

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»

Рабочая программа
профессионального модуля

**ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих (17353 Продавец продовольственных товаров)**

по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
преподавателей спецдисциплин
и мастеров п/о

Протокол № 1

от «30» августа 2019г.

Председатель Кочеткова /Е.Г.Кочечкина/



Разработчик:

Парусова Галина Николаевна – преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ
Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по специальности среднего
профессионального образования 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВПД)	30

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (17353 Продавец продовольственных товаров)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (17353 Продавец продовольственных товаров), является частью основной профессиональной образовательной программы базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.3	Принимать товары по количеству и качеству
ПК 1.10	Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.
ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов
ПК 3.6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

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:

- правильно эксплуатировать технологическое оборудование и применение инструмента, уметь выстраивать корректные человеческие отношения: понимать запросы и потребности покупателей, их требования к качеству обслуживания, а также уметь устанавливать с ними контакт, вступать в деловые отношения и гибко реагировать на возникающие в ходе обслуживания проблемы.

уметь:

- оценивать качество по органолептическим показателям;
- следить за сроками реализации продукции, особенно скоропортящейся, соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, не допускать пищевых инфекций, отравлений,

- гельминтозных заболеваний, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- производить подготовку торгово-технологического оборудования; использовать в технологическом процессе торгово-технологическое оборудование;
 - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
 - соблюдать правила гигиены и обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований;
 - работать на ККТ различных видов: устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;
 - распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;
 - оформлять документы по кассовым операциям;
 - соблюдать правила техники безопасности;
 - применять правила делового этикета;
 - выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
 - организовывать рабочее место.

знать:

- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
- классификацию и ассортимент различных товарных групп;
- назначение, классификацию торгового инвентаря;
- санитарные требования к устройству и содержанию предприятий торговли, к оборудованию, таре, хранению и транспортированию продукции, режим и реализацию скоропортящихся продуктов, виды микроорганизмов, их участие и роль в кругообороте веществ, методы профилактики пищевых инфекций и отравлений;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- правила расчётов и обслуживания покупателей;
- типовые правила обслуживания и эксплуатации ККТ, правила регистрации;
- основные режимы ККТ;
- признаки платежеспособности государственных денежных знаков;
- правила оформления документов по кассовым операциям;
- этику деловых отношений;
- основы делового общения.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Очная форма обучения:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 507 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 386 часов, из них УП.04 – 72 часа, ПП.04 – 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 121 час.

Заочная форма обучения:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 507 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 291 час;
учебной практики - 72 часа;
производственной практики - 72 часа.

Виды контроля знаний:

МДК 04.01 – дифференцированный зачет

МДК 04.02 – дифференцированный зачет

МДК 04.03 – дифференцированный зачет

УП.04 – дифференцированный зачет

ПП.04– дифференцированный зачет

ПМ.04 - квалификационный экзамен

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (17353 Продавец продовольственных товаров), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.3	Принимать товары по количеству и качеству
ПК 1.10	Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.
ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов
ПК 3.6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
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.6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
(17353 Продавец продовольственных товаров)

3.1. Тематический план профессионального модуля (вариант для СПО)

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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.5 ПК 3.6.	МДК 04.01 Санитария и гигиена	120	24	4	-	96		-	-	
ПК.1.3, ПК.1.10, ПК.3.4	МДК.04.02 Товарная политика	120	24	4		96				
ПК.1.3, ПК.1.10, ПК.3.4	МДК.04.03 Упаковка товаров	123	24	10		99				
	Учебная практика, УП.04	72	-					72		
	Производственная практика, ПП.04	72							72	
	Всего:	507	72	18	-	291		72	72	

2.2. Тематический план и содержание ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (17353 Продавец продовольственных товаров)

Наименование разделов ПМ, междисциплинарных курсов (МДК) ПМ, тем, учебная и производственная практика	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов на самостоятельное обучение (заочная форма)	Обязательная учебная нагрузка обучения (заочная форма)	Уровень освоения
1	2	3		4
МДК 04.01 Санитария и гигиена		96	20/4	
Введение	Содержание учебного материала			
	1 <u>Введение.</u> Предмет, цели и задачи микробиологии. Понятие о микроорганизмах. Роль микроорганизмов в живом мире. Связь микробиологии с другими дисциплинами. Значение изучения дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена продовольственных товаров» для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в торговых организациях.	2		3
Раздел 1. Морфология, систематика и физиология микроорганизмов				
Тема 1.1. Морфология, систематика и физиология микроорганизмов	Содержание учебного материала			
	1 Морфология: понятие. Характерные морфологические признаки микроорганизмов. Систематика микроорганизмов. Основные группы микроорганизмов: бактерии, плесневые грибы, дрожжи, ультрамикробы, их строение, особенности размножения. Значение микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности в производстве, хранении, реализации пищевых продуктов.	2	2	1,3
	2 Физиология микроорганизмов: понятие. Конструктивный и энергетический обмен у микроорганизмов. Важнейшие процессы их жизнедеятельности. Понятие о тургоре, плазмолизе, плазмоптисе. Типы питания микроорганизмов (аутоотрофы и гетеротрофы).	4		3

	Практические занятия: Схемы строения бактерий, грибов и дрожжей			1	2
Тема 1.2. Важнейшие микробиологические процессы и их влияние на качество товара	Содержание учебного материала				
	1	Микробиологические процессы: понятие, классификация. Типичные брожения: спиртовое, молочнокислое, маслянокислое, пропионовокислое. Нетипичные брожения (аэробные окислительные процессы): уксуснокислое и лимоннокислое брожение.	4	2	2
	2	Характеристика возбудителей, химизм, конечные продукты жизнедеятельности, их влияние на свойства пищевых продуктов.	2		3
	3	Микробиологические процессы, обуславливающие порчу пищевых продуктов. Гнилостные процессы: возбудители и химизм, выделяемые вредные вещества. Микробиологические процессы, вызывающие изменения жиров и клетчатки.	4		3
	Практические занятия: Распознавание признаков повреждения товаров микроорганизмами			1	2
Тема 1.3 Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала				
	1	Факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов, их классификация. Физические факторы: температура, влажность, концентрация растворенных веществ, излучения, их влияние на жизнедеятельность микроорганизмов. Химические факторы: реакция и химический состав среды, их влияние на жизнедеятельность микроорганизмов.	4	2	1,3
	2	Понятие о гидрофитах, ксерофитах, осмофилах, галлофилах, термофилах, психрофилах, лизофилах.	4		3
	3	Биологические факторы, их влияние на развитие микроорганизмов. Анабиоз, симбиоз, антогонизм, паразитизм: понятие, влияние на жизнедеятельность микроорганизмов. Возможные пути регулирования жизнедеятельности микроорганизмов при производстве и хранении пищевых продуктов в целях предохранения их от микробной порчи.	2		3
Тема 1.4	Содержание учебного материала				

Источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами	1	Внешняя среда почва, вода, воздух как основные источники возможного инфицирования микроорганизмами продовольственного сырья и пищевых продуктов. Микрофлора почвы, ее состав. Типичные сапрофитные микробы, наличие и выживаемость, процессы самоочищения.	2	2	1,3
	2	Микрофлора природной воды, ее состав. Оценка качества и безопасности питьевой воды по микробиологическим показателям.	2		3
	3	Микрофлора воздуха: особенности его состава а производственных помещениях, складах хранения продуктов. Приемы и средства обеззараживания (дезинфекции) воздуха.	2		3
	4	Микрофлора тела человека: ее состав и значение. Понятие о дисбактериозе. Микрофлора тары и упаковочных материалов: ее состав, приемы и средства дезинфицирования	4		3
Тема 1.5. Микробиология пищевых продуктов	Содержание учебного материала				
	1	Микрофлора мясных товаров. Источники инфицирования микроорганизмами. Условия, способствующие проникновению микроорганизмов в толщу мяса. Виды микробиологических дефектов охлажденного и мороженого мяса, меры предупреждения и профилактики.	2	2	1,3
	2	Микрофлора рыбы соленой, маринованной, копченой, возможные виды порчи, меры профилактики. Микрофлора моллюсков.	4		3
	3	Микрофлора молочных товаров. Сформирование микрофлоры свежего молока. Инфицирование молока патогенными микроорганизмами.	4		3
	4	Микрофлора яиц и яичных продуктов, источники инфицирования.	2		3
	5	Микрофлора (поверхностная и эпифитная) свежих плодов и овощей. Пути инфицирования их возбудителями микробиологических болезней. Факторы, влияющие на развитие микроорганизмов в плодах и овощах.	2		3
	Практические занятия: Определение свежести мяса бактериоскопическим методом (мазка-отпечатка).			1	2
Тема 1.6 Биоповреждения непродовольственных	Содержание учебного материала				
	1	Биоповреждения тканей, древесины, бумаги, косметических товаров. Микроорганизмы, вызывающие их повреждения. Условия,	2	2	1,3

х товаров		способствующие повреждению. Признаки повреждения. Способы защиты от повреждений.			
Глава 2 Основы гигиены и санитарии					
Тема 2.1 Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими	Содержание учебного материала		2		
	1	Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности. Понятие об иммунитете. Пищевые заболевания: пищевые инфекции, пищевые отравления, гельминтозы.	2	2	1,3
	2	Пищевые инфекции: причины возникновения, механизмы передачи возбудителей, меры профилактики.	4		3
	3	Пищевые отравления: токсикозы (интоксикации) и токсикоинфекции. Характеристика возбудителей, причины возникновения, меры предупреждения. Немикробные пищевые отравления, вызываемые ядовитыми продуктами растительного и животного происхождения, химическими веществами. Гельминтозы (глистные инвазии). Геогельминтозы и биогельминтозы. Причины возникновения и меры профилактики.	2	2	1,3
	4	Повреждение продуктов насекомыми, грызунами и птицами. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.	2		3
Тема 2.2. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли	Содержание учебного материала				
	1	Гигиена и санитария: понятие, значение. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, их содержание (Санитарно-эпидемиологические правила СП). Требования к размещению организаций торговли и содержанию территорий.	2	2	1,3
	2	Виды загрязнений, возникающие при работе торговых организаций.	2		3
	3	Санитарно-эпидемиологические требования к качеству воды и почвы. Гигиенические требования к транспортированию, приемке, хранению, реализации пищевых продуктов, а также содержанию помещения.	2	1	1,3
	4	Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению и канализации предприятий торговли.	2		3
5	Требования к вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению помещений и условиям труда работающих.	2		3	

	6	Работа с СП 2.3.6.1066-01	4		3
	7	Работа с СП 2.3.6.1066-01	4		3
	8	Физические свойства, химический состав воздуха производственных и обслуживающих помещений, источники загрязнения воздуха и мероприятия по борьбе с ними. Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности воздуха.	2		3
	9	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации (Роспотребнадзор и его территориальные управления и др.). Виды надзора, его цели и задачи	2		3
	Практические занятия: Приготовления дезинфицирующих растворов и их хранение			1	2
Раздел 3. Санитария и личная гигиена работников торговых предприятий.					
Тема 3.1 Санитарные правила для предприятий торговли	1	Основные сведения о гигиене и санитарии Ознакомление с санитарными правилами ФЗ в сфере продовольственной торговли.	4		3
	2	Санитарная документация.	2		3
Тема 3.2 Личная гигиена работников предприятий	1	Санитарный режим работников на производстве, медицинские осмотры. Санитарные требования к коже тела и рук, одежде.	2		3
	2	Оформление личной медицинской книжки	2		3
Дифференцированный зачет				1	3
МДК 04.02 Товарная политика			96	20/4	
Тема 1.1 Цели и задачи коммерческой деятельности в торговых организациях	Содержание учебного материала				
	1	Цели, задачи и предмет. Структура, профессиональная значимость, межпредметные связи с правом, экономикой, маркетингом, товароведением и другими сопутствующими дисциплинами. Основные понятия: коммерция, торговля, коммерческая деятельность, товар, предпринимательство. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Цели и задачи коммерческой деятельности в торговых организациях общность различия понятий предпринимательская, коммерческая и торговая деятельность. Формы предпринимательской деятельности. Принципы коммерческой деятельности: безопасность, эффективность, взаимовыгодность,	4		3

		взаимоинтересованность в сбыте товаров, обеспечение соответствия правовым и нравственным нормам. Объекты торговли – товары, их назначение и роль в торговом процессе. Состояние и перспективы развития торговли в России.			
Тема 1.2. Организационно-правовые формы субъектов коммерческой деятельности в сфере торговли	Содержание учебного материала				
	1	Субъекты коммерческой деятельности: понятия. Организационно-правовые формы субъектов коммерции, их краткая характеристика.	2	2	1,3
	2	Индивидуальные предприниматели: понятия, назначение, специфика деятельности.	2	2	1,3
	3	Организация малого бизнеса в торговле: специфика, государственная поддержка, проблемы и перспективы, нормативно-правовая база.	2		3
	4	Выгоды и риски субъектов торговой деятельности: понятия, виды, факторы, определяющие вероятность рисков. Основные типы отношения предпринимателя к риску. Выявление причин риска, способы его уменьшения.	2	2	1,3
Тема 1.3 Товар и его коммерческие характеристики (уровни разработки)	Содержание учебного материала				
	1	Модели представления характеристик товара. Многоуровневая модель товара Ф. Котлера. Многоуровневая модель товара В. Благодеева.	2	2	1,3
Тема 1.4 Классификация товара и услуг	Содержание учебного материала				
	1	Классификация товаров (Товары производственного назначения, Потребительские товары) Услуги как вид товара.	2	2	1,3
	2	Классификация услуг Подходы к классификации услуг. Классификационные критерии.	2		3
Тема 1.5 Управление жизненным циклом товара и услуг	Содержание учебного материала				
	1	Понятие жизненного цикла товара. Модель ЖЦТ Теодора Левитта. Особенности жизненного цикла услуги как товара особого рода. Управление жизненным циклом товара. Проведение эффективной товарной политики. Создание инновационных товаров. Подходы к определению новизны товара.	2		3
	2	Планирование и прогнозирование ЖЦТ	2		3
Тема 1.6 Управление ассортиментом и номенклатурой	Содержание учебного материала				
	1	Понятие ассортимента и номенклатуры. Понятие ассортимента и номенклатуры. Классификация ассортимента товаров.	2	2	1,3

	2	Управление ассортиментом. Управление ассортиментом. Ассортиментная политика.	2		3
	3	Формирование номенклатуры (ассортимента) товаров	2		3
Тема 1.7 Управление конкурентоспособностью товара	Содержание учебного материала				
	1	Понятие конкурентоспособности товара. Управление качеством продукции. Марка и марочная политика. Значение упаковки.	2		3
Тема 1.8 Государственное регулирование торговой деятельности	Содержание учебного материала				
	1	Нормативно-правовая база регулирования торговой деятельности: федеральные законы, постановления Правительства, в том числе правила торговли. Основные положения кодексов: Гражданского, Об административных правонарушениях, Уголовного, регламентирующие торговую деятельность.	2		3
	2	ФЗ«Об основах государственного регулирования торговой деятельности»:основные положения, понятия, нормы. Регулирование доли риска для торговых сетей.	2	2	1,3
	Практические занятия Изучение ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности». Решение ситуационных задач.			2	2
Раздел 2. Оптовая торговля					
Тема 2.1. Услуги оптовой торговли	Содержание учебного материала				
	1	Оптовая торговля: понятие, цели, задачи, назначение, функции. Услуги оптовой торговли: основные и дополнительные, удовлетворяемые ими потребности. Место оптовой торговли в технологическом цикле товародвижения. Виды оптовых торговых организаций: оптовые рынки, базы, оптово-розничные центры: их краткая характеристика, общность и различия.	2	2	1,3
	2	Мелкооптовая торговля: понятие, назначение, виды мелкооптовых предприятий (мелкооптовые базы, оптово-розничные рынки, магазина типа «КЭШЕН ЭНД КЕРРИ», «МЕТРО» и др.).	2		3
	3	Коммерческие отделы оптовых торговых организаций: назначение, статус, краткая характеристика деятельности.	2		3
	4	Хозяйственные связи с поставщиками: предприятиями-изготовителями, другими оптовиками (отечественными и импортными): назначение, сущность, порядок формирования и регулирования.	2		3

	5	Взаимодействие с предприятиями розничной торговли.	2		3
Тема 2.2 Складское хозяйство оптовой торговли	Содержание учебного материала				
	1	Товарные оптовые склады: понятие, назначение, функции. Классификация складов по разным классификационным признакам, их характеристика. Принципы территориального размещения товарных складов. Виды складских зданий и сооружений: требования к ним, характеристика. Планировка складов, взаимосвязь отдельных структурных элементов.	2		3
	2	Определение потребности в складской площади. Оценка эффективности использования складов: показатели (общая и полезная площадь складов, коэффициент загрузки, минимально допустимые расстояния от стен, отопительных и охлаждающих приборов, ширина проходов и проездов и т.п.), требования к рациональному размещению товаров на складе. Последствия от перегрузки и недогрузки складов.	2		3
Тема 2.3 Товароснабжение	Содержание учебного материала				
	1	Товароснабжение: понятие, цели и задачи. Рациональная организация товароснабжения. Размер поставки, частота завоза. Формы рациональной организации товароснабжения. Каналы товародвижения: понятие, назначение. Методы доставки товаров в торговую сеть: назначение, достоинства и недостатки разных методов. Закупочная работа: понятие, назначение, содержание, основные этапы, их характеристика.	4		3
	2	Оптовые ярмарки: определение, назначение, виды и их характеристика, органы управления. Организация и оформление закупок и продажи товаров на оптовых ярмарках.	2		3
	3	Договорная работа: назначение, основные этапы и операции. Формы договорных отношений, порядок их оформления. Договора купли-продажи, поставки: назначение, порядок их заключения, способы обеспечения договоров, контроль за их выполнением.	2		3
	4	Упаковка: понятие, назначение, классификация, требования предъявляемые к ней. Организация тарных операций. Упаковывание товаров: операции, способы.	2		3
	Практические занятия Решение торговых ситуаций по организации связей между поставщиком и				2

		покупателем по поставкам товаров. Разработка проекта и заключение договора-поставки товаров.			
Тема 2.4 Технология складского товародвижения в оптовых торговых организациях	Содержание				
	1	Технология товародвижения на складе: назначение, основные операции. Складской технологический процесс: понятие, составные элементы. Особенности приемки товаров на оптовом складе: назначение, правила, нормативная база, документальное оформление. Технология хранения товаров: понятие, назначение. Сущность и задачи складирования. Виды и типы складов. Санитарно-эпидемиологические требования к приемке и хранению продовольственных товаров. Уход за товарами при хранении.	4		3
	2	Контроль за качеством технологии учета и идентификации товаров в складах: понятие, назначение, эффективность. Технология отпуска товаров: понятие, назначение, основные операции, их последовательность.	2		3
Раздел 3. Розничная торговля					
Тема 3.1 Услуги розничной торговли	Содержание				
	1	Розничная торговля: понятие, цели, задачи, назначение, функции, виды. Услуги розничной торговли: определение, основные и дополнительные услуги: перечень, их назначение, специфика дополнительных услуг для предприятий розничной торговли. Классификация услуг розничной торговли по ГОСТ Р 51304-2009. Качество услуг розничной торговли: понятие, общие требования к качеству, требования безопасности и охраны окружающей среды, номенклатура показателей качества. Методы контроля и определения показателей качества услуг розничной торговли. Нормативно-правовая база.	4	2	1,3
	2	Комплект стандартов (ГОСТ Р и ОСТ), регламентирующий качество услуг розничной торговли .	2		3
Тема 3.2 Классификация предприятий розничной		Содержание			

торговли	1	Розничная торговая сеть: понятие, виды, их краткая характеристика. Классификация предприятий розничной торговли на виды и типы, идентифицирующие признаки вида (характер торговой сети, наличие или отсутствие торгового зала, формы продажи товаров и т.п.) и типа предприятий розничной торговли (ассортимент, торговая площадь, специализация, формы продажи и др.).	4		3
	2	Структура предприятия розничной торговли: торговые отделы и вспомогательные помещения. Взаимосвязь торговых отделов с другими структурными подразделениями предприятия розничной торговли.	2		3
	3	Характеристика магазинов различных типов по идентифицирующим признакам и ассортименту дополнительных услуг. Современные типы (форматы) магазинов в России и за рубежом (гипермаркеты, магазины дискаунты и др.)	2		3
	4	Мелкорозничная торговая сеть: понятие, назначение, виды предприятий, специфика их деятельности.	2		3
Тема 3.3 Размещение и планировка розничных торговых предприятий	Содержание				
	1	Территориальное размещение розничных торговых предприятий: целесообразность, критерии выбора эффективного месторасположения. Принципы, правила и виды размещения предприятия, в том числе мелкорозничной торговой сети. Факторы, влияющие на размещение магазинов в городах: характеристика зон обслуживания, наличие и связь с транспортными магистралями, направления покупательских потоков и др.	2		3
	2	Виды торговых зданий, их особенности. Основные требования к современным зданиям организаций розничной торговли: архитектурные, технологические, экономические, санитарно-гигиенические, эстетические.	2		3

	3	<p>Планировка предприятий розничной торговли: понятие, назначение, виды. Основные функциональные группы помещений магазина, их расположение, взаимосвязь и соответствие требованиям организации торгово-технологического процесса. Требования к технологическому решению торговых помещений.</p> <p>Фасад и интерьер торгового предприятия: понятие, назначение, дизайн, требования к ним. Факторы, влияющие на их оформление (площадь и конфигурация торгового зала, цвет, освещенность, тип планировки, размещение торгового оборудования).</p>	2		3
	4	<p>Общетехническая оснащенность торгового предприятия, обеспечивающая его санитарно-гигиенический режим (освещение, отопление, водоснабжение, канализация, вентиляция, кондиционирование). Строительные и санитарные нормы к общетехнической оснащенности, к проектированию, планировке, территории и её содержанию. Особенности санитарных требований к мелкорозничной торговой сети.</p>	2		3
Тема 3.4 Торговое обслуживание покупателей в розничных торговых предприятиях	Содержание				
	1	Торговое обслуживание покупателей: основные понятия, назначение, формы, правовая база. Качество торгового обслуживания: понятие, показатели. Технология продажи товаров при разных формах обслуживания. Требования к обслуживающему персоналу, в т.ч. к товароведом.	2		3
	2	Магазинные формы розничной продажи товаров, их краткая характеристика, основные элементы процесса продажи: изучение и установление спроса, демонстрация товаров, оказание помощи потребителю в их выборе, консультации продавцов, предложения сопутствующих товаров, отпуск товаров и расчеты с покупателями.	2		3
	3	Внемагазинные формы торгового обслуживания: понятие, назначение, их краткая характеристика.	2		3
	4	Изучение стандартов, регламентирующих качество услуг розничной торговли (ГОСТ Р 51304-2009, ОСТ)	2		3
Дифференцированный зачет				2	3

МДК 04.03 Упаковка товаров		99	14/10	
Раздел 1. Современное состояние и проблемы упаковочной отрасли в России и за рубежом				
Тема 1.1 Предмет, цели, задачи, методы упаковки товара	Содержание учебного материала			
	1	Цели, задачи и предмет учебной дисциплины, ее межпредметные связи. История развития упаковки.	2	
	2	Упаковка в нормативных документах. Понятие упаковочных материалов.	2	
Тема 1.2 Упаковка как объект товароведной и коммерческой деятельности	Содержание учебного материала			
	1	Требования к упаковке различных сфер производства и обращения. Требования, предъявляемые к упаковке в товароведении. Общие показатели качества упаковки.	4	
	2	Химическая безопасность упаковки. Требования к упаковке при внешнеторговых операциях.	2	
	Практические занятия: Анализирование требований социального назначения, функциональных, надежности, эргономичности, эстетических, экологических, безопасности упаковки в предложенных образцах.			2
Тема 1.3 Стандартизация и унификация тары	Содержание учебного материала			
	1	Системы стандартов. Маркировочные знаки.	2	2
	2	Унификация тары.	4	
Тема 1.4 Функция упаковки	Содержание учебного материала			
	1	Функция упаковки: защитная, информационная. Функция рационализации	2	
Раздел 2. Упаковочные материалы и тара с учетом классификационных признаков				
Тема 2.1 Классификация упаковки	Содержание учебного материала			
	1	Классификация упаковки. Требования к упаковке.	4	2
Тема 2.2 Стеклопакетная тара	Содержание учебного материала			
		Классификация стеклянной тары, требования к сырью. Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей, банки и бутылки для консервов и других продовольственных и непродовольственных товаров. Стеклопакетная тара для парфюмерно-косметической продукции. Достоинства и недостатки стеклянной тары.	4	
Тема 2.3 Металлическая тара	Содержание учебного материала			
	1	Основные материалы для производства металлической тары. Защитные	4	

		покрытия и их свойства. Металлические и комбинированные банки для напитков, консервов, сыпучих пищевых продуктов и не пищевых. Контроль качества, общая характеристика металлической тары. Транспортная металлическая тара: стальные бочки, канистры, фляги для пищевых товаров, товаров бытовой химии и других непродовольственных товаров. Достоинства и недостатки металлической тары.			
		Практическое занятие: Анализирование предложенных образцов видов металлических и комбинированных банок для сыпучих продуктов.		2	2
Тема 2.4 Упаковочные материалы и тара из бумаги и картона.	Содержание учебного материала				
	1	Сырье для производства бумаги и картона. Характеристика ассортимента бумаги и картона. Тара из бумаги и картона: потребительская, транспортная. Назначение, классификация по используемым материалам. Требования, предъявляемые к таре из бумаги и картона. Сфера применения. Достоинства и недостатки тары из бумаги и картона.	4		
		Практическое занятие: Ознакомление с видами потребительской упаковки для разных товаров (на примере 2-3 видов) и установление критериев их выбора		2	2
Тема 2.5 Полимерные упаковочные материалы и тара	Содержание учебного материала				
	1	Классификация. Общая характеристика полимерных материалов и их свойства, вспомогательные материалы, виды полимеров для упаковки. Способы производства полимерной тары и пленок, конструкция полимерной тары.	2		
	2	Использование разных видов полимерной тары и упаковочных материалов для упаковывания пищевых продуктов и непродовольственных товаров. Достоинства и недостатки по сравнению с другими видами потребительской тары.	2		
		Практическое занятие: Ознакомление с видами полимерной потребительской упаковки для разных товаров (на примере 2-3 видов) и установление критериев их выбора.		2	2
Тема 2.6 Транспортная тара	Содержание учебного материала				
	1	Транспортная тара и ее упаковочные материалы Классификация транспортной тары. Групповая упаковка. Тара – оборудование. Пакетирование. Поддоны.	4		

Тема 2.7 Производственная тара	Содержание учебного материала				
	1	Классификация производственной тары. Виды производственной тары	4		
Тема 2.8 Разработка тары и упаковки	Содержание учебного материала				
	1	Способы разработки, расчет требований. Основные материальные требование и соответствие стандартам.	4		
Раздел 3. Упаковочные и вспомогательные средства					
Тема 3.1 Упаковочные и вспомогательные средства	Содержание учебного материала				
	1	Виды, термины и определения упаковочных средств. Классификация, разновидности. Защита от преднамеренного вскрытия.	4	2	
Тема 3.2 Дизайн и декорирование упаковки	Содержание учебного материала				
	1	Основные понятия. Назначение праздничной упаковки. Виды. Технология проведения работы	4		
Раздел 4. Современные технологии упаковывания					
Тема 4.1 Вакуумная упаковка	Содержание учебного материала				
	1	Общие понятия. Оборудование и технология упаковывания, материалы для упаковки, влияние вакуумной упаковки на качество продукции и сроков хранения, безопасности применения. Требования, предъявляемые вакуумной упаковке.	2		
Тема 4.1 Упаковка для продуктов асептического консервирования	Содержание учебного материала				
	1	Общие понятия. Оборудование и технология асептического консервирования, влияние упаковки на качество продукции и сроков хранения, безопасности применения. Требования, предъявляемые асептическому консервированию пищевых товаров.	4		
Тема 4.3 Упаковка в модифицированной и регулируемой газовых средах. Активная упаковка. Индикаторы.	Содержание учебного материала				
	1	Общие понятия. Оборудование и технология упаковывания, влияние упаковки на качество продукции и сроков хранения, безопасности применения.	4	2	
Раздел 5. Упаковка однородных групп товаров					
Тема 5.1 Упаковка	Содержание учебного материала				

для пищевых продуктов	1	Упаковочные материалы применяемые для упаковывания продовольственных товаров.	3	2	
	2	Влияние разных видов потребительской упаковки на качество продовольственных товаров, в том числе их безопасность и сохраняемость. Методы упаковывания.	4		
	3	Требования к упаковке. Критерии выбора разных видов потребительской упаковки.	4		
Тема 5.2 Упаковка и маркировка непродовольственных товаров	Содержание учебного материала				
	1	Правила маркировки, упаковки текстильных товаров, нетканых текстильных материалов	2	2	
	2	Правила маркировки, упаковки швейных товаров	2		
	3	Правила маркировки, упаковки трикотажных товаров	2		
	4	Правила маркировки, упаковки пушно-меховых и овчинно-шубных полуфабрикатов и искусственного меха	2		
	5	Правила маркировки, упаковки обуви из кожи и искусственных материалов, резиновой и вяленой обуви	2		
	6	Правила маркировки, упаковки галантерейных товаров	2		
	7	Правила маркировки, упаковки парфюмерно-косметических товаров	2		
	8	Правила маркировки, упаковки хозяйственных товаров	2		
	9	Правила маркировки, упаковки культурно-бытовых товаров	2		
	10	Правила маркировки, упаковки ювелирных изделий	2		
	Практическое занятие: Оценка качества тары, маркировка тары.			2	2
Дифференцированный зачет				2	
ИТОГО по МДК.04.01, МДК.04.02, МДК.04.03			291	72/18	
Учебная практика			72 часа		
Виды работ:					
Ознакомление с торговым предприятием. Инструктаж о прохождении учебной практики. Изучение характеристики торгового предприятия. Изучение документов, регламентирующих деятельность торгового предприятия. Организационно-правовая форма собственности, район деятельности, ассортиментный профиль, место расположения, режим работы, перечень основных и дополнительных услуг. Знакомство с материально-технической базой предприятия. Планировка предприятия, основные группы помещений, правила внутреннего распорядка. Инструктаж по технике безопасности, санитарные и противопожарные правила. Изучение правил работы предприятия. Ознакомление со способами и			6		3

приемами предоставления потребителю информации. Оформление ценников на товары.			
Изучение видов материальной ответственности работников предприятия. Ознакомление с обязанностями работников предприятия по сохранению товарно-материальных ценностей и денежных средств. Оценка соответствия помещений предприятия требованиям обеспечения качества и безопасности реализуемых товаров и оказываемых услуг, создания условий для рационального выбора товаров потребителями. Установление наличия необходимого информационного обеспечения услуги розничной торговли: вывески предприятия, информации о режиме работы, правил торговли, Федеральных законов и др. необходимой информации.	6		3
Выполнение работ продавца на торгово-технологическом оборудовании. Вводный инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с нормативной документацией, устанавливающей правила безопасности труда при эксплуатации торгового оборудования. Ознакомление с торговой мебелью. Принципы размещения торговой мебели и правила ухода. Оценка рациональности использования торговой мебели, ее достаточности с учетом профиля магазина. Инвентарь, используемый в магазине. Овладение навыками эксплуатации различных средств измерений. Ознакомление с различными средствами измерений, имеющихся на предприятии: весы товарные, настольные циферблатные, электронные, меры объема, контрольные приборы за режимом хранения (термометры, и др.) Приобретение умений и навыков эксплуатации различных типов торгового оборудования предприятия. Создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров. Уход за оборудованием. Овладение навыками эксплуатации оборудования: подъемно-транспортного, холодильного механического, фасовочно-упаковочного и др. Участие в составлении заявок на ремонт оборудования (по возможности).	6		3
Ознакомление с типами контрольно-кассовых машин, имеющихся в магазине. Правила эксплуатации и техники безопасности при работе на контрольно-кассовых машинах. Приобретение умений организации рабочего места кассира, подготовка контрольно-кассовых машин к эксплуатации, работа на контрольно-кассовых машинах. Ознакомление с реквизитами кассового чека, порядком хранения использованных чеков и контрольной ленты. Распознавание признаков платежности билетов банка России, разменной монеты различного достоинства. Проведение подсчета, оформление купюрной описи и приходного кассового ордера на сданную выручку. Овладение умениями обнаружения и устранения простейших неисправностей в работе контрольно-кассовых машин. Отработка навыков на контрольно-кассовой машине.	6		3

<p>Выполнение работ по подготовке товаров к продаже и рабочего места к работе. Овладение основными операциями предреализационной подготовки товаров с учетом их особенностей. Подготовка рабочего места: проверка наличия необходимого запаса товаров, проверка весов, подготовка упаковочных материалов. Уход за рабочим местом продавца и содержание его в надлежащем состоянии. Овладение основными операциями подготовки к продаже товаров: с мастером производственного обучения и вспомогательным персоналом торгового предприятия проведение сортировки, распаковки, сверки цен с документами, овладение техникой фасовки в подсобном помещении или на рабочем месте продавца и овладение другими операциями с учетом особенностей товаров. Овладение навыками упаковки разных групп товаров. Овладение навыками комплектования и оформления наборов товаров.</p>	6		3
<p>Осуществление выкладки товаров в торговом зале. Приобретение навыков размещения и выкладки в торговом зале разных групп товаров. Оценка эффективности выкладки. Проверка соблюдения правил выкладки мастером производственного обучения (совместимости, наглядности, системности, эффективности, достаточности, сохранности). Оформление ценников на товары и проверка наличия всех необходимых реквизитов.</p>	6		3
<p>Выполнение работ по приемке товаров продавцом на рабочем месте. Ознакомление с товарно-сопроводительными документами по приемке товаров по количеству и качеству. Ознакомление с накладными, удостоверениями о качестве, декларациями соответствия, ветеринарными свидетельствами и др. Ознакомление с особенностями приемки товаров разных групп по количеству и качеству на рабочем месте продавца. Совместно с товароведом торгового предприятия и мастером производственного обучения проведение приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Документальное оформление приемки. Составление актов на товары ненадлежащего качества, претензий поставщикам, возврата некачественных товаров. Проверка соответствия товаров требованиям нормативных документов. Ознакомление с информационными знаками на маркировке товаров и их назначением. Определение соответствия сведений, указанных на маркировке, установленным требованиям стандартов. Проверка сведений, указанных на маркировке товара и в товарно-сопроводительных документах.</p>	6		3
<p>Оценка качества товаров по органолептическим показателям и установление соответствия требованиям стандартов. Выявление дефектов и отбраковка дефектной продукции. Проверка сроков годности или хранения продовольственных товаров, их соответствия установленным требованиям. Ознакомление с мероприятиями торгового предприятия по стимулированию продаж товаров. Отбраковка товаров с просроченными сроками годности.</p>	6		3

Выполнение работ в качестве продавца по продаже товаров. Овладение навыками продажи товаров различных групп и видов с учетом их особенностей, а также профиля, специализации магазина и форм обслуживания. Отработка навыков обслуживания покупателей. Отработка навыков обслуживания покупателей: встреча, выявление потребностей, предложение и показ товаров, консультирование покупателей о свойствах товаров, предложение новых и взаимозаменяемых товаров, а также сопутствующего ассортимента. Для отдельных групп товаров предоставление дополнительной информации об области применения, противопоказаниях для употребления.	6		3
Осуществление продажи товаров. Осуществление продажи товаров с учетом их особенностей, а также профиля, специализации и ассортимента перечня предприятия. Проверка качества товаров. Подсчет стоимости покупки в присутствии потребителя. Оформление товарного чека в случаях, предусмотренных Правилами. Приобретение умений обеспечения качества и безопасности товаров при размещении в торговом зале.	6		3
Выполнение работ по учету и отчетности. Отработка навыков вычислений. Овладение навыками подсчета количества товара, подлежащего отпуску на данную покупателем сумму. Расчет стоимости покупки. Проверка правильности расчета. Оформление товарного отчета. Составление приходных, расходных документов к товарному отчету.	6		3
Изучение видов потерь: нормируемых и актируемых. Ознакомление с мерами по снижению потерь товаров в предприятии. Ознакомление с порядком проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей в предприятии. Овладение навыками подготовки товаров к инвентаризации. Участие в инвентаризации.	6		3
Производственная практика Виды работ:	72 часа		
Изучение характеристики торгового предприятия. Изучение документов, регламентирующих деятельность торгового предприятия. Определение организационно-правовой формы собственности, ассортимента профиля. Изучение режима работы, перечня основных и дополнительных услуг.	6		
Знакомство с материально-технической базой предприятия. Ознакомление с планировкой предприятия, правилами внутреннего распорядка. Ознакомление со способами и приемами предоставления потребителю информации. Прохождение вводного инструктажа по технике безопасности.	6		
Ознакомление с нормативной документацией, торговой мебелью, инвентарем и оборудованием. Работа на различном оборудовании предприятия. Участие в создании оптимальных условий хранения продовольственных товаров.	6		
Отработка навыков подготовки рабочего места продавца, кассира, работа на контрольно-кассовых машинах. Участие в оформлении ценников на товары. Проведение подсчета, оформление купюрной описи и приходного кассового ордера на сданную выручку.	6		

Участие в предреализационной подготовке товаров с учетом их особенностей. Подготовка рабочего места: проверка наличия необходимого запаса товаров, проверка весов, подготовка упаковочных материалов. Овладение основными операциями подготовки к продаже товаров: проведение сортировки, разупаковывания, сверки цен с документами, овладение техникой фасовки в подсобном помещении или на рабочем месте продавца и овладение другими операциями с учетом особенностей товаров.	6		
Овладение навыками упаковывания разных групп товаров. Овладение навыками комплектования и оформления наборов товаров. Осуществление выкладки товаров в торговом зале.	6		
Изучение товарно-сопроводительной документации. Ознакомление с накладными, удостоверениями о качестве, декларациями соответствия, ветеринарными свидетельствами и др. Совместно с товароведом торгового предприятия проведение приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Документальное оформление приемки.	6		
Составление актов на товары ненадлежащего качества, претензий поставщикам, возврата некачественных товаров. Проверка соответствия товаров требованиям нормативных документов.	6		
Оценка качества товаров по органолептическим показателям и установление соответствия требованиям стандартов. Проверка сроков годности или хранения продовольственных товаров, их соответствия установленным требованиям. Отбраковка товаров с просроченными сроками годности. Ознакомление с мероприятиями торгового предприятия по стимулированию продаж товаров.	6		
Осуществление продажи товаров. Отработка навыков обслуживания покупателей: встреча, выявление потребностей, предложение и показ товаров, консультирование покупателей о свойствах товаров, предложение новых и взаимозаменяемых товаров, а также сопутствующего ассортимента. Отработка навыков оформления товарного чека	6		
Отработка навыков подсчета количества товара, подлежащего отпуску на данную покупателем сумму. Участие в оформлении товарного отчета.	6		
Определение товарных потерь. Разработка мероприятий по снижению потерь товаров на предприятии. Изучение особенностей проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей на предприятии. Участие в инвентаризации	6		
ВСЕГО по ПМ.05	507		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец продовольственных товаров

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие кабинетов:

- «Организации коммерческой деятельности и логистики»;
- междисциплинарных курсов.

Лабораторий:

- микробиология, санитария и гигиена;
- технического оснащения торговых организаций и охраны труда;
- товароведения.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

-стенды,

-компьютеры.

Технические средства обучения: контрольно-кассовая техника.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: лабораторное оборудование и посуда для микробиологической лаборатории (микроскопы, термостат и др.).

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: контрольно-кассовые машины, весы, фасовочное оборудование и др., торгово-технологическое оборудование в соответствии со специализацией торговой организации.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Николаева, М. А. Товарная политика: Учебник для бакалавриата / М.А. Николаева - М.: Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 256 с. – Электронный ресурс: <https://znanium.com/catalog/product/1006197>
2. Сычик, С. И. Гигиена и санитария общественного питания: Учебное пособие / Сычик С.И., Федоренко Е.В., Коломиец Н.В. - Минск :РИПО, 2017. - 135 с. – Электронный ресурс: <https://znanium.com/catalog/product/946816>
3. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учебное пособие / Сидоренко Ю. И. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 182 с. Электронный ресурс: <https://znanium.com/catalog/product/541927>

Дополнительные источники:

1. Заворохина, Н. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания.: Уч. / Заворохина Н.В., Голуб О.В., Позняковский В.М. -

Москва :НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 144 с. – Электронный ресурс:
<https://znanium.com/catalog/product/544763>

2. Тенденции развития регионального рынка продовольственных товаров в современных условиях [Вестник Удмуртского университета. Серия 2. Экономика и право, Вып. 1, 2018, стр. -] - Режим доступа:
<http://znanium.com/catalog/product/524434>

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального модуля должны иметь высшее профессиональное образование, соответствующего профилю модуля.

Руководство практикой может быть возложено на дипломированных специалистов – преподавателей междисциплинарных курсов.

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 1.3. Принимать товары по количеству и качеству	Владеет правилами приемки товаров по количеству и качеству, умеет применять их при решении торговых ситуаций, умеет документально оформлять результаты приемки товаров	Текущий контроль в форме:
ПК 1.10. Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.	Владеет навыками работы на торговом оборудовании с соблюдением правил техники безопасности и норм охраны труда.	- тестирования по темам МДК; - фронтального
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	Анализирование группы товаров. Составление товароведной характеристики. Обоснование качества товаров.	опроса по темам МДК; - защиты практических работ;
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	Сравнение условий и сроков хранения. Планирование мероприятий по сохранности товаров. Обобщение полученных результатов.	Зачеты по учебной практике. Экзамен по модулю.
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	Сопоставление санитарно-эпидемиологических требований к товарам. Оценивание качества товаров.	

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.	Демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области торгово-сбытовой деятельности; оценка их эффективности и качества выполнения.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области торгово-сбытовой деятельности.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные.	
ОК 6. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	Демонстрация знаний и умений по использованию норм действующего законодательства, требований нормативных документов, стандартов, технических условий в организации торгово-сбытовой деятельности.	