охраны труда, основы санитарии и гигиены, санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям		2



	2	<p><b>Основы организации торговли</b>          Обслуживание покупателей в соответствии с правилами торговли, правилами продажи отдельных видов товаров, правилами работы предприятия розничной торговли, должностной инструкцией продавца продавца продовольственных товаров. Ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, пищевую ценность и розничные цены на товары. Контрольная работа (входной контроль)</p>		2
		<p><b>Практические занятия</b></p>	4	
	1	Решение ситуационных задач		
	2	Работа с СанПиНами		
<p><b>Тема 1.2 Приемка товаров по количеству и качеству</b></p>		<p><b>Содержание</b></p>	6	
	1	<p><b>Заказ товара.</b>          Определение потребности в товарах для реализации в течение рабочего дня. Выявление остатков нереализованных в течение предыдущего периода товаров. Проверка сроков годности (или хранения) товаров на рабочем месте продавца или в зал самообслуживания. Изъятие товаров с просроченными сроками годности (или хранения), а также некачественных товаров. Оформление заявки на товары принятыми в организации методами. Передача заявки на склад. Условия и сроки хранения и транспортирования товаров, признаки доброкачественности товаров.</p>		2
	2	<p><b>Приемка товаров по количеству</b>          Ознакомление с реквизитами товаросопроводительных документов (накладных и т.п.). Проверка соответствия ассортимента и количества поступивших товаров данным, указанным в товаросопроводительных документах (ТСД) путем взвешивания или обмера, или пересчета (для штучных или фасованных товаров). Проверка соответствия данных, указанных в ТСД и на маркировке (для упакованных и маркированных товаров). Размещение товаров на временное хранение до выкладки их в торговом зале или рабочем месте продавца. Участие в оформлении актов на недостачу товаров. Нормы естественной убыли товаров и порядок их списания.</p>		2

	3	<p><b>Приемка товаров по качеству.</b>          Ознакомление с реквизитами ТСД по качеству (удостоверениями о качестве, сертификатами или декларациями о соответствии, санитарно – эпидемиологическими заключениями и т. п.). Осмотр внешнего вида тары, упаковочных перевязочных или укупорочных материалов. Отбраковка товаров с нарушенной упаковкой. Оценка качества товаров по органолептическим показателям (внешнему виду, запаху, консистенции, свежести и др.) в неповрежденной и поврежденной упаковке (отдельно). Проверка соответствия градаций качества (сорта, классу качества, номеру, марке и т.п.) данным, указанным в ТСД и на маркировке. Участие в составлении актов на недоброкачественные товары. Проверка сроков годности (или хранения) поступивших товаров. Отказ от приемки товаров с просроченными сроками годности.</p>		3
		<p><b>Практические занятия (при наличии, указываются темы)</b></p>	6	
	1.	Оформление заявки на товары		
	2.	Приемка товаров по количеству и качеству		
	3	Составление актов на недоброкачественные товары		
<p><b>Тема 1.3 Эксплуатация контрольно – кассовой техники (ККТ)</b></p>				
	1	<p><b>Подготовка ККТ к работе</b>          Визуальный осмотр рабочего места и ККТ. Подготовка рабочего места к работе. Получение в главной кассе ключа от ККТ, разменной монеты, чековой и контрольной лент. Заправка чековой и контрольной лент и включение ККТ в сеть. Проверка работоспособности ККТ Устройство и правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования.</p>	8	2
	2	<p><b>Работа на ККТ</b>          Выполнение необходимых операций на ККТ. Сканирование штрих – кодов на товарах. Соблюдение требований техники безопасности при эксплуатации на ККТ. Соблюдение установленных правил эксплуатации ККТ при осуществлении денежных расчетов с покупателями. Приемы и методы обслуживания покупателей</p>		2
	3	<p>Обеспечение исправности ККТ в течение рабочего дня. Устранение незначительных неисправностей. Получение от покупателей денег за реализуемых товары. Определение платежеспособности купюр по внешнему виду и с помощью детектора купюр. Расчет с покупателями по платежным картам. Выдача сдачи. Пути сокращения товарных потерь, затрат труда.</p>		
	4	<p><b>Завершение работы на ККТ</b>          Сбор и подсчет дневной выручки. Составление покупной описи. Оформление контрольной ленты в конце дня. Сверка суммы выручки с показаниями счетчика ККТ. Отключение ККТ. Сдача выручки, ключа и контрольной ленты. Уборка рабочего места. Составление кассового отчета. Правила внутреннего трудового распорядка.</p>		2

<b>Практические занятия(при наличии, указываются темы)</b>		6
1.	Подготовка рабочего места к работе	
2.	Работа на ККТ	
3	Составление кассового отчета	
<b>Содержание</b>		<b>10</b>
<b>Тема 1.4 Работа с товарами: их идентификация и оценка качества</b>	<b>1</b> <b>Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности.</b> Выявление идентифицирующих признаков товаров: однородных групп, подгрупп, видов, под-видов, наименований и торговых марок.	2
	<b>2</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности: групповая, видовая, марочная. Выявление ассортиментной фальсификации товаров. Контрольная работа (оперативный контроль)	
	<b>3</b> <b>Оценка качества товаров на рабочем месте продавца или в торговом зале</b> Определение органолептических и размерных показателей, необходимых для оценки качества конкретных товаров. Оценка качества товаров по органолептическим и размерным показателям. Проверка соответствия массы штучных товаров данным, указанным на маркировке.	2
	<b>4</b> Определение градаций качества товаров. Выявление пересортицы товаров. Оформление акта на пересортицу товаров. Выявление недоброкачественных, фальсифицированных по качеству, с просроченными сроками годности товарами.	
	<b>5</b> <b>Подготовка товара к продаже</b> Разупаковывание товаров из транспортной тары. Сортировка (разбраковка) товаров по качеству, при необходимости разделение на градации качества (например, плодоовощные товары) и/или мойка (овощей), протирка поверхности (колбас, сыров, бутылок и т. п.). Калибровка товаров (при необходимости). Подготовка упаковочных материалов к упакыванию товаров. Овладение приемами упакывания товаров. Фасование, упакывание и маркирование товаров. Укладка в тележки и отправки в торговый зал.	2
<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>
1	Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности	
2	Выявление ассортиментной фальсификации товаров	
3.	Оценка качества товаров по органолептическим и размерным показателям. Проверка соответствия массы штучных товаров данным, указанным на маркировке	
4	Определение градаций качества товаров.	
5	Выявление пересортицы товаров. Оформление акта на пересортицу товаров.	

<b>Тема 1.5 Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров, оформление товаросопроводительных документов</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>1 Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров.</b>          Проверка санитарного состояния транспортных средств, доставляющих товары. Проверка сроков доставки товаров. Участие в размещении товаров на складе. Проверка правильности размещения товаров в складе (соблюдение минимально допустимой ширины проездов, максимально допустимой высоты загрузки, товарного соседства и др.). Осуществление текущего контроля за температурой и относительной влажностью воздуха в складе.          Оформление графиков температурно – влажностного режима в складе (при наличии таких графиков). Выявление случаев значительных нарушений отклонения режима хранения от оптимального. Порядок составления и оформления товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей</p>	6
2	<p>Составление совместно с материально – ответственным лицом склада докладной записки о выявленных нарушениях (при необходимости). Проверка соблюдения установленных сроков годности (хранения). Выявление товаров со сроками годности, близкими к окончанию, и принятие мер по ускоренной их реализации. Проверка соблюдения условий хранения товаров в торговом зале магазина (охлажденных скоропортящихся, мороженых пищевых продуктов, светочувствительных товаров и т.п.). Контрольная работа (рубежный контроль)</p>	
3	<p><b>3 Оформление товаросопроводительных документов (ТСД)</b>          Оформление ТСД (накладных, отвесов, заборных листов). Проверка правильности заполнения ТСД. Сбор необходимых подписей и проставление печати на ТСД. Обеспечение учета и хранения ТСД.</p>	
<b>Практические занятия</b>		
1.	Размещение товаров на складе	4
2.	Оформление товаросопроводительных документов	
Экзамен		

**Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 04.**

- написание рефератов и исследовательских творческих работ по заданным темам;
- работа с источниками информации (конспектом занятий, учебным пособием, составленным преподавателем, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет);
- участие в учебно-исследовательских работах/проектах;
- создание презентаций по заданным темам;
- подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.

**Тематика внеаудиторной самостоятельной работы**

1. Ознакомление с порядком приемки товаров по количеству и качеству.
2. Выявление наличия в торговом предприятии федеральных законов, правил торговли, технических регламентов, стандартов и ТУ, регламентирующих:
  - 2.1. торговую деятельность организации;
  - 2.2. идентификацию и оценку качества товаров.
3. Составление перечня последовательности операций, осуществляемых продавцом при отпуске товаров через прилавок.
4. Составление перечня технологического оборудования и инвентаря, с которыми работает продавец за прилавком и продавец-консультант (менеджер торгового зала) при самообслуживании.
5. Составление перечня торгового – технологического оборудования на складе торгового предприятия.
6. Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и политики в области качества торгового предприятия .
7. Обследование торгового предприятия и выявление соблюдения (или несоблюдение) санитарных правил. Указание конкретных случаев несоблюдения. Анализ материала обследования.
8. Формулировка предложений по продвижению товаров в предприятии.
9. Установление средств визуальной рекламы в местах продаж.

**Учебная практика**

**Виды работ**

- расшифровывание маркировки товаров и входящих в ее состав информационных знаков;
  - определение номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества;
  - определение их действительного значения и соответствия установленным требованиям;
  - отбирать пробы и выборки из товарных партий;
  - оценка качества различными методами (органолептически и инструментально);
  - определение градации качества;
  - оценка качества тары и упаковки;
  - диагностика дефектов товаров по внешним признакам;
  - контроль за своевременным пополнением рабочего запаса товаров, их сохранностью, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования, чистотой и порядком на рабочем месте.
  - подготовка товаров к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разруб товаров.
  - размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы.
  - заполнение и прикрепление ярлыков цен.
  - расшифровка маркировки и клеймения;
  - идентифицирование отдельных видов мебели торговых организаций;
  - использование в работе весоизмерительного и холодильного оборудования; осуществление подсчета чеков (денег) и сдачи в установленном порядке.
  - подготовка товаров к инвентаризации,
  - составление установленной отчетности о выполненной работе.
- определение причин возникновения дефектов.

72

<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> <b>Виды работ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обслуживание покупателей,</li> <li>– продажа различных групп продовольственных товаров;</li> <li>– участие в контроле за своевременным пополнением рабочего запаса товаров, их сохранностью, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования, чистотой и порядком на рабочем месте.</li> <li>– подготовка товаров к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разруб товаров.</li> <li>– размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы.</li> <li>– оформление ярлыков цен.</li> <li>– расшифровка маркировки и клеймения;</li> <li>– идентификация отдельных видов мебели для торговых организаций;</li> <li>– использование в работе весоизмерительного и холодильного оборудования, ККТ;</li> <li>– участие в подсчете чеков (денег) и сдаче их в установленном порядке.</li> <li>– участие в подготовке товаров к инвентаризации,</li> </ul>	<b>36</b>
<b>Всего</b>	<b>204</b>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов экономических дисциплин, мастерских «Учебный магазин», «Учебный склад», лабораторий товароведения и экспертизы продовольственных товаров, логистики, технического оснащения торговых организаций.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: комплекты специальной литературы по товароведению, торговле; комплект учебно-методической документации; сборники задач, ситуаций, тестовых заданий; комплект бланков унифицированных первичных документов учета и отчетности

Технические средства обучения: Ноутбуки и мультимедийная установка.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерских

*«Учебный магазин»:*

витрины; прилавки; весоизмерительное оборудование; кассовое оборудование; муляжи продовольственных товаров; информационные стенды «Уголок потребителя», «Пищевая ценность продуктов» и др.

*«Учебный склад»:*

стеллажи; холодильное оборудование; муляжи и образцы продовольственных и товаров и др.;

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

*товароведения и экспертизы продовольственных товаров:* комплект бланков технологической документации; комплект учебно-методической и нормативно-технической документации, образцы продовольственных товаров; лабораторная посуда, рабочие столы и стулья для обучающихся; рабочий стол и стул для преподавателя; доска классная; наглядные пособия;

*технического оснащения торговых организаций:* комплект учебно-методической и нормативно-технической документации; торговая мебель (витрина, стол, горка, кассовая кабина) торговый инвентарь (лотки, ножи, совки, лопатки, метры, пробоотборник), контрольно-кассовая машина, настольные циферблатные весы, электронные весы, мясорубки, фритюрницы, печь-гриль. охлаждаемый прилавок, холодильная камера,

*логистики:* комплект бланков технологической документации; комплект учебно-методической и нормативно-технической документации, рабочие столы и стулья для обучающихся; рабочий стол и стул для преподавателя; доска классная; наглядные пособия;

Технические средства обучения: компьютеры, мультимедиа-система для показа презентаций; программное обеспечение общего и профессионального назначения (1С: «Торговля и склад»); калькуляторы для расчетов.



Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику в действующих предприятиях розничной или оптовой торговли. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при прохождении практики по профилю специальности должно отвечать требованиям, установленным для предприятий розничной и оптовой торговли в Российской Федерации.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Контрольно-кассовые машины, кассовый POS-терминал, весы, охлаждаемый прилавок, витрина, торговые автоматы.

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

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

**Основные источники:**

1. Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2017
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. Образования – М.: Издательский центр «Академия», 2017
3. Отскочная З.В. Организация и технология торговли.-М.: Ак, 2019
4. Иванов Г.Г. Организация торговли, Москва, Академия, 2017, <http://www.academia-moscow.ru>
5. Голубкина Т.С. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология.-М.: Акадкмия,2019

**Дополнительные источники:**

6. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий: учебник для нач. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2010
7. Коротких И.Ю. Основы коммерческой деятельности: учеб.пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2010
8. Голиков Е.А.. Основы логистики – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2003
9. Горохова С.С. Охрана труда на предприятиях торговли: учеб.пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2008
10. Фатыхов Д.Ф., Беликов А.Н. Министерство образования РФ Институт развития профессионального образования Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту
11. Никифорова Н.С., Новикова А.М., Прокофьева С.А.Справочник по товароведению продовольственных товаров учебное пособие для начального профессионального образования Издательский центр «Академия» 2008

12. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник – М.: Норма, 2008
13. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т.Г. Родина, М.А. Николаева, Л.Г. Елисеева и др.; Под ред. Т.Г. Родиной. – М.: Колосс, 2005
14. Профессии работников сферы обслуживания/А. Ю. Лапин, Л. Г. Чеснокова, И. Г. Чижевская и др.- М.: Издательский центр «Академия», 2007

#### **Интернет ресурсы**

15. [sreda-tv.ru](http://sreda-tv.ru)
16. [Zakupka.tv](http://Zakupka.tv)
17. [tovaroved.clan.su/publ/9-1-0-13](http://tovaroved.clan.su/publ/9-1-0-13)
18. [sovtorg.panor.ru](http://sovtorg.panor.ru)

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

Организация учебного процесса и преподавание профессионального модуля в современных условиях должны основываться на инновационных психолого-педагогических подходах и технологиях, направленных на повышение эффективности преподавания и качества подготовки обучающихся.

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин профессионального цикла: ОП.01 «Основы коммерческой деятельности», ОП.02 «Теоретические основы товароведения».

В процессе обучения студентов основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции и практические занятия, а так же самостоятельная работа обучающегося.

Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

К практике допускаются обучающиеся, успешно сдавшие дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу. С предприятиями-базами практики заключаются договоры на прохождение практики студентов. Аттестация по итогам практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу : наличие высшего профессионального образования по специальности «Коммерция» или «Товароведение». Прохождение стажировок на профильных предприятиях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего профессионального образования по специальности «Коммерция» или «Товароведение».  
Прохождение стажировок на профильных предприятиях не реже 1 раза в 3 года.

## 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 4.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики продовольственных товаров.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка качества продовольственных товаров в соответствии с требованиями стандартов;</li> <li>- проверка соответствия ассортимента и количества поступивших товаров данным, указанным в товаросопроводительных документах (ТСД) путем взвешивания или обмера, или пересчета (для штучных или фасованных товаров)</li> <li>- проверка соответствия градаций качества (сорта, классу качества, номеру, марке и т.п.) данным, указанным в ТСД и на маркировке</li> </ul>	Решение ситуационных задач, защита практических работ, зачет по учебной практике;
ПК 4.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом технологическом оборудовании, использовать в работе торговом-технологическое оборудование	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сортировка (разбраковка) товаров по качеству, при необходимости разделение на градации качества в соответствии с требованиями стандартов;</li> <li>- овладение приемами упаковывания товаров согласно требованиям;</li> <li>- фасование, упаковывание и маркирование товаров согласно требованиям стандартов</li> <li>- применение торговом-технологического оборудования согласно правилам эксплуатации.</li> </ul>	Решение ситуационных задач, защита практических работ, зачет по учебной практике;
ПК 4.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, их безопасности .	<ul style="list-style-type: none"> <li>- продажа товаров согласно правилам торговли, ФЗ «О защите прав потребителей» и др. нормативным документам;</li> <li>- достоверность информации о качестве, безопасности и пищевой ценности, предлагаемой потребителям;</li> <li>- точность расчета с покупателями и выдачи сдачи.</li> </ul>	Решение ситуационных задач, тестирование, защита практических работ, зачет по учебной практике
ПК 4.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-размещение товаров в складе и в торговом зале согласно требованиям (правилам товарного соседства, условиям хранения и т. д.)</li> <li>- проверка соблюдения установленных сроков годности (хранения) товаров, выявление товаров со сроками годности, близкими к окончанию, и принятие мер по ускоренной их реализации;</li> <li>- проверка соблюдения условий хранения товаров в складе и в торговом зале магазина (охлажденных скоропортящихся, мороженых пищевых продуктов, светочувствительных товаров и т.п.) согласно стандартам.</li> </ul>	Решение ситуационных задач, тестирование, защита практических работ, зачет по учебной практике

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"> <li>– проявление точности, аккуратности, внимательности при продаже продовольственных товаров;</li> <li>– стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.);</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии. портфолио достижений.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью</li> <li>– определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами;</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - оценка за решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях; - положительные отзывы руководителей практики от предприятий-баз практики.
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями;</li> <li>– проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков;</li> <li>– оценивание последствий принятых решений;</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; проверка правильности решения проблем
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– поиск и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	Защита рефератов

<p>ОК 5 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач;</li> <li>– владение приёмами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>Защита рефератов, заданий для самостоятельной работы,</p>
<p>ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством;</li> <li>- положительные отзывы с практики.</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в ролевых (деловых) играх и тренингах;</li> <li>- выполнение заданий учебной практики.</li> </ul>
<p>ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды;</li> <li>- проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы;</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в ролевых (деловых) играх и тренингах;</li> <li>- выполнение заданий учебной практики.</li> </ul>
<p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности;</li> <li>– владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки;</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в ролевых (деловых) играх и тренингах;</li> <li>- выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, - выполнение заданий учебной практики.</li> </ul>

<p>ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, - выполнение заданий учебной практики.</p>
<p>ЛР 2 Проявлять активную гражданскую позицию, демонстрировать приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономической активности и участия в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивного взаимодействия и участия в деятельности общественных организаций</p>	<p>демонстрация интереса к будущей профессии, участие в профессиональных конкурсах</p>	<p><i>Проверка правильности решения проблем</i></p>
<p>ЛР 9 Соблюдать и пропагандировать правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждать либо преодолевать зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранять психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>	<p>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы и работы членов команды (подчиненных)</p>	<p><i>Разбор ситуаций</i></p>
<p>ЛР 10 Забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p>Умение использовать компьютерную технику в профессиональной деятельности.</p>	<p><i>Проверка работы в коллективе и с потребителями</i></p>

<sup>1</sup> В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

## РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу профессионального модуля ПМ 04 Выполнение работ по профессии 17353 «Продавец продовольственных товаров»  
для специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров  
выполненную преподавателем Конюшенко В.А.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) / **38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров** среднего профессионального образования/ **38.00.00 Экономика и управление**, утвержденного приказом МОН РФ от № 835 от 28.08.2014 , зарегистрированного Минюстом РФ (регистрационный № 33769 от 25 августа 2014 г.)

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам:

- обслуживать покупателей: выполнять нарезку, взвешивание и упаковку товаров, подсчет стоимости покупки, проверку реквизитов чека, выдачу покупки.
- осуществлять контроль за своевременным пополнением рабочего запаса товаров, их сохранностью, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования, чистотой и порядком на рабочем месте.
- осуществлять подготовку товаров к продаже: проверку наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковку, осмотр внешнего вида, зачистку, нарезку, разделку и разруб товаров.
- размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы.
  - заполнять и прикреплять ярлыки цен.
  - расшифровывать маркировку и клеймение;
  - идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;
  - использовать в работе весоизмерительное и холодильное оборудование;
- осуществлять подсчет чеков (денег) и сдачу их в установленном порядке.
  - выполнять подготовку товаров к инвентаризации,
  - составлять установленную отчетность о выполненной работе.
- нормативные правовые акты, положения, инструкции, другие руководящие материалы и документы, регулирующие продажу продовольственных товаров;
  - ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, пищевую ценность и розничные цены на товары;
  - условия и сроки хранения и транспортирования товаров, признаки доброкачественности товаров;
  - нормы естественной убыли товаров и порядок их списания;
  - устройство и правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования;
  - приемы и методы обслуживания покупателей;
  - пути сокращения товарных потерь, затрат труда;
  - правила внутреннего трудового распорядка;
  - порядок составления и оформления товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей;



- правила и нормы охраны труда, основы санитарии и гигиены, санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям.

Оценка структуры рабочей программы (характеристика разделов)

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04 Выполнение работ по профессии 17353 «Продавец продовольственных товаров» состоит из 5 разделов.

Раздел 1 «Паспорт программы профессионального модуля».

Раздел 2 «Результаты освоения профессионального модуля».

Раздел 3 «Структура и содержание профессионального модуля».

Раздел 4 «Условия реализации профессионального модуля».

Раздел 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)».

Содержание всех разделов полностью соответствует требованиям Положения о рабочей программе учебной дисциплины.

Оценка соответствия тематики практических занятий требованиям подготовки выпускника по специальности и содержанию рабочей программы:

В результате изучения профессионального модуля студент получает представление о профессии продавец продовольственных товаров, что соответствует требованиям подготовки выпускника и содержанию рабочей программы профессионального модуля «Выполнение работ по профессии продавец продовольственных товаров».

Язык и стиль изложения, терминология

Язык и стиль изложения, терминология соответствуют требованиям к научному стилю изложения.

Соответствие содержания рабочей программы современному уровню развития науки, техники и производства

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических, тренинговых и аудиовизуальных средств обучения. При изложении профессионального модуля по соответствующим темам используются законодательные и нормативные акты по бухгалтерскому учету.

Рекомендации, замечания

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

**Заключение:**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04 «Выполнение работ по профессии продавец продовольственных товаров» может быть использована для обеспечения основной (профессиональной) образовательной программы по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Рецензент:

Кравченко В.В., директор по развитию торговой сети ООО «Кредо»,  
квалификация по диплому – менеджер, специальность «Менеджмент организации»



## РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу профессионального модуля ПМ 04 Выполнение работ по профессии 17353 «Продавец продовольственных товаров»

для специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров выполненную преподавателем Конюшенко В.А.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) / **38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров** среднего профессионального образования/ **38.00.00 Экономика и управление**, утвержденного приказом МОН РФ от № 835 от 28.08.2014 , зарегистрированного Минюстом РФ (регистрационный № 33769 от 25 августа 2014 г.)

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам:

- обслуживать покупателей: выполнять нарезку, взвешивание и упаковку товаров, подсчет стоимости покупки, проверку реквизитов чека, выдачу покупки.
- осуществлять контроль за своевременным пополнением рабочего запаса товаров, их сохранностью, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования, чистотой и порядком на рабочем месте.
- осуществлять подготовку товаров к продаже: проверку наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковку, осмотр внешнего вида, зачистку, нарезку, разделку и разруб товаров.
- размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы.
- заполнять и прикреплять ярлыки цен.
- расшифровывать маркировку и клеймение;
- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;
- использовать в работе весоизмерительное и холодильное оборудование; осуществлять подсчет чеков (денег) и сдачу их в установленном порядке.
- выполнять подготовку товаров к инвентаризации,
- составлять установленную отчетность о выполненной работе.
- нормативные правовые акты, положения, инструкции, другие руководящие материалы и документы, регулирующие продажу продовольственных товаров;
- ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, пищевую ценность и розничные цены на товары;
- условия и сроки хранения и транспортирования товаров, признаки доброкачественности товаров;
- нормы естественной убыли товаров и порядок их списания;
- устройство и правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования;
- приемы и методы обслуживания покупателей;
- пути сокращения товарных потерь, затрат труда;
- правила внутреннего трудового распорядка;
- порядок составления и оформления товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей;

- правила и нормы охраны труда, основы санитарии и гигиены, санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям.

Оценка структуры рабочей программы (характеристика разделов)

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04 Выполнение работ по профессии 17353 «Продавец продовольственных товаров» состоит из 5 разделов.

Раздел 1 «Паспорт программы профессионального модуля».

Раздел 2 «Результаты освоения профессионального модуля».

Раздел 3 «Структура и содержание профессионального модуля».

Раздел 4 «Условия реализации профессионального модуля».

Раздел 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)».

Содержание всех разделов полностью соответствует требованиям Положения о рабочей программе учебной дисциплины.

Оценка соответствия тематики практических занятий требованиям подготовки выпускника по специальности и содержанию рабочей программы:

В результате изучения профессионального модуля студент получает представление о профессии продавец продовольственных товаров, что соответствует требованиям подготовки выпускника и содержанию рабочей программы профессионального модуля «Выполнение работ по профессии продавец продовольственных товаров».

Язык и стиль изложения, терминология

Язык и стиль изложения, терминология соответствуют требованиям к научному стилю изложения.

Соответствие содержания рабочей программы современному уровню развития науки, техники и производства


Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических, тренинговых и аудиовизуальных средств обучения. При изложении профессионального модуля по соответствующим темам используются законодательные и нормативные акты по бухгалтерскому учету.

Рекомендации, замечания

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

**Заключение:**

Рабочая программа профессионального модуля «Выполнение работ по профессии продавец продовольственных товаров» может быть использована для обеспечения основной (профессиональной) образовательной программы по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Рецензент  Е.В. Никитина - директор АО «Тандер», квалификация по диплому «Товаровед - эксперт» по специальности «Товароведение и экспертиза потребительских товаров»