

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

2019

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

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

М.П.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 7 от 30 мая. 2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям **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.)

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

Разработчик:

Конюшенко Виталий Александрович, преподаватель ГБПОУ КК АМТТ
подпись Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, место работы

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	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

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 17353 "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 – 276 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 – 108 часов;

производственной практики -72 часа.

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	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

ПМ 04Выполнение 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)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			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	30	-	32	-	-	
	Учебная практика, часов	108						108	-
	Производственная практика по профилю специальности, часов	72							72
	Всего:	276	64	30	-	32	-	108	72

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"		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		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		2
	Практические занятия	4	
	1. Решение ситуационных задач		
	2. Работа с СанПиНами		
Тема 1.2 Приемка	Содержание	6	

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	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.		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.		3
	Практические занятия (при наличии, указываются темы)		6	
	1.	Оформление заявки на товары		
	2.	Приемка товаров по количеству и качеству		
	3	Составление актов на недоброкачественные товары		
Тема 1.3 Эксплуатация контрольно – кассовой техники (ККТ)	Содержание		8	
	1	Подготовка ККТ 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		2
	2	Работа на ККТ Выполнение необходимых операций на ККТ. Сканирование штрих – кодов на		2

		товарах.Соблюдение требований техники безопасности при эксплуатации на ККТ. Соблюдение установленных правил эксплуатации ККТ при осуществлении денежных расчетов с покупателями. 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.		
	3	Завершение работы на ККТ 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
	Практические занятия(при наличии, указываются темы)		6	
	1.	Подготовка рабочего места к работе		
	2.	Работа на ККТ		
	3	Составление кассового отчета		
Тема 1.4 Работа с товарами: их идентификация и оценка качества	Содержание		10	
	1	Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности. Выявление идентифицирующих признаков товаров: однородных групп, подгрупп, видов, подвидов, наименований и торговых марок. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности: групповая, видовая, марочная. Выявление ассортиментной фальсификации товаров.		2
	2	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.		2
	3	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 (овощей), протирка поверхности (колбас, сыров, бутылок и т. п.). Калибровка товаров (при необходимости). Подготовка упаковочных материалов к упаковыванию товаров. Овладение приемами упаковывания товаров. Фасование,упаковывание и маркирование товаров. Укладка в тележки и отправки в торговый		2

	зал.		
	Практические занятия	10	
	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.		
Тема 1.5 Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров, оформление товаросопроводительных документов	Содержание	6	
	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. 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.).		
	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.		
	Практические занятия	4	
	1. Размещение товаров на складе		
2. Оформление товаросопроводительных документов			

<p>Самостоятельная работа при изучении раздела1 ПМ 04.</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 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: <ol style="list-style-type: none"> 2.1.торговую деятельность организации; 2.2.идентификацию и оценку качества товаров. 3 Составление 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 торгово – 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 соблюдение (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. 	<p>32</p>	
---	------------------	--

<p>Учебная практика Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 клеймение; – 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. 	<p>108</p>	
---	-------------------	--

<p>Производственная практика (по профилю специальности)</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, 	72	
Всего	276	

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 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. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий: учебник для нач. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2014
2. Коротких И.Ю. Основы коммерческой деятельности: учеб.пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2013
3. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб.пособие для нач. проф. Образования – М.: Издательский центр «Академия», 2014

Дополнительные источники:

1. Голиков Е.А.. Основы логистики – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2003
2. Горохова С.С. Охрана труда на предприятиях торговли: учеб.пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2008
3. Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2009
4. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник – М.: Норма, 2008
5. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т.Г. Родина, М.А. Николаева, Л.Г. Елисеева и др.; Под ред. Т.Г. Родиной. – М.: Колосс, 2003
6. Профессии работников сферы обслуживания/А. Ю. Лапин, Л. Г. Чеснокова, И. Г. Чижевская и др.- М.: Издательский центр «Академия», 2007

Журнал:

- Современная торговля
- **Интернет-ресурсы**
- sreda-tv.ru
- Zakupka.tv
- tovaroved.clan.su>publ/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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 .	<ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> -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
<p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – проявление точности, аккуратности, внимательности при продаже продовольственных товаров; – стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.); 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;</p> <p>активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии. портфолио достижений.</p>
<p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью – определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами; 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка за решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях; - положительные отзывы руководителей практики от предприятий-баз практики.
<p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями; – проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков; – оценивание последствий принятых решений; 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; проверка правильности решения проблем</p>
<p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – поиск и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; 	<p>Защита рефератов</p>

<p>ОК 5 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; – владение приёмами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. 	<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"> - эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством; - положительные отзывы с практики. 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;</p> <ul style="list-style-type: none"> - участие в ролевых (деловых) играх и тренингах; - выполнение заданий учебной практики.
<p>ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды; - проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы; 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;</p> <ul style="list-style-type: none"> - участие в ролевых (деловых) играх и тренингах; - выполнение заданий учебной практики.
<p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;</p> <ul style="list-style-type: none"> - участие в ролевых (деловых) играх и тренингах; - выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, - выполнение заданий учебной практики.
<p>ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, - выполнение заданий учебной практики.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по **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 профессионального модуля разработана федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров/ 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 программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам:

умения:

- 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.

знания:

- 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.

а также приобретут практический опыт:

- обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров;

Рабочая программа профессионального модуля содержит следующие разделы:

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.
2. Результаты освоения профессионального модуля.
3. Структура и содержание профессионального модуля.
- 4 условия реализации профессионального модуля.
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности).

Оценка соответствия требованиям подготовки выпускника и содержанию рабочей программы:

Рабочая программа ПМ 04 содержит достаточное количество занятий расчетного плана, по анализу и разбору производственных ситуаций, возникающих при эксплуатации торгового оборудования, лабораторных работ по анализу ассортимента товаров, позволяющих закрепить

теоретические знания и приобрести студентами необходимые умения и опыт требуемые для успешной будущей профессиональной деятельности.

Язык и стиль изложения, терминология:

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Рекомендации, замечания: отсутствуют

Заключение:

Рабочая программа по профессиональному модулю **ПМ 04 Выполнение работ по профессии 17353"Продавец продовольственных товаров** может быть использована для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Рецензент: директор АО «Тандер», м-н «Магнит-Косметик», квалификация по диплому «Товаровед - эксперт» по специальности «Товароведение и экспертиза потребительских товаров»

Дата

_____ Е.В. Никитина
М.П.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по 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 профессионального модуля разработана федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров/ 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:

умения:

- расшифровывать маркировку товаров и входящие в ее состав информационные знаки;
- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;
- определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;
- отбирать пробы и выборки из товарных партий;
- проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально);
- определять градации качества;
- оценивать качество тары и упаковки;
- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;
- определять причины возникновения дефектов;
- *пользоваться новыми нормативными документами;*
- *проводить сравнительный анализ товаров в сети магазинов*

знания:

- виды, формы и средства информации о товарах;
- правила маркировки товаров;
- правила отбора проб и выборок из товарных партий;
- факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;
- требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса;
- органолептические и инструментальные методы оценки качества;
- градации качества;
- требования к таре и упаковке;
- виды дефектов, причины их возникновения;
- *новое оборудование складских помещений;*

изменение умения:

- 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.

знания:

- 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.

а также приобретут практический опыт:

- обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров;

Рабочая программа профессионального модуля содержит следующие разделы:

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.
2. Результаты освоения профессионального модуля.
3. Структура и содержание профессионального модуля.
4. условия реализации профессионального модуля.
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вид профессиональной деятельности).

Оценка соответствия требованиям подготовки выпускника и содержанию рабочей программы:

Рабочая программа ПМ 04 содержит достаточное количество занятий расчетного плана, по анализу и разбору производственных ситуаций, возникающих при эксплуатации торгового оборудования, лабораторных работ по анализу ассортимента товаров, позволяющих закрепить теоретические знания и приобрести студентами необходимые умения и опыт требуемые для успешной будущей профессиональной деятельности.

Язык и стиль изложения, терминология:

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Рекомендации, замечания: отсутствуют

Заключение:

Рабочая программа по профессиональному модулю **ПМ 04 Выполнение работ по профессии 17353"Продавец продовольственных товаров** может быть использована для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Рецензент: директор по развитию торговой сети ООО «Кредо», квалификация по диплому – менеджер, специальность «Менеджмент организации»

Дата

_____ Кравченко В.В.
М.П.