

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 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»

2019г.

ОДОБРЕНА
Цикловой комиссией
технологических дисциплин и МДК
Председатель _____ С.Д. Боровик
Протокол №11 от «20» мая 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК АМТТ
_____ А.Л. Пелих
«30» мая 2019 г.

М.П.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 7 от 30.05. 2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) / 38.02.04 Коммерция (по отраслям) (базовый уровень подготовки), укрупненная группа специальностей 38.00.00 Экономика и управление, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 539 от 15 мая 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (регистрационный № 32855 от 25 июня 2014 г.)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико – технологический техникум» (ГБПОУ КК АМТТ)

Разработчик:

_____ Брасланец П.П. - преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Армавирский механико-технологический техникум» (далее - ГБПОУ ККАМТТ)

Рецензенты:

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 17353 "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 38.00.00 Экономика и управление (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **Выполнение работ по профессии 13353 "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 – 240 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 96 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 64 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 32 часа;

учебной практики – 144 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессии 17353 "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	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 8	Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.
ОК 9	Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.
ОК 10	Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.
ОК 11	Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.
ОК 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

3.1. Тематический план профессионального модуля

ПМ 04 Выполнение работ по профессии 17353 "Продавец продовольственных товаров"

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов
ПК 4.1- 4.4	Раздел 1 ПМ 04. Продажа продовольственных товаров"	96	64	32	-	32	-
	Учебная практика, часов (если предусмотрена расщедоточенная практика)	144					
	Всего:	240	64	32	-	32	-

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю **ПМ.04 Выполнение работ по профессии 17353 "Продавец продовольственных 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 ПМ.04 Продажа продовольственных товаров"		240	
МДК.04.01. Технология продажи продовольственных товаров		96	
Тема 1.1 Основы торговли	Содержание	8	
	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. <u>Ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, пищевую ценность и розничные цены на товары;</u>	2	2
	2. Основы организации торговли. Обслуживание покупателей в соответствии с правилами торговли, правилами продажи отдельных видов товаров, правилами работы предприятия розничной торговли, должностной инструкцией продавца продовольственных товаров. <u>Нормативные правовые акты, положения, инструкции, другие руководящие материалы и документы, регулирующие продажу продовольственных товаров</u>	2	2
	Практические занятия	4	
	1 Решение ситуационных задач по обслуживанию покупателей	2	
	2 Работа с СанПиНами по организации торговли	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
Тема 1.2 Приемка	Содержание	12	

товаров по количеству и качеству	1	Заказ товара. 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.	2	2
	2	Приемка товаров по количеству 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 рабочее место продавца. Участие в оформлении актов на недостачу товаров. <u>Условия и сроки хранения и транспортирования товаров, признаки доброкачественности товаров;</u>	2	2
	3	Приемка товаров по качеству. 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. <u>Нормы естественной убыли товаров и порядок их списания</u>	2	3
Практические занятия (при наличии, указываются темы)			6	
1. Оформление заявки на товары			2	
2. Приемка товаров по количеству и качеству			2	
3. Составление актов на недоброкачественные товары			2	
Самостоятельная работа обучающихся			6	
Тема 1.3 Эксплуатация контрольно – кассовой техники (ККТ)	Содержание		14	
	1	Подготовка контрольно – кассовой техники к работе 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. <u>Устройство и правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования</u>	2	2
2	Работа на контрольно – кассовой техники 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. <u>Правила внутреннего трудового распорядка</u>	2	2	

	3	Обеспечение исправности контрольно – кассовой техники 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. <u>Приемы и методы обслуживания покупателей</u>	2	2
	4	Завершение работы на контрольно – кассовой техники 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.	2	2
	Практические занятия (при наличии, указываются темы)		6	
	1.	Подготовка рабочего места к работе	2	
	2.	Работа на контрольно – кассовой техники	2	
	3	Составление кассового отчета	2	
		Самостоятельная работа обучающихся	6	
Тема 1.4 Работа с товарами: их идентификация и оценка качества	Содержание		20	
	1	Выявление идентифицирующих признаков товаров. Выявление идентифицирующих признаков товаров: однородных групп, подгрупп, видов, подвидов, наименований и торговых марок.	2	2
	2	Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности. Групповая, видовая, марочная идентификация товаров. Выявление ассортиментной фальсификации товаров.	2	2
	3	Оценка качества товаров на рабочем месте продавца или в торговом зале 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. Определение градаций качества товаров. Выявление пересортицы товаров. Оформление акта на пересортицу товаров. Выявление недоброкачественных, фальсифицированных по качеству, с просроченными сроками годности товарами. <u>Порядок составления и оформления товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей</u>	2	2
	4	Подготовка товара к продаже Разупаковывание товаров из транспортной тары. Сортировка (разбраковка) товаров по качеству, при необходимости разделение на градации качества (например, плодоовощные товары) и/или мойка (овошей), протирка поверхности (колбас, сыров, бутылок и т. п.). Калибровка товаров (при необходимости). Подготовка упаковочных материалов к упаковыванию товаров. Владение приемами упаковывания товаров. Фасование, упаковывание и маркирование товаров. Укладка в тележки и отправки в торговый зал. <u>Пути сокращения товарных потерь, затрат труда</u>	2	2
	Практические занятия		12	
	1	Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности. <u>Расшифровывание маркировки и клеймения.</u>	2	
	2	Выявление ассортиментной фальсификации товаров	2	
3.	Оценка качества товаров по органолептическим и размерным показателям. Проверка соответствия массы штучных товаров данным, указанным на маркировке	2		

	4	Определение градаций качества товаров.	2	
	5	Выявление пересортицы товаров	2	
	6	Оформление акта на пересортицу товаров.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся	10	
Тема 1.5 Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров, оформление товаросопроводительных документов	Содержание		10	
	1	Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров. 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.	2	2
	2	Оформление товаросопроводительных документов (ТСД) Оформление ТСД (накладных, отвесов, заборных листов). Проверка правильности заполнения ТСД. Сбор необходимых подписей и проставление печати на ТСД. Обеспечение учета и хранения ТСД.	2	2
	3	Оформление графиков температурно – влажностного режима в складе (при наличии таких графиков). Выявление случаев значительных нарушений отклонения режима хранения от оптимального. 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.). Правила и нормы охраны труда, основы санитарии и гигиены, санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям	2	
	Практические занятия		4	
	1.	Размещение товаров на складе	2	
	2.	Оформление товаросопроводительных документов	2	
		Самостоятельная работа обучающихся	6	
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:			32	

<p>2.1.торговую деятельность организации;</p> <p>2.2.идентификацию и оценку качества товаров.</p> <p>3 Составление последовательности операций, осуществляемых продавцом при отпуске товаров через прилавок.</p> <p>4.Составление перечня технологического оборудования и инвентаря, с которыми работает продавец за прилавком и продавец-консультант (менеджер торгового зала) при самообслуживании.</p> <p>5.Составление перечня торгово – технологического оборудования на складе торгового предприятия.</p> <p>6 .Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и политики в области качества торгового предприятия .</p> <p>7 .Обследование торгового предприятия и выявление соблюдение (или несоблюдение) санитарных правил. Указание конкретных случаев несоблюдения. .Анализ материала обследования.</p> <p>8 . Формулировка предложений по продвижению товаров в предприятии.</p> <p>9 .Установление средств визуальной рекламы в местах продаж.</p>		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> – обслуживание покупателей, – продажа различных групп продовольственных товаров; – участие в контроле 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. – оформление ярлыков цен. – расшифровка маркировки и клеймения; – идентификация отдельных видов мебели для торговых организаций; – использование в работе весоизмерительного и холодильного оборудования, ККТ; – участие в подсчете чеков (денег) и сдаче их в установленном порядке. – участие в подготовке товаров к инвентаризации, 	144	
Дифференцированный зачет	1	
Всего	240	

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 __--__, мастерских «Учебный магазин», «Учебный склад», лабораторий товароведения и экспертизы продовольственных товаров, логистики, технического оснащения торговых организаций.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета -

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 учебную 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. Отскочная З.В. Организация и технология торговли.-М.: Академия, 2014
2. Иванов Г.Г. Организация торговли, Москва, Академия, 2017. Электронный ресурс - <http://www.academia-moscow/ru>
3. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле, Москва, Академия, 2014
4. Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров. - М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2013
5. Голубева Т.М. Основы предпринимательского дела, М, Академия, 2017 Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2013
6. Голубкина Т.С. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология.-М.: Академия, 2013

Дополнительные источники:

7. Коротких И.Ю. Основы коммерческой деятельности: учеб.пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2014
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. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник – М.: Норма, 2008
11. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т.Г. Родина, М.А. Николаева, Л.Г. Елисеева и др.; Под ред. Т.Г. Родиной. – М.: Колосс, 2003
12. Профессии работников сферы обслуживания/А. Ю. Лапин, Л. Г. Чеснокова, И. Г. Чижевская и др.- М.: Издательский центр «Академия», 2007
13. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий: учебник для нач. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2010

Интернет-ресурсы

sreda-tv.ru

Zakupka.tv

tovaroved.clan.supubl/9-1-0-13

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.	оценка качества продовольственных товаров в соответствии с требованиями стандартов; 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 градаций качества (сорта, классу качества, номеру, марке и т.п.) данным, указанным в ТСД и на маркировке	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	сортировка (разбраковка) товаров по качеству, при необходимости разделение на градации качества в соответствии с требованиями стандартов; овладение приемами упаковывания товаров согласно требованиям; фасование, упаковывание и маркирование товаров согласно требованиям стандартов применение торговом-технологического оборудования согласно правилам эксплуатации.	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 .	продажа товаров согласно правилам торговли, ФЗ «О защите прав потребителей» и др. нормативным документам; достоверность информации о качестве, безопасности и пищевой ценности, предлагаемой потребителям; точность расчета с покупателями и выдачи сдачи.	Решение ситуационных задач, тестирование, защита практических работ, зачет по учебной практике
ПК 4.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	размещение товаров в складе и в торговом зале согласно требованиям (правилам товарного соседства, условиям хранения и т. д.) проверка соблюдения установленных сроков годности (хранения) товаров, выявление товаров со сроками годности, близкими к окончанию, и принятие мер по ускоренной их реализации; проверка соблюдения условий хранения товаров в складе и в торговом зале магазина (охлажденных скоропортящихся, мороженых пищевых продуктов, светочувствительных товаров и т.п.) согласно стандартам.	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.	проявление точности, аккуратности, внимательности при продаже продовольственных товаров; стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.);	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.	организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами;	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.	определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями; проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков; оценивание последствий принятых решений;	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
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Защита рефератов, заданий для самостоятельной работы,
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством; положительные отзывы с	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; участие в

потребителями.	практики.	ролевых (деловых) играх и тренингах; выполнение заданий учебной практики.
ОК 7 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды; проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; участие в ролевых (деловых) играх и тренингах; - выполнение заданий учебной практики.
ОК 8 Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения	владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; участие в ролевых (деловых) играх и тренингах; - выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, - выполнение заданий учебной практики.
ОК 9 Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, - выполнение заданий учебной практики.
ОК 10 Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.	участие во внеаудиторных мероприятиях патриотической направленности; применение профессиональных знаний	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля.
ОК 11 Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	участие во внеаудиторных мероприятиях патриотической направленности; применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - участие в ролевых (деловых) играх и тренингах; - выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, - выполнение заданий учебной практики.
ОК 12 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	нормативно-правовые акты, положения и инструкции по ведению кассовых операций; понятие первичной бухгалтерской документации; определение первичных бухгалтерских документов;	Текущий контроль в форме: опроса; защиты практических занятий; контрольных работ по темам МДК. Зачет по учебной практике Экзамен по профессиональному модулю.

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу профессионального модуля **ПМ.04 Выполнение работ по профессии продавец продовольственных товаров** по специальности для специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)» выполненную преподавателем **Браславец П.П.**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) / 38.02.04 Коммерция (по отраслям) (базовый уровень подготовки), укрупненная группа специальностей 38.00.00 Экономика и управление, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 835 от 28 августа 2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (регистрационный №33769 от 25 августа 2014г.)

В результате изучения программногo 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 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 по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)» 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 38.02.04 «Коммерция(по отраслям)».

Рецензент:

В.В. Кравченко - директор по развитию
торговой сети ООО «Кредо»

личная подпись

М.П.

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу профессионального модуля **ПМ.04 Выполнение работ по профессии продавец продовольственных товаров** по специальности для специальности **38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»** выполненную преподавателем **Браславец П.П.**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) / 38.02.04 Коммерция (по отраслям) (базовый уровень подготовки), укрупненная группа специальностей 38.00.00 Экономика и управление, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 835 от 28 августа 2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (регистрационный № 33769 от 25 августа 2014г.)

- 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 продавец продовольственных товаров» состоит из 5 разделов.

Раздел 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля» представлен. Пункт 1.1 «Область применения рабочей программы» содержит информацию о возможности использования программы в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке. Пункт 1.2 «Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля» содержит требования к практическому опыту, умениям и знаниям в соответствии с ФГОС СПО по специальности. Пункт 1.3 «Количество часов на освоение рабочей

программы профессионального модуля» устанавливает распределение общего объема времени на максимальную учебную нагрузку, обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося, самостоятельную работу обучающегося, производственную практику и соответствует учебному плану. Раздел 2 «Результаты освоения профессионального модуля» представлен. Раздел 3 «Структура и содержание профессионального модуля» представлен. Таблица 3.1. «Тематический план профессионального модуля» содержит наименование разделов профессионального модуля, с указанием реализуемых ПК, почасовое распределение видов учебной работы. Таблица 3.2 содержит наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем с указанием их содержания, перечень практических работ, видов и тематики самостоятельной работы (домашней внеаудиторной), тематики курсовой работы, видов производственной практики. Раздел 4 «Условия реализации рабочей программы профессионального модуля » представлен. Пункт 4.1. «Требования к материально-техническому обеспечению» содержит перечень учебных помещений в соответствии с разделом VII ФГОС СПО по специальности и средств обучения, в том числе технических; перечень оборудования и технологическое оснащение рабочих мест во время прохождения производственной практики. Пункт 4.2. «Информационное обеспечение обучения» содержит перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы. Пункт 4.3. «Общие требования к организации образовательного процесса» содержит описание условий проведения учебных занятий, организации производственной практики, консультационной помощи обучающимся, а также перечень дисциплин, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля. Пункт 4.4. «Кадровое обеспечение образовательного процесса» содержит описание требований к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по МДК, производственной практики. Раздел 5. «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)» представлен.

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

Тематика практических занятий соответствует требованиям подготовки выпускника по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)» и содержанию рабочей программы профессионального модуля ПМ 04 «Выполнение работ по профессии продавец продовольственных товаров»

Язык и стиль изложения, терминология

Язык и стиль изложения ясный, четкий, грамотный.

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

Учебный материал программы способствует формированию у студентов нового экономического мышления в условиях становления современной системы рыночной экономики, изменения характера и методов экономической деятельности организаций в рамках этой системы, повышение значимости учета – как одного из возможных элементов рыночной экономики.

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 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)».

Рецензент:

Е.В. Никитина - директор АО «Тандер»

личная подпись

М.П.