

Профессиональное образовательное частное учреждение
«Чебоксарский кооперативный техникум» Чувашпотребсоюза

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
Чебоксарского кооперативного
техникума Чувашпотребсоюза
от 09.06.2023 № 203 -пд

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих**

для специальности

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

2023 г.

Одобрена на заседании цикловых (предметных) комиссий сервисных дисциплин

Разработана на основе ФГОС по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утвержденного приказом Минобразования РФ от 15.05.2014 г. №539 , ФГОС по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 723

"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир", Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 21 января 2016 г. N 16н "Об утверждении профессионального стандарта "Продавец оптики"

Зам. директора по УМР
И.В.Ерохина

Разработчики:

Симукова М.А.- преподаватель технологических и товароведных дисциплин

Демакова Л.А.- преподаватель технологических и товароведных дисциплин

Селезнева Л.И. –преподаватель технологических и товароведных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих*

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 4.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 4.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 4.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 4.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 4.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 4.7. Изучать спрос покупателей.

и соответствующих общих компетенций (ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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 и продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
- устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- распознавать дефекты пищевых продуктов;
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;
- задавать вопросы для выявления потребностей покупателей;
- устанавливать и поддерживать комфортный для покупателя контакт

знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
- основы мерчандайзинга;
- Закон о защите прав Потребителей;
- нормативные документы, регламентирующие продажу отдельных видов товара;
- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- устройство и принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- правила охраны труда

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего -180 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 108 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа (в том числе практические занятия – 36 часов),

самостоятельной работы обучающегося - 30 часов;

консультации -6 часов;

учебной и производственной практики - 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: *Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары
ПК 4.2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку
ПК 4.3	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров
ПК 4.4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов
ПК 4.5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования
ПК 4.6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей
ПК 4.7	Изучать спрос покупателей
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды Профессиональ- ных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Консу- льтац ия	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			Учебная, часов	Производст- венная (по профилю специаль- ности), часов
			Всего, часов	в т.ч. практически е занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
ПК 4.1-4.7.	Раздел 1. Основы санитарии и гигиены	27	20	-	-	5	-	2	-	-
ПК 4.1-4.7.	Раздел 2. Организация продажи продовольственных товаров	117	52	36	-	25	-	4	36	-
ПК 4.1-4.7.	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36								36
	Всего:	180	72	36		30		6	36	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
МДК.04.01.Выполнение работ по профессии: Продавец продовольственных товаров		
Раздел 1. Основы санитарии и гигиены	Содержание учебного материала	
Тема 1.1. Введение Предмет и задачи санитарии и гигиены	1.Введение Предмет и задачи санитарии и гигиены	2
Тема 1.2. Гигиена пищевых добавок	Содержание учебного материала	
	2.Гигиена мяса, рыбы, молока и молочных продуктов. Источники инфицирования.	2
	3. Гигиена яиц и яичных продуктов. Гигиенические требования к качеству овощей, фруктов, ягод.	2
	4.Гигиена зерномучных продуктов, консервов. Источники инфицирования.	2
Тема 1.3. Пищевые заболевания, гельминтозы и их профилактика.	Содержание учебного материала	
	5.Пищевые заболевания: классификация, меры профилактики.	2
	6.Пищевые отравления. Причины их возникновения. Меры профилактики.	2
Тема 1.3. Санитарные требования к торговым предприятиям	Содержание учебного материала	
	7.Санитарные требования к размещению организаций торговли и содержанию территорий.	2
	8.Правила личной гигиены работников торговых предприятий.	2
	9.Санитарно-гигиенические к устройству и содержанию предприятий торговли.	2
	10.Санитарные требования к приему, хранению, продаже товаров.	2
Самостоятельная работа 1. Составление таблицы «Гигиена пищевых продуктов» 2. Составление таблицы «Виды порчи зерномучных продуктов» 3. Подготовка реферата по теме «Пищевые инфекции» 4. Составление таблицы «Пищевые отравления» 5. Изучение требований к санитарному состоянию транспорта		5
Консультации		2
Раздел 2. Организация продажи продовольственных товаров		
Тема 2.1. Квалификационные требования к профессии продавец	Содержание учебного материала	
	1. Квалификационные требования к профессии продавец продовольственных товаров	2
	2.Практическое занятие №1 Изучение должностной инструкции продавца продовольственных товаров	2

продовольственных товаров	3.Практическое занятие №2 Изучение инструкции по технике безопасности для продавца продовольственных товаров	2
Тема 2.2. Изучение покупательского спроса	Содержание учебного материала 4.Виды покупательского спроса и методы его изучения	2
	5.Практическое занятие №3 Изучение спроса методами анкетирования и дегустации	2
	Содержание учебного материала 6.Торговое оборудование и инвентарь магазина	2
Тема 2.3. Торговое оборудование и инвентарь	7.Практическое занятие №4 Изучение немеханического оборудования и инвентаря в учебном магазине	2
	8.Практическое занятие №5 Работа на весоизмерительном оборудовании и кассовых аппаратах	2
	9.Практическое занятие №6 Оформление кассовой документации	2
	Содержание учебного материала 10.Составление заявки на завоз товаров в магазин	2
	11.Практическое занятие №7 Технология приемки продовольственных товаров в магазине	2
Тема 2.4. Завоз и приемка продовольственных товаров в магазине	12.Практическое занятие №8 Решение ситуаций по приемке товаров в магазине	2
	Содержание учебного материала 13.Технология хранения, подготовки к продаже продовольственных товаров	2
	14.Практическое занятие №9 Анализ соблюдения условий и сроков хранения продовольственных товаров в учебном магазине	2
Тема 2.5. Хранение и подготовка к продаже продовольственных товаров	15.Практическое занятие №10 Разработка алгоритма подготовки к продаже продовольственных товаров	2
	Содержание учебного материала 16.Правила и способы выкладки продовольственных товаров в торговом зале <i>Основы мерчандайзинга.</i>	2
Тема 2.6. Размещение и выкладка продовольственных товаров в торговом зале	17.Практическое занятие №11 Выкладка продовольственных товаров в учебном магазине	2
	18.Практическое занятие №12 Оформление ценников на товары в учебном магазине	2
	Содержание учебного материала 19. <i>Нормативные документы, регламентирующие продажу отдельных видов товара</i>	2
Тема 2.7. Технология розничной продажи продовольственных товаров	20.Практическое занятие №13 Изучение технологии продажи, составление консультации кондитерских, бакалейных, хлеба и хлебобулочных	2

	изделий	
	21.Практическое занятие №14	
	Изучение технологии продажи, составление консультации молочных и мясных товаров	2
	22.Практическое занятие №15	
	Изучение технологии продажи, составление консультации рыбных, плодоовощных товаров и алкогольной продукции	2
	23.Практическое занятие №16	
	<i>Упражнения по составлению вопросов для выявления потребностей покупателей, установления и поддержания комфортного для покупателя контакта</i>	2
Тема 2.8. Учет и отчетность в магазине	Содержание учебного материала	
	24.Практическое занятие №17	
	Оформление товарного отчета, актов «о бое, ломе, порче товаров»	2
	25.Практическое занятие №18	
	Оформление инвентаризационной описи	2
	26.Дифференцированный зачет	2
Самостоятельная работа		25
	1. Составление кодекса продавца продовольственных товаров	1
	2. Изучение инструкции по пожарной безопасности для продавца продовольственных товаров	1
	3. Разработка анкеты для изучения спроса на кондитерские, молочные, бакалейные товары	1
	4. Знакомство с измельчительно-режущем оборудованием в действующем магазине	1
	5. Составление таблицы «Инвентарь для подготовки продажи продовольственных товаров»	1
	6. Изучение техники безопасности при эксплуатации ККМ	1
	7. Оформление отчета кассира по заданию	1
	8. Решение ситуационных задач по расчету суммы заявки	1
	9. Составление алгоритма приемки товаров в магазине	1
	10. Подготовка реферата: а) хранение плодов и овощей; б) хранение мороженых п/ф; в) хранение рыбных товаров	1
	11. Анализ соблюдения условий хранения одной товарной группы в действующем магазине	1
	12. Составление схемы «Общие операции по подготовке продажи товаров»	1
	13. Подготовка реферата «Правила мерчендайзинга в розничной торговле»	1
	14. Оформление рекламного ценника	1
	15. Ознакомление с журналом учета мероприятий по контролю юридических лиц и индивидуальных предпринимателей	1
	16. Составление консультации о потребительских свойствах шоколада	2
	17. Составление консультации о потребительских свойствах кисломолочного продукта	2
	18. Составление консультации о потребительских свойствах рыбных пресервов	2
	19. Оформление подарочного набора	1
	20. Оформление товарного отчета по заданию	2

21. Изучение инструкции по проведению инвентаризации в магазине	1
Консультации	4
Учебная практика Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение организационно правовой формой магазина 2. Осуществление приемки товаров по количеству и качеству 3. Изучение информации для покупателей «Уголок потребителя» 4. Услуги, оказываемые магазином 5. Изучение ГОСТа Р 51074 -2003 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования 6. Подготовка инвентаря для вскрытия и фасовки товаров в магазине 7. Организация работы по фасовке продовольственных товаров 8. Операции по подготовке товаров к продаже 9. Изучение способов выкладки товаров и размещения товаров 10. Выкладка товаров различными способами на витрине магазина 11. Составление консультации о потребительских свойствах товаров (пищевой ценности) (3 наименования) 12. Ознакомление с особенностями продажи товаров (постановление Правительства РФ от 19.01.1998 г.№ 55 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров») 13. Что означает штрих–код товара 14. Изучение органов контроля. 15. Составление товарного отчета, инвентаризационной ведомости товарно-материальных ценностей. 	36
Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю. Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с магазином: его типом, специализацией, ассортиментом реализуемых товаров. 2. Инструктаж по технике безопасности для продавца; документальное оформление проведения инструктажа по охране труда 3. Приобретение навыков по анализу правильности оформления сопроводительных документов. 4. Ознакомиться с видами инвентаря и инструментов, имеющихся в магазине, их назначением, правилами пользования и ухода за ними. 5. Отработка приемов вскрытия различных видов тары 6. Приобретение навыков по осуществлению приемки товара по количеству и качеству в соответствии с инструкциями (П-6, П-7). 7. Отработка навыков по составлению вызова представителя поставщика в случае обнаружения недостачи, 8. недоброкачества товара при приемке. 9. Оценка качества 2-х видов продовольственных товаров по органолептическим показателям. 	36

10. Отработка навыков по документальному оформлению приемки товаров по количеству.
11. Создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров.
12. Отработка навыков по размещению товаров на хранение в соответствии с установленными правилами.
13. Овладение основными операциями подготовки к продаже товаров.
14. Расшифровка маркировки, клеймения продовольственных товаров (**приложить 3 этикетки**).
15. Осуществление выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании
16. Организация рабочего места продавца.
17. Подготовка упаковочного материала, инвентаря, весоизмерительного оборудования.
18. Отработка навыков по взвешиванию товаров отдельных товарных групп
19. Разработка перечня мероприятий по предупреждению товарных потерь
20. Оформление ценников на товары и проверка наличия всех необходимых реквизитов (**приложить 2 оформленных ценника**)
21. Отработка навыков по оформлению витрин.
22. Отработка навыков нарезки гастрономических товаров, нарезки хлеба и хлебобулочных изделий, другими навыками отпуска пищевых продуктов.
23. Приобретений умений и навыков по соблюдению условий и сроков хранения товаров, особенно скоропортящихся в торговом зале
24. Решение ситуаций по применению «Правил продажи отдельных видов товаров»:
 - а) К Вам обратился покупатель с просьбой продать ему половина батона. В каком случае Вы выполните просьбу покупателя.
Каким нормативным документом необходимо руководствоваться.
 - б) К Вам обратился покупатель с просьбой разъяснить, что обозначает на упаковке макаронных изделий группа В высшего сорта.
 - в) К Вам обратился покупатель с просьбой произвести нарезку копченой колбасы. Продавец отказался выполнить просьбу ссылаясь на то, что в отделе большая очередь, и он работает один. Прав ли продавец?
 - г) Покупатель обратился с просьбой к продавцу, чтобы он дал консультацию о пищевой ценности рыбных консервов. Продавец отказался, сославшись на занятость. Прав ли продавец?
25. Приобретение навыков по осуществлению продажи продовольственных товаров с соблюдением установленных требований.
26. Отработка навыков обслуживания покупателей:
 - встреча покупателей; - выявление потребностей; - предложение и показ продовольственных товаров,
 - информирование покупателей о пищевой ценности, способах и условиях использования продовольственных товаров,
 - предложение новых и взаимозаменяемых товаров, а также сопутствующего ассортимента;
 - расчет за покупку.
27. Решение ситуаций по «Защите прав потребителей».

<p>а) Дайте консультацию покупателю по вопросу обмена продовольственных товаров не надлежащего качества.</p> <p>б) Продавец отказался обменять пачку кефира, купленного 15 минут назад, т.к. покупатель обратился с просьбой заменить обезжиренный кефир на кефир с жирность 2,5 %. Прав ли продавец в этой ситуации?</p> <p>в) Покупательница приобрела коробку конфет «Птица дивная», дома обнаружила, что истек срок годности. Вернувшись в магазин, она обратилась с просьбой заменить, однако получила отказ из-за отсутствия кассового чека. Прав ли продавец в этой ситуации?</p> <p>28. 26. Составление анкеты для опроса покупателей из 5 вопросов по изучению спроса на ассортимент кондитерских изделий ОАО «Акконд» (приложить анкету в напечатанном виде)</p> <p>29. Проведение анкетирование с целью изучения покупательского спроса.</p>	
	Консультации
	Всего
	6
	180

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

учебного кабинета:

Кабинет организации коммерческой деятельности и логистики. Учебный магазин. Учебный склад

Лаборатории:

Лаборатория технического оснащения торговых организаций. Лаборатория логистики.

№	Наименование	Оборудование	Технические средства обучения
1	Кабинет организации коммерческой деятельности и логистики. Учебный магазин. Учебный склад	- торгово-технологическое оборудование, торговый инвентарь, - продовольственные товары, - справочно-информационные материалы, - комплект учебно - методической документации	
2	Лаборатория технического оснащения торговых организаций. Лаборатория логистики.	- комплект ученической мебели, - торгово-технологическое оборудование, - справочно-информационные материалы, - комплект учебно- методической документации	Мультимедийный проектор, экран

Материально-техническое обеспечение учебных кабинетов и лабораторий

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную производственную практику (по профилю специальности) в действующих организациях оптовой и розничной торговли.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативно-правовые источники

Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях : (в ред. от 04.08.2023) : [принят Государственной Думой 20 декабря 2001 года : одобрен Советом Федерации 26 декабря 2001 года]. – Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: по подписке (дата обращения: 31.08.2023).

Трудовой кодекс Российской Федерации : ТК РФ : (в ред. от 10.07.2023) : [принят Государственной Думой 21 декабря 2001 года : одобрен Советом Федерации 26 декабря 2001 года]. – Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: по подписке (дата обращения: 31.08.2023).

Гражданский кодекс Российской Федерации : (в ред. от 24.07.2023): [принят Государственной Думой 21 октября 1994 года]. – Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: по подписке (дата обращения: 31.08.2023).

О защите прав потребителей : Закон РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300-1: (в ред. от 04.08.2023). – Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: по подписке (дата обращения: 31.08.2023).

Нормы естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания : утв. Приказом Министерства промышленности и торговли РФ

от 1 марта 2013г. №252. – Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: по подписке (дата обращения: 31.08.2023).

ГОСТ Р 51305-2009. Услуги торговли. Требования к персоналу: национальный стандарт РФ : издание официальное : дата введения 2011-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2010. - Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: по подписке (дата обращения: 31.08.2023).

Основные источники

Карташова Л.В. Управление ассортиментом товаров. В 2 ч. Ч. 1 : учебник для сред. проф. образования / Л.В. Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А. Колесникова. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 288 с.

Дополнительные источники

Иванов Г.Г. Организация торговли (торговой деятельности) : учебник для сред. проф. образования / Г.Г. Иванов. - Москва: КноРус, 2023. - 224 с. — Текст : электронный // ЭБС "Book.ru" : [сайт]. - URL: <https://book.ru/> (дата обращения: 31.08.2023).

Кудряшов Р.Б. Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью : учебное пособие для сред. проф. образования / Р.Б. Кудряшов. — Москва : КноРус, 2024. — 341 с. — Текст : электронный // ЭБС "Book.ru" : [сайт]. - URL: <https://book.ru/> (дата обращения: 31.08.2023).

Моисеенко Н.С. Основы товароведения : учебник для сред. проф. образования / Н.С. Моисеенко. - Москва : КноРус, 2023. - 413 с. – Текст : электронный // ЭБС "Book.ru" : [сайт]. - URL: <https://book.ru/> (дата обращения: 31.08.2023).

Рыжиков С.Н. Управление ассортиментом товаров : учебник для сред. проф. образования / С.Н. Рыжиков, Ю.М. Демидова. — Москва : КноРус, 2023. — Текст : электронный // ЭБС "Book.ru" : [сайт]. - URL: <https://book.ru/> (дата обращения: 31.08.2023).

Интернет-ресурсы

Министерство экономического развития Российской Федерации : [официальный сайт]. – URL: <https://www.economy.gov.ru/> (дата обращения: 31.08.2023). – Текст : электронный.

ЭБС BOOK.ru : сайт. - URL: <https://www.book.ru/> (дата обращения: 31.08.2023). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

4.3. Организация дистанционного обучения

При организации дистанционного формата обучения в техникуме реализация дисциплины / профессионального модуля осуществляется в виде онлайн уроков в социальной сети Вконтакте.

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

5.1. Контроль и оценка результатов освоения умений и усвоения знаний

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:		Текущий
идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);	- применяет методы товароведения, - оценивает группы, подгруппы, виды, качество различных видов продовольственных товаров, - пользуется сравнительной характеристикой для определения различных подгрупп товаров.	контроль-оценка за: - устный опрос; - практические занятия; - практическое задание; - письменный опрос; -внеаудиторная самостоятельная работа; -тестовый опрос;
устанавливать градации качества пищевых продуктов;	- свободно устанавливает градации качества пищевых продуктов, опираясь на нормативные документы	Промежуточная аттестация: – дифференцированный зачет по МДК 04.01; – дифференцированный зачет по учебной практике;; – дифференцированный зачет по производственной практике; – экзамен по ПМ.04
оценивать качество по органолептическим показателям;	- применяет органолептическую оценку качества продовольственных товаров, - выявляет причины возможных дефектов, опираясь на теоретические знания	Оценка знаний и умений осуществляется по балльной системе.
распознавать дефекты пищевых продуктов;	- выявляет причины возникновения дефектов, обладает навыками определения дефектов, на основе теоретических знаний	
создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров	- разбирается в условиях хранения товаров, - определяет климатические условия, влияющие на сохранность товара (влажность воздуха, температуру) с помощью специальных приборов.	
рассчитывать энергетическую ценность продуктов;	- определяет и рассчитывает энергетическую ценность продовольственных товаров, - оценивает калорийность пищевых продуктов.	
производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;	- обладает навыками и владеет операциями по подготовке торгового оборудования, - устанавливает оборудование в рабочее положение,	

использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;	<ul style="list-style-type: none"> - оценивает действие в технологическом процессе, выявляет объективные причины возникающих проблем в работе оборудования, - соблюдает технику безопасности при работе с оборудованием. 	
задавать вопросы для выявления потребностей покупателей;	<ul style="list-style-type: none"> - может выстраивать общение с покупателями, - выявляет потребности покупателей - оказывает консультативную помощь при выборе товара. 	
устанавливать и поддерживать комфортный для покупателя контакт	<ul style="list-style-type: none"> - выявляет субъективные и объективные факторы, влияющие на комфортный для покупателя контакт, - осуществляет профессиональное толкование, касающееся решения данного вопроса 	
знания:		
классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;	<ul style="list-style-type: none"> - формулирует основные понятия товароведных характеристик продовольственных товаров, - перечисляет основные группы продовольственных товаров, - знает условия хранения товаров, особенности маркировки, показатели качества 	
особенности пищевой ценности пищевых продуктов;	<ul style="list-style-type: none"> - умеет рассчитывать калорийность продуктов по заданным показателям, - может объяснить полученный результат. 	
ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;	<ul style="list-style-type: none"> - разбирается в ассортиментном перечне товаров, - может оказать консультацию в формировании ассортиментного перечня 	
показатели качества различных групп продовольственных товаров;	<ul style="list-style-type: none"> - знает основные показатели качества различных групп продовольственных товаров, - может применять органолептический метод при оценке качества продовольственных товаров 	

дефекты продуктов;		
особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;	- знает нормативные требования относительно маркировки, упаковки, хранения отдельных групп продовольственных товаров	
основы мерчандайзинга;	- знает и применяет основы и правила выкладки продовольственных товаров	
Закон о защите прав Потребителей;	- знает основные разделы Закона «О защите прав потребителей», - опираясь на данный документ способен решать конфликтные ситуации, - знает наказания за нарушения данного закона	
нормативные документы, регламентирующие продажу отдельных видов товара;	- определяет нормативно-правовые акты, регулирующие торговые процессы, - перечисляет нормативно-правовые документы, - определяет действие нормативно-правовых документов, - вспоминает названия, даты, принятия источников правовых документов, - формулирует понятия, изложенные в нормативно-правовых документах	
классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;	- формулирует понятия классификации торгового оборудования, - называет устройства и принципы работы оборудования, - определяет нормативно-правовые акты, регулирующие техническое обслуживание оборудования.	
технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;	- обладает навыками работы с торговым технологическим оборудованием, - знает основные требования, предъявляемые к данному виду оборудования.	
устройство и принципы работы оборудования;	- обладает знаниями, как и по какому принципу работает	

	оборудование	
типовые правила эксплуатации оборудования;	- применяет типовые правила эксплуатации оборудования, - знает технику безопасности работы на оборудовании	
нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;	- применяет нормативно-технологическую документацию по обслуживанию оборудования - знает нормативные сроки	
правила охраны труда	- перечисляет основные направления государственной политики в области охраны труда; - называет понятие и цели охраны труда; - формулирует права и обязанности работников и работодателей в сфере охраны труда; - вспоминает порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве. - определяет нормативно-правовые акты, регулирующие в области охраны труда, - называет основные понятия в области охраны труда, - перечисляет права и обязанности работников и работодателей.	

5.2. Контроль и оценка результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Общие компетенции

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; - определяет этапы решения задачи; - выявляет и эффективно осуществляет поиск информации, необходимой для решения задачи и/или проблемы; - составляет план действия; определяет необходимые	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе освоения учебной дисциплины При оценке применяется дихотомическая оценка.

	<p>ресурсы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывает составленный план; - оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - знает актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - называет основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - называет алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - перечисляет методы работы в профессиональной и смежных сферах; - знает структуру плана для решения задач; - называет порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности 	
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определяет задачи для поиска информации; - определяет необходимые источники информации; - планирует процесс поиска; - структурирует получаемую информацию; - выделяет наиболее значимое в перечне информации; - оценивает практическую значимость результатов поиска; - оформляет результаты поиска - применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение - знает номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - называет приемы структурирования информации; - называет формат оформления результатов поиска информации - перечисляет современные средства и устройства информатизации; - называет порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применяет современную научную профессиональную терминологию; - определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования; - выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформляет бизнес-план; - определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентует бизнес-идею; - определяет источники финансирования - знает содержание актуальной нормативно-правовой документации; - знает современную научную и профессиональную терминологию; - называет возможные траектории профессионального развития и самообразования; - знает основы предпринимательской деятельности; - знает основы финансовой грамотности; - знает правила разработки бизнес-планов; - называет порядок выстраивания презентации;

<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовывает работу коллектива и команды; - взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности - знает психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - знает основы проектной деятельности
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе - называет особенности социального и культурного контекста; - знает правила оформления документов и построения устных сообщений
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - описывает значимость своей специальности; применяет стандарты антикоррупционного поведения - раскрывает сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - раскрывает значимость профессиональной деятельности по специальности
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдает нормы экологической безопасности; - определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности - знает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; о - называет сновные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использует физкультурно-оздоровительную

<p>сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности - называет роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - перечисляет основы здорового образа жизни; - называет условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; - знает средства профилактики перенапряжения
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы; - участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); - пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы - знает правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - знает основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - знает лексический минимум, относящийся к описанию

	предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - знает особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
--	---

Практический опыт приобретается в процессе прохождения производственной практики.

Профессиональные компетенции

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.4.1 Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	- принимает участие в приемке товара по количеству и качеству, - проверяет сопроводительные документы на соблюдение требований по их оформлению	Текущий контроль-оценка за: - устный опрос - фронтальный опрос - практические занятия - письменный опрос; -внеаудиторная самостоятельная работа -тестовый опрос Промежуточная аттестация: - дифференцированный зачет по МДК 04.01; - дифференцированный зачет по учебной практике; - дифференцированный зачет по производственной практике; - экзамен по ПМ.04. При оценке применяется дихотомическая оценка.
ПК 4.2.Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку	- осуществляет подготовку товаров к продаже, - применяет правила размещения товаров в торговом зале, - соблюдает правила выкладки товаров, - применяет различные способы выкладки товаров	
ПК 4.3.Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	- правильно обслуживает покупателей, - демонстрирует достоверность предоставляемой информации о продовольственных товарах, - разбирается во вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров, - определяет показатели пищевой ценности продовольственных товаров	
ПК 4.4.Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов	- определяет показатели климатического и санитарно-гигиенического режима хранения и транспортирования, - способен создавать оптимальные условия хранения товаров, - определяет сроки хранения и транспортирования, - обеспечивает сохраняемость товаров	

ПК 4.5.Осуществлять эксплуатацию торгового-технологического оборудования	- осуществляет эксплуатацию торгового-технологического оборудования в соответствии с правилами, - применяет знания по техники безопасности при эксплуатации торгового-технологического оборудования
ПК 4.6.Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	- осуществляет контроль за сохранность товарно-материальных ценностей - демонстрирует знания оформления первичных документов по сохранности товарно-материальных ценностей
ПК 4.7.Изучать спрос покупателей	- демонстрирует различные способы изучения спроса покупателей - предлагает мероприятия по изучению спроса покупателей - может участвовать в формировании ассортимента торгового предприятия

6. СРЕДСТВА АДАПТАЦИИ ПРЕПОДАВАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ К ПОТРЕБНОСТЯМ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

В случае необходимости, инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья могут предлагаться одни из следующих вариантов восприятия информации с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла (перевод учебных материалов в аудиоформат);
- в печатной форме на языке Брайля (при возможности);
- индивидуальные задания.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- видеоматериалы с субтитрами;
- индивидуальные задания.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- индивидуальные задания.

Кроме того, могут применяться элементы дистанционных образовательных технологий для изучения учебного материала на удалении.