

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Дмитровградский технический колледж»

СОГЛАСОВАНО



Представитель работодателя

06 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора ОГБПОУ ДТК

Р.Н. Байгуллов

22 06 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ
НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ
СЛУЖАЩИХ**

17351 Продавец непродовольственных товаров

17353 Продавец продовольственных товаров

по специальности

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Дмитровград
2018

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) (приказ Министерства образования и науки РФ от 15.05.2014 № 539) среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) (базовая подготовка)

Организация-разработчик: областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Димитровградский технический колледж»

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии
«Дисциплины профессионального
цикла специальностей
«Документационное обеспечение
управления и архивоведение»,
«Прикладная информатика (по
отраслям)» и «Информационные
системы обеспечения
градостроительной деятельности»

Протокол заседания ЦК № 11
от 14 июня 2018 г.

Разработчик:

Пензина Л.Г. – преподаватель ОГБПОУ ДТК

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

РЕКОМЕНДОВАНО

Научно-методическим советом
ОГБПОУ ДТК

Протокол № 5
от 22 июня 2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **38.02.04 Коммерция (по отраслям)**, входящая в укрупненную группу 38.00.00 «Экономика и управление».

Программа профессионального модуля может быть использована в качестве программы дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки по рабочим профессиям: 17353 Продавец продовольственных товаров (по группам товаров) и 17351 Продавец непродовольственных товаров при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

осуществлять эффективное обслуживание покупателей и продажу различных групп продовольственных и непродовольственных товаров

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы, виды продовольственных и непродовольственных товаров
- устанавливать градации качества товаров;
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- распознавать дефекты товаров;
- 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;
- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;
- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;
- производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;
- производить взвешивание товаров отдельных товарных групп.
- производить расчеты с покупателями с применением правил сокращенных вычислений и калькулятора

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров и непродовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров и непродовольственных товаров;
- показатели качества различных групп потребительских товаров;
- дефекты товаров;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп потребительских товаров.
- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- устройство и принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- знать сокращенные правила торговых вычислений
- психологические особенности взаимоотношений продавца и покупателя
- Закон о защите прав потребителей
- правила охраны труда.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **240** часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – **168** часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **112** часов;
самостоятельной работы обучающегося – **56** часов;
учебной практики – **72** часа.

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» (по профессиям **17353 Продавец продовольственных товаров, 17351 Продавец непродовольственных товаров**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных то
ПК 4.2	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании

ПК 4.3	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
ПК 4.4	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей
ПК 4.5	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 4.6	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 4.7	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах продовольственных товаров
ПК 4.8	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 4.9	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 4.10	Изучать спрос покупателей.
	Общепрофессиональные компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 8	Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.
ОК 10	Логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь.
ОК 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Мак. Всего часов	Всего	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса				Практика	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
				Лекции	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов		
ПК 4.1.1-4.1.4	Раздел 1 Подготовка по рабочей профессии «Продавец непродовольственных товаров»	120	56		28		28	36	
ПК 4.2.1-4.2.6	Раздел 2 Подготовка по рабочей профессии «Продавец продовольственных товаров»	120	56		28		28	36	
	Всего (макс. учебная нагрузка и практики):	240	112		56		56		72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 04. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»		168	
Раздел 1 Подготовка по рабочей профессии «Продавец непродовольственных товаров»			
МДК 04.01 Теоретическая подготовка по рабочей профессии «Продавец непродовольственных товаров» обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт: осуществлять эффективное обслуживание покупателей и продажу различных групп непродовольственных товаров В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь: - идентифицировать различные группы, подгруппы, виды непродовольственных товаров - устанавливать градации качества товаров; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты товаров; - производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; - использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование; - консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;		84	

- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; - идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций; - производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования; - производить взвешивание товаров отдельных товарных групп. – производить расчеты с покупателями с применением правил сокращенных вычислений и калькулятора В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать: - классификацию групп, подгрупп и видов непродовольственных товаров; - ассортимент и товароведные характеристики основных групп непродовольственных товаров; - показатели качества различных групп потребительских товаров; - дефекты товаров; - особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп потребительских товаров. - классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; - технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; - устройство и принципы работы оборудования; - типовые правила эксплуатации оборудования; – знать сокращенные правила торговых вычислений – психологические особенности взаимоотношений продавца и покупателя - Закон о защите прав потребителей - правила охраны труда. Формируемые компетенции: ПК 4.1.1-ПК.4.1.4, ОК 1-8, ОК 10,ОК 12			
Тема 1. 1 Основные сведения об организации розничной торговли непродовольственными товарами	Содержание учебного материала:	2	3
	Введение в профессиональный вид деятельности. Требования к профессиональной компетентности продавца непродовольственных товаров и его деятельности в организационно- технологическом процессе обслуживания покупателей и продаже непродовольственных товаров в организациях оптовой и розничной торговли.		
	Практическое занятие №1 Изучение типовой должностной инструкции продавца непродовольственных товаров	2	

Тема 1.2 Эксплуатация торгового оборудования для хранения, подготовки к продаже и продажи непродовольственн ых товаров	Содержание учебного материала:		3
	1.Торговая мебель. Классификация торговой мебели и требования, предъявляемые к ней. Характеристика типов и моделей торговой мебели. Подбор, размещение и использование торговой мебели. Техника безопасности при эксплуатации торговой мебели.	2	
	2.Торговый инвентарь. Классификация торгового инвентаря. Инвентарь для приёмки товаров. Инвентарь для подготовки к продаже и продажи товаров. Рекламно-выставочный инвентарь. Инвентарь для отбора товаров покупателями. Кассовый инвентарь. Санитарно-гигиенический и противопожарный инвентарь. Техника безопасности при эксплуатации торгового инвентаря.	2	
	3.Торговое измерительное оборудование. Меры длины и объема. Правила пользования мерами и измерительными приборами в торговле	2	
	Практическое занятие №2 Изучение основных видов торгового инвентаря	2	
	Самостоятельная работа: Подготовить презентации: - Классификация и характеристика основных видов торговой мебели для реализации непродовольственных товаров; - Классификация и характеристика торгового инвентаря для реализации непродовольственных товаров;	4	
Тема 1.3. Проверка качества, комплектности, количественных характеристик непродовольственн ых товаров	Содержание учебного материала:		3
	1.Общие правила приёмки непродовольственных товаров по количеству и качеству. Содержание инструкции П-6 «О порядке приёмки продукции материально-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Этапы приёмки непродовольственных товаров по количеству. Содержание инструкции П-7 «О порядке приёмки продукции материально-технического назначения и товаров народного потребления по качеству».	2	
	2.Проверка качества, комплектности и количества поступивших непродовольственных товаров	2	

	Практическое занятие № 3 Методика осмотра непродовольственных товаров при определении их качества	2	
	Практическое занятие № 4 Приемы осмотра кожаной обуви	2	
	Практическое занятие № 5 Приемы осмотра изделий из стекла и хрусталя	2	
	Практическое занятие № 6 Приемы осмотра парфюмерно-косметических товаров	2	
	Практическое занятие № 7 Оформление товаросопроводительных документов на приёмку непродовольственных товаров по качеству	2	
	Практическое занятие № 8 Оформление актов на расхождение в количестве и качестве	2	
	Самостоятельная работа: Изучить по ГОСТ особенности приемки отдельных видов непродовольственных товаров и составить в рабочей тетради алгоритм их приемки	4	
Тема 1.4. Технология подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки непродовольственных товаров	Содержание учебного материала:		3
	1.Предварительная подготовка непродовольственных товаров к продаже. Распаковка непродовольственных товаров. Ознакомление с внешней маркировкой на товаре. Правила вскрытия тары. Особенности подготовки к продаже отдельных непродовольственных товаров.	2	
	2.Общие правила размещения и выкладки непродовольственных товаров в магазине. Основные требования к размещению непродовольственных товаров в торговом зале. Принципы и правила размещения и выкладки товаров в магазине. Эффективное использование современного торгового оборудования при размещении и выкладке товаров в торговом зале.	2	
	3.Способы размещения и выкладки отдельных непродовольственных товаров на торговом оборудовании	2	
	Практическое занятие № 9 Оформление ценников на непродовольственные товары	2	

	Самостоятельная работа: Подготовить мультимедийную презентацию «Современные методы выкладки и размещения непродовольственных товаров в торговом зале магазина в соответствии с принципами и правилами мерчандайзинга».	4	
Тема 1.5 Технология продажи, обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах непродовольственных товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	Содержание учебного материала:	2	3
	1. Организация продажи непродовольственных товаров, культура обслуживания покупателей. Процесс продажи непродовольственных товаров традиционным и прогрессивными методами продажи. Встреча покупателя. Выяснение интереса. Помощь выбора товара. Консультация покупателя. Предложение сопутствующих товаров и новинок. Обработка товаров при отпуске	2	
	2. Подсчет стоимости покупки с применением правил сокращенных вычислений и расчет с покупателем.	2	
	3. Технология продажи отдельных непродовольственных товаров.	2	
	4. Защита прав потребителей при обслуживании покупателей и продажи непродовольственных товаров.	2	
	Практическое занятие №10 «Консультирование покупателей при продаже непродовольственных товаров»	2	
	Практическое занятие №11 «Консультирование покупателя по правилам эксплуатации и уходу за товарами»	2	
	Практическое занятие №12 «Подсчет стоимости покупки с применением сокращенных приемов вычислений»	2	
	Практическое занятие №13 «Отработка алгоритма расчета с покупателями»	2	
	Самостоятельная работа: 1. Изучить Правила продажи отдельных видов непродовольственных товаров: - п 2. Особенности продажи отдельных видов непродовольственных товаров; - п.18. Особенности продажи непродовольственных товаров, бывших в употреблении. Ответить на вопросы в рабочей тетради 2. Ознакомиться с Перечнем товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении	12	

	ему на период ремонта или замены аналогичного товара и Перечнем непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену. Составить опорный конспект в тетради 4. Изучить Постановление Правительства РФ «О порядке опробования и клеймения изделий из драгметаллов». Составить схему в рабочей тетради 5. Изучить ЗоЗПП в схемах на сайте ozr.ru, схемы оформить в рабочей тетради 6. Решить в рабочей тетради торговые ситуации по правилам обмена, возврата товаров с применением Закона о защите прав потребителя 7. Подсчитать стоимость покупки, решив примеры на стр. 76-82 Рабочей тетради		
Тема 1.6. Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей.	Содержание учебного материала:	2	3
	Материальная ответственность. Виды и формы материальной ответственности. Права и обязанности членов бригады о материальной ответственности. Технология проведения инвентаризации.		
	Практическое занятие № 14 «Изучение типового договора о материальной ответственности»	1	
	Практическое занятие № 15 «Составление сличительной ведомости. Выведение итогов инвентаризации»	1	
	Самостоятельная работа: Изучить «Методические указания по инвентаризации имущества и финансовых обязательств», утвержденные приказом Министерства финансов РФ №49 от 13.06.1995 года. и составить пошаговую инструкцию проведения инвентаризации в рабочей тетради	4	
Раздел 2 Подготовка по рабочей профессии «Продавец продовольственных товаров»			
МДК 04.02 Теоретическая подготовка по рабочей профессии «Продавец продовольственных товаров» обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:		84	

иметь практический опыт: осуществлять эффективное обслуживание покупателей и продажу различных групп продовольственных товаров В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь: - идентифицировать различные группы, подгруппы, виды продовольственных товаров - устанавливать градации качества товаров; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты товаров; - 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; - консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; - производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования; - производить взвешивание товаров отдельных товарных групп. – производить расчеты с покупателями с применением правил сокращенных вычислений и калькулятора В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен 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 потребительских товаров; - дефекты товаров; - классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; - технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; - устройство и принципы работы оборудования; - типовые правила эксплуатации оборудования; – знать сокращенные правила торговых вычислений		
---	--	--

– психологические особенности взаимоотношений продавца и покупателя - Закон о защите прав потребителей - правила охраны труда. Формируемые компетенции: ПК 4.2.1-ПК.4.2.6, ОК 1-8, ОК 10, ОК 12			
Тема 2. 1 Основные сведения об организации розничной торговли продовольственными товарами	Содержание учебного материала: Понятие торгово-технологического процесса в магазине, его составные элементы. Основные правила работы торгового предприятия. Права и обязанности продавца.	2	3
	Практическое занятие №16 Изучение типовой должностной инструкции продавца продовольственных товаров		
	Самостоятельная работа: 1. Составить в рабочей тетради схему «Организационное построение розничной торговой сети». 2. Заполнить счет-фактуру на отпуск товара с магазина в рабочей тетради 3. Найти соответствия и продолжить определения терминов в рабочей тетради	4	
Тема 2.2. Охрана труда и противопожарная безопасность в магазине	Содержание учебного материала: Общие требования безопасности труда. Основы пожарной и электробезопасности. Огнетушащие средства и средства пожаротушения. Действия в случае пожара	2	2
	Самостоятельная работа: Дать характеристику инструктажей по ОТ, применяемых в торговле. Результат оформить в виде таблицы, предложенной преподавателем		
Тема 2.3. Санитария и гигиена	Содержание учебного материала: Личная гигиена. Медицинский осмотр. Спецодежда. Соблюдение здорового образа жизни. Санитарно - эпидемические требования к транспортировке, приемке, хранению и реализации пищевых продуктов	2	2

	Самостоятельная работа: Пользуясь нормативным документом «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, изучить правила работы магазина и результаты обобщить в таблице, предложенной преподавателем	2	
Тема 2.4 Общие сведения о товарах	Содержание учебного материала: Потребительские свойства продовольственных товаров. Идентификационные признаки товаров различных групп	2	3
	Практическое занятие № 17 Определение принадлежности товара к определенной группе	2	
	Практическое занятие №18 Идентификация продовольственных товаров по маркировке на упаковке	2	
	Практическое занятие №19 Расчет энергетической ценности основных групп продовольственных товаров	2	
Тема2.5Технология приемки товаров	Самостоятельная работа: Дать заключение о подлинности 3-х образцов товара по штриховому коду на упаковке. Результаты оформить в тетради	2	
	Содержание учебного материала: Нормативные документы, регулирующие порядок приемки товаров. Алгоритмы приемки товаров в магазине	2	3
	Практическое занятие №20 Документальное оформление результатов приемки продовольственных товаров	2	
	Самостоятельная работа: Ознакомиться с видами и содержанием сопроводительных документов на товары, поступающие в торговую организацию и дать их краткую характеристику в таблице рабочей тетради	2	
Тема2.6 Подготовка продовольственных товаров к продаже	Содержание учебного материала: Общие и специальные операции по подготовке продовольственных товаров к продаже. Особенности предпродажной подготовки основных групп продовольственных товаров.	2	3

	Практическое занятие №21 Применение приемов осмотра продовольственных товаров при определении их качества. Просмотр учебного фильма «Органолептическая оценка качества картофеля и капусты»	2	
	Самостоятельная работа: Привести в рабочей тетради примеры ликвидных и неликвидных отходов, возникающих при подготовке товаров к продаже	2	
Тема2.7 Размещение и выкладка продовольственных товаров на торгово-технологическом оборудовании.	Содержание учебного материала:	2	3
	Особенности выкладки продовольственных товаров на торгово-технологическом оборудовании. Основные правила мерчандайзинга		
	Практическое занятие №22 Обсуждение и анализ учебных фильмов «Правила выкладки товаров», «6 принципов выкладки товаров»	2	
	Самостоятельная работа: Проанализировать выкладку товаров в торговом предприятии, оформить отчет в рабочей тетради	2	
Тема2.8. Обслуживание покупателей	Содержание учебного материала:		3
	Основные элементы процесса продажи товаров. Правила расчетов с покупателями.	2	
	Закон о защите прав потребителей. Основные понятия	2	
	Практическое занятие №23 Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах продовольственных товаров	2	
	Практическое занятие №24 Решение торговых ситуаций на применение Закона о защите прав потребителя	2	
	Самостоятельная работа: 1. Дать сравнительную характеристику сроков годности, хранения, реализации в рабочей тетради. 2. Составить таблицу условий хранения основных групп продовольственных товаров, оформить ее в рабочей тетради	2	
Тема2.9. Психологическая	Содержание учебного материала:		3
	Психологические особенности трудовой деятельности продавца.	2	

сторона процесса обслуживания.	Профессиональная этика		
	Практическое занятие №25 Психологическое взаимодействие продавца и покупателей	2	
	Практическое занятие №26 Преодоление возражений покупателей в процессе продажи.	2	
	Самостоятельная работа: Составить алгоритм обслуживания мужчины, покупателя-женщины, покупателя-ребёнка покупателя-в рабочей тетради	2	
Тема2.10. Изучение спроса покупателей	Содержание учебного материала:		3
	Методы изучения покупательского спроса.	2	
	Практическое занятие №27 Составление заявок на завоз товаров в магазин	2	
	Самостоятельная работа: Рассчитать количество товаров, подлежащих завозу в торговое предприятие по заданию преподавателя. Расчеты оформить в рабочей тетради	2	
Тема2.11. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров	Содержание учебного материала:		3
	Холодильное оборудование. Оборудование для расчетов с покупателями. Правила эксплуатации	2	
	Весоизмерительное оборудование. Оборудование для защиты от несанкционированного выноса товаров	2	
	Практическое занятие №28 Работа на КСА и специальных компьютерных системах (СКС)	2	
	Практическое занятие №29 Работа на весоизмерительном оборудовании	2	
	Самостоятельная работа: Подготовить мультимедийные презентации: -Классификация и характеристика торгового холодильного оборудования -Классификация и характеристика весоизмерительного оборудования -Классификация и характеристика оборудования для расчетов с покупателями -Классификация и характеристика оборудования для защиты от несанкционированного выноса товаров	6	

Учебная практика	Виды работ 1. Инструктаж о прохождении производственной (учебной) практики. 2. 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. 3. Планировка предприятия, основные группы помещений, правила внутреннего распорядка. Инструктаж по технике безопасности, санитарные и противопожарные правила. 4. Изучение правил работы предприятия. Ознакомление со способами и приемами предоставления потребителю информации. Оформление ценников на товары. 5. Изучение видов материальной ответственности работников предприятия. Ознакомление с обязанностями работников предприятия по сохранению товарно-материальных ценностей и денежных средств. 6. 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. 7. Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров и непродовольственных товаров: • определение характеристик продовольственных товаров, их качества по внешним признакам, маркировки, упаковки; • осуществление подготовки, размещения, выкладки продовольственных товаров на торгово-технологическом	72	
------------------	---	----	--

	оборудовании; • осуществление консультаций для покупателей о потребительских свойствах товаров, достоверной информации, о требованиях безопасности; • осуществление контроля за сохранностью товаро–материальных ценностей • участие в инвентаризации • осуществление приемки товаров по количеству и качеству согласно инструкциям П-6, П-7, и правилам приемки - оформление заявок на товар, оформление документов • составление актов на бой, порчу, недоброкачественные товары, переоценку • анализ условий хранения продовольственных товаров, санитарных условий хранения, температурного режима, относительной влажности воздуха, соблюдения сроков хранения товаров. • изучение покупательского спроса различными методами 8. Эксплуатация торгово-технологического оборудования 9. Организация расчетов с покупателями		
	Всего:	240	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Товароведения и экспертизы потребительских товаров» и учебного магазина

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Товароведения и экспертизы потребительских товаров»:

- рабочее место преподавателя;
- учебная (меловая) доска;
- рабочие места обучающихся;
- шкафы для товарных образцов;
- книжные шкафы;
- библиотека Государственных стандартов по отдельным товарным группам;
- папки с нормативной документацией, регулирующей работу торговли;
- альбомы по отдельным товарным группам;
- товарные коллекции пряностей;
- плакаты по отдельным товарным группам и темам;
- задания для практических работ и самостоятельной работы обучающихся;
- слуховые диктанты, тестовые задания по отдельным темам;
- контрольно-оценочные средства по ПМ 04;
- методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы;
- учебный диск «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»
- презентации и видеоматериалы по темам ПМ;
- весы настольные циферблатные;
- весы электронные;
- контрольно-кассовая техника.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- принтер;
- проектор;
- экран;
- контрольно-кассовая техника

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Барановский В.А. Продавец 416 с. «Феникс» 2000
2. Яковенко Н.В. Товароведение непродовольственных товаров 96 с. «Академия» 2006
3. Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19.01.98 № 55 с изменениями и дополнениями).
4. Казанцева Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2014. – 400 с.
5. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник. Ростов. Феникс.2015
6. Ходыкин А.П., Ляшко А.А., Волошко Н.И., Снитко А.П. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник. – 2-е изд., испр. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2014. – 544 с
7. Оборудование торговых предприятий: Учебник для начального профессионального образования/ Т.Р.Парфентьева.М.- ИЦ «Академия»,2014
8. И.Н.Фурс Конкурентоспособность продовольственных товаров.Минск,2014
9. И.В.Грибанова Торговое дело. Производственное обучение. - Минск: Беларусь,2014
10. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник. – 3-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013, – 336 с.
11. Л.С. Микулович. Товароведение продовольственных товаров с основами микробиологии, санитарии и гигиены. -Мн.: Выш.шк.2012
12. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь для начального профессионального образования. - М.: ИЦ «Академия», 2012
13. И.П.Чепурной. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров.М.: ИТК «Дашков и К», 2013

Дополнительные источники:

1. ФЗ «О защите прав потребителей», Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 23.11.2009) "О защите прав потребителей" (с изм. и доп.)
2. ГОСТ 15467-79 Управление качеством продукции. Основные понятия. Термины и определения.
3. ГОСТ Р 50646-94. «Услуги населению. Термины и определения».
4. ГОСТ Р «Розничная торговля. Номенклатура показателей качества и безопасности».

5. ГОСТ 16504-81 Испытания и контроль качества продукции. Основные термины и определения.
6. ОСТ 28-002-2000 Розничная торговля. Номенклатура показателей качества услуг.
7. Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. Пост. Правительства РФ от 20.10.1998 № 1222, от 02.10.1999 № Ц04, от 06.02.2002 № 81, от 12.07.2003 № 421);
8. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.;
9. ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769-ст
10. ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009г. № 770-ст.;
11. ГОСТ Р 51121-97 Товары непродовольственные. Информация для потребителя. Общие требования Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 30 декабря 1997 г., № 439-ст;
12. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-6);
13. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-7);
14. Моисеенко Н.С.Товароведение непродовольственных товаров.- Ростов н/Д:Феникс,2009.-379с.- ISBN 5-222-02865-8
15. Оборудование торговых предприятий. /Парфентьева Т. Р. И др.-М.: Академия , 2004. - ISBN: 978-5-7695-7643-0;
16. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.В. Гранаткина. – 3-е изд., испр. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 240 с.
17. Памбухчиянц О.В. Технология розничной торговли: учебник для нач. проф. образования / О.В. Памбухчиянц – 8-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2010. – 284 с
18. Голубенко О.А., Новоплавская В.П., Носова Т.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2007. – 336 с.

19. Практикум по товароведению и экспертизе промышленных товаров /Под ред. А.Н. Неверова. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 368 с

Отраслевые журналы:

1. Современная торговля
2. Товаровед

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].
2. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
3. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
4. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
5. www.spros.ru/ Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].
6. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].
7. www.ozprou.ru – Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг» [Электронный ресурс].
8. www.cnpe.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы [Электронный ресурс].
9. www.konfor.ru – Международная конфедерация обществ потребителей. [Электронный ресурс].
10. <http://www.mozp.org> – Московское общество защиты прав потребителей. [Электронный ресурс].
11. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС» [Электронный ресурс].
12. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
13. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.

14. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

15. www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;

16. www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;

17. www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;

18. www.consultant.ru- справочно - правовая система Консультант Плюс;

19. www.retailer.ru - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;

20. www.reteilerclub.ru - учебно-информационный проект Супер-розница

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	-проверяет комплектность и количественные характеристики непродовольственных товаров на соответствие сопроводительным документам; - оценивает качество по органолептическим показателям в соответствии с ГОСТ, ТР, ТУ; -владеет методикой осмотра непродовольственных товаров при определении их качества;	Экспертная оценка выполнения практических заданий на практических занятиях №1-3 Экспертная оценка хода и результата выполнения комплексного практического задания на производственной практике.
ПК 4.2 Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом технологическом оборудовании.	-маркирует товары, оформляет и прикрепляет ярлыки цен в соответствии с правилами оформления ценников согласно п. 19 Правил продажи отдельных видов товаров, - выкладывает товар на торговом оборудовании в соответствии с	Экспертная оценка выполнения практических заданий на практических занятиях №4-6

	планограммой; Подготовка товаров к продаже осуществлена в соответствии с Правилами продажи отдельных видов товаров и Законом о защите прав потребителя Размещение и выкладка товаров в торговом зале произведена с учетом принципов и правил мерчандайзинга и особенностей товара Оформляет ценники на товары в соответствии с требованиями постановления Правительства РФ от 23 декабря 2015 г. № 1406	Экспертная оценка хода и результата выполнения комплексного практического задания на производственной практике.
ПК 4.3 Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	- организывает встречу покупателя и выявляет спрос; - предлагает и показывает товар; - консультирует покупателей об особенностях потребительских свойств отдельных непродовольственных товаров; - предлагает сопутствующие товары и товары-новинки; - определяет размер головного убора, одежды, перчаточных изделий, бельевого трикотажа; - демонстрирует умение завязывать галстук; - применяет различные приемы складывания и упаковки швейных и трикотажных изделий исходя из особенностей товара; - производит обмен товара и разрешает торговые ситуации в соответствии с ЗоЗПП. Обслуживание покупателей осуществляет в соответствии с положениями Закона о защите прав потребителя, Правил продажи отдельных непродовольственных товаров. Демонстрирует знание особенностей потребительских свойств основных групп непродовольственных товаров.	Экспертная оценка выполнения практических заданий на практических занятиях №10-13 Экспертная оценка хода и результата выполнения комплексного практического задания на производственной практике; проведение квалификационного экзамена
ПК 4.4 Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	- выявляет фактическое наличие ТМЦ путем пересчета; - сопоставляет фактическое наличие ТМЦ с данными бухгалтерского учета; - проверяет полноту отражения в учете обязательств;	Экспертная оценка выполнения практических заданий на практических

	- осуществляет фасовку, предварительную нарезку товаров, их укладку в специальную тару для подачи в торговый зал с учетом особенностей товарных групп и отдельных товаров; - маркирует товары, оформляет и прикрепляет ярлыки цен в соответствии с правилами оформления ценников согласно п. 19 Правил продажи отдельных видов товаров, - выкладывает товар на торговом оборудовании в соответствии в планограммой; - составляет «Акт о порче, бое, ломе ТМЦ» по установленной форме; Подготовка товаров к продаже осуществлена в соответствии с Правилами продажи отдельных видов товаров и Законом о защите прав потребителя Размещение и выкладка товаров в торговом зале произведена с учетом принципов и правил мерчандайзинга и особенностей товара Оформляет ценники на товары в соответствии с требованиями постановления Правительства РФ от 23 декабря 2015 г. № 1406	занятиях №20-22 Экспертная оценка хода и результата выполнения комплексного практического задания на производственной практике; проведение квалификационного экзамена
ПК 4.7 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	- организовывает встречу покупателя и выявляет спрос; - предлагает и показывает товар; - консультирует покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров; - предлагает сопутствующие товары и товары-новинки; - производит взвешивание товаров в соответствии с правилами работы на ВЮО; - подсчитывает стоимость покупки и выполняет расчет с покупателем с применением правил сокращенных вычислений и микрокалькулятора; - упаковывает товар с учетом совместимости товара и тары и вручает покупку; Обслуживание покупателей осуществляет в соответствии с положениями Закона о защите прав потребителя, Правил продажи отдельных продовольственных товаров. Демонстрирует знание особенностей пищевой ценности и товароведных характеристик основных групп	Экспертная оценка выполнения практических заданий на практических занятиях №23-26 Экспертная оценка хода и результата выполнения комплексного практического задания на

	продовольственных товаров. Быстро и правильно производит расчеты с покупателями, демонстрирует навыки устного счета и работы на микрокалькуляторе	производственной практике; проведение квалификационного экзамена
ПК 4.8 Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	- контролирует соблюдение «сроков хранения», «сроков годности», «сроков реализации», разграничивая эти понятия; -соблюдает правило ротации товаров «первый пришел, первый ушел»; Подбирает режим хранения, применяет способы регулирования условий хранения отдельных товаров в соответствии с заданными для них в ГОСТ, ТУ, СанПиН параметрами	Экспертная оценка выполнения практических заданий на практического занятия №23 Экспертная оценка хода и результата выполнения комплексного практического задания на производственной практике; проведение квалификационного экзамена
ПК 4.9 Осуществлять эксплуатацию торгового-технологического оборудования.	-эксплуатирует торговое-технологическое оборудование в соответствии с Правилами охраны труда и типовыми правилами эксплуатации оборудования, паспортом на оборудование	Экспертная оценка выполнения практических заданий на практических занятиях №28-29
ПК 4.10. Изучать спрос покупателей.	- определяет величины реализованного спроса за некоторый период балансовым методом; -составляет заявки на завоз товаров в магазин по установленной форме с учетом материалов изучения покупательского спроса; - изучает неудовлетворенный спрос регистрационным методом; - владеет методами изучения формирующегося спроса и обосновывает их выбор в конкретной ситуации; -составляет анкеты для изучения покупательского спроса с учетом его вида и обслуживаемого контингента; - проводит опросы покупателей, обрабатывает и анализирует результаты	Экспертная оценка выполнения практических заданий на практического занятия №27

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	-результативно участвует в профессионально значимых мероприятиях (олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства, конференциях, проектах); -результативно участвует в исследовательской работе.	-интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы; -конкурсы профессионального мастерства, олимпиады, НИРС
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- корректно ведет/составляет диалог с покупателем, монологическое высказывание по предложенной теме; -организовывает собственную деятельность исходя из целей, определенных руководителем - обосновывает выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач	- интерпретация результатов деятельности студента в процессе освоения ОПОП, в ходе практических занятий, ПП
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-осуществляет текущий контроль своей деятельности по заданному алгоритму; -оценивает продукт своей деятельности на основе заданных критериев; -оценивает результаты деятельности по заданным показателям; -выполняет самоанализ и коррекцию собственной деятельности на основании достигнутых результатов; -определяет проблему на основе самостоятельно проведенного анализа	- интерпретация результатов деятельности студента в процессе освоения ОПОП, в ходе практических занятий, наблюдение и оценка во время

	ситуации	производственно й практики, оценка решения проблемно- ситуационных задач на практических занятиях
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- выделяет из содержания источника избыточную и необходимую информацию; -самостоятельно находит источник информации по заданному вопросу, пользуясь поисковыми системами интернет; -формулирует вопросы различных типов для получения недостающей информации	- интерпретация результатов деятельности студента в процессе освоения ОПОП, в ходе практических занятий, наблюдение и оценка во время производственно й практики
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-обрабатывает текстовую и табличную информацию с помощью office программ; -использует деловую графику и мультимедиа-информацию, создает презентации; -использует информационные ресурсы для поиска и хранения информации; - читает (интерпретирует) интерфейс специализированного программного обеспечения, находит контекстную помощь	- интерпретация результатов деятельности студента в процессе освоения ОПОП, в ходе практических занятий, наблюдение и оценка во время производственно й практики
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- соблюдает профессиональную этику продавца в своей трудовой деятельности; -учитывает психологические особенности взаимоотношений продавца и покупателя; - демонстрирует простейшие приемы саморегуляции поведения в межличностном общении;	- наблюдение и оценка на практических занятиях, на производственно й практике
ОК 7 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать	-планирует собственную деятельность в рамках решения поставленных профессиональных задач -определяет этапы профессионального роста и пути их успешной реализации	наблюдение и оценка на практических занятиях, на производственно й практике; психологическое

повышение квалификации.		тестирование; - оценка решения проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
ОК 8 Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения	-анализирует возможности использования профессиональных знаний для исполнения воинской обязанности; -участвует в соревнованиях, спартакиадах, конкурсах, олимпиадах; -демонстрирует дисциплинированность и исполнительность при выполнении самостоятельной работы, практических заданий	- интерпретация результатов деятельности студента в процессе освоения ОПОП, в ходе практических занятий, наблюдение и оценка во время производственной практики
ОК.10 Логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь.	- владение навыками делового общения; --демонстрация знаний устной и письменной речи.	- наблюдение и оценка на уроках теоретического и практического обучения; - оценка решения проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
ОК.12 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	- реализацию товаров осуществляет в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 19 января 1998 года № 55 (в ред. 27.01.2009 года № 50) «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, Санитарно-гигиеническими требованиями к реализации продовольственных товаров и Законом о защите прав	- наблюдение и оценка на уроках теоретического и практического обучения; - оценка решения проблемно-ситуационных задач на практических занятиях.