


Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

Утверждаю

Директор ТТЕ  /М.С. Задровская/

« 28 » августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ММ 04. «Выполнение работ по профессии 17353

«Продавец продовольственных товаров»

профессиональный цикл основной образовательной программы подготовки по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

20.19. г.

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС СПО 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» (28.07.2014г), профессионального стандарта № 835, примерной основной образовательной программой (зарегистрирована в Госреестре 25.08.2014 г., № 33769)

Организация-разработчик:


ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»
Свердловская область, город Тавда, улица Шоссейная, дом 5.
Телефон: 8 (34360) 5-24-62
Адрес электронной почты: tavdateh@gmail.com

Составитель программы:

*Бабинцева Анна Александровна, ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»,
первая квалификационная категория*

Рассмотрена на заседании Методической комиссии профессионального цикла

(протокол № 1 от 28.08.2019 г.)

« 28 » августа 2019 г. Председатель МК  (А.Н.Веснина)

СОДЕРЖАНИЕ

<i>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</i>	<i>4</i>
<i>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</i>	<i>8</i>
<i>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</i>	<i>16</i>
<i>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</i>	<i>21</i>

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с

ФГОС СПО 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Выполнение работ по профессии рабочего 17353 «Продавец продовольственных товаров» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4.	Выполнение работ по профессии рабочего 17353 «Продавец продовольственных товаров»
ПК 1.1	Выявлять потребность в товарах.
ПК 1.2	Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.
ПК 2.1	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.
ПК 2.2	Организовывать и проводить оценку качества товаров.
ДПК 4.1	Организовывать торговые и технологические процессы. Проводить контроль и учёт в торговой деятельности

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров; - анализа ассортиментной политики торговой организации; - приёмки товаров по количеству и качеству; - размещения товаров; - эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования; - участия в проведении инвентаризации товаров; - идентификации товаров однородных групп определённого класса; - оценки качества товаров; - учёта товаров и отчётности.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать товары по ассортиментной принадлежности; - формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах; - учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения; - производить закупку и реализацию товаров; - соблюдать условия и сроки хранения товаров; - рассчитывать товарные потери; - расшифровывать маркировку товара и входящие в её состав информационные знаки; - проводить оценку качества органолептическим методом; - оценивать качество тары и упаковки; - диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде; - соблюдать требования техники безопасности и охраны труда; - осуществлять поиск и использование информации, необходимой для решения торговых ситуаций; выполнения профессиональных задач, возникающих в процессе продажи товаров; - составлять товарно-сопроводительные документы; составлять документы, устанавливающие расхождения по количеству и качеству и приёмке товара, поступившего без счёта поставщика; оформлять документы на ТМЦ, подлежащие уценке или списанию по тем или иным причинам; - рассчитывать потребность и эффективность использования торговой мебели, измерительного оборудования; - организовать торговое обслуживание покупателей; - изучить торговый спрос и осуществить выбор оптимальной формы продажи продовольственных товаров; - производить расчёт с покупателями; - проводить торговые вычисления; - составлять реестр розничных цен; вести суммовой учёт товаров в розничных ценах; проводить инвентаризацию товарных запасов; составлять товарный отчёт.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент товаров однородных групп определённого класса, их потребительские свойства;

	<ul style="list-style-type: none"> - товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели; - формы документального движения товародвижения; - способы размещения товаров в магазинах; - органолептический метод оценки качества; - основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров; - требования к таре и упаковке; - виды дефектов; причины их возникновения; - классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство; - требования к условиям и правилам эксплуатации торгово-технологического оборудования; - правила маркировки товаров; - виды, формы и средства информации о товарах (Закон о защите прав потребителей); - обязанности работников в области охраны труда; - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - общие положения, функции, должностные обязанности, права, ответственность продавца продовольственных товаров; - виды материальной ответственности; требования к обслуживающему персоналу; - понятие, сущность и функции торговли; функции розничной торговли; - нормативную базу торговли; - торговое обслуживание покупателей; - правила торговых вычислений; - продажу товаров и технологию расчётов с покупателями; - учёт товаров и отчётность.
--	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _____ 249 _____

Из них на освоение МДК _____ 118 _____ на практики, в том числе учебную _____

и производственную _____ 72 _____

самостоятельная работа _____ 59 _____

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.						
			Лабораторных и практических занятий	Курсовая работа	Экзамены по МДК и ПМ	Консульт. зап.	учебная, часов	Производственная (если предусмотрена расщепленная практика)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 1.1;	МДК. 04.01 «Розничная торговля продовольственными товарами»	177	118	70					59
ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 4.1									
ОК 1-9	Итого:	177	118	70					59
ОК 1-9	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72							
ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 4.1									
ОК 1-9	Всего:	249	118	70				72	95

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ.04) «Выполнение работ по профессии рабочего 17353 «Продавец продовольственных товаров»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Оформление трудовых отношений и требования, предъявляемые к продавцу продовольственных товаров	<p>МДК 04.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»</p> <p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введение. История развития торговли. Способности, личные качества, сфера деятельности, интересы и склонности продавца. Области применения профессиональных знаний. 2. Должностная инструкция продавца продовольственных товаров: общие положения, функции, должностные обязанности, права, ответственность. 3. Виды материальной ответственности: полная и индивидуальная материальная ответственность. Процедура заключения договора о материальной ответственности. 4. Требования к обескураживающему персоналу – продавцу продовольственных товаров. 	4
Тема 2. Основы розничной торговли	<p>Задание № 1:</p> <p>Составить должностную инструкцию для продавца продовольственных товаров;</p> <p>Составить договор о материальной ответственности продавца продовольственных товаров</p> <p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие, сущность и функции торговли. 2. Розничная торговля как вид торговой деятельности. 3. Функции розничной торговли. 	2
Тема 3. Правила розничной торговли	<p>Задание № 2: Составить таблицу «Розничные предприятия по специализации торговой деятельности (достоинства и недостатки)».</p> <p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативная база, виды и структура документов регламентирующих торговлю. Основные положения правил торговли: правила работы предприятий розничной торговли; организация информации покупателей в магазинах. Торговая маркировка: понятие, требования к внешнему виду (кассовый чек, торговый чек, ценник). 	8 2

	<p>2. Особенности продажи продовольственных товаров (Правила торговли). Продажа товаров различных групп: зернофуражные товары, плодоовощные, вкусовые, кондитерские, табак и табачные изделия, пищевые жиры, молочные товары, яйца и продукты его переработки, мясные товары, рыбные товары, пищевые концентраты, продукты детского питания.</p> <p>3. Предписания и штрафы за нарушения правил торговли (административная и уголовная ответственность). Контроль за выполнением Правил торговли. Защита прав потребителей. Обязанности продавца и права потребителей по ФЗ «О защите прав потребителей».</p> <p>4. Обмен и возврат купленных товаров.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
	<p>Практические занятия</p> <p>П/Р № 1 - Изучение нормативной базы регламентирующей торговлю. Изучение нормативного документа, гарантирующего защиту прав потребителей. (2 час.)</p> <p>П/Р № 2 – Обязанности продавца продовольственных товаров. Права потребителей. Правила торговли товарами различных групп. (2 час.).</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Задание № 3: Подготовить презентацию на тему «Правила торговли товарами различных групп»; «Права потребителя при обнаружении в товаре недостатков, составление заявлений, претензий».</p> <p>Задание № 4: Подготовить сообщения на темы:</p> <p>«Правила работы предприятий розничной торговли»;</p> <p>«Организация информации покупателей в магазинах»;</p> <p>«Административная ответственность за нарушение правил торговли»;</p> <p>«Уголовная ответственность за нарушение правил торговли»;</p> <p>«Нормативный документ, гарантирующий защиту прав потребителей»;</p> <p>«Обязанности продавца продовольственных товаров»;</p> <p>«Права потребителей».</p>	<p>4</p> <p>8</p>
<p>Тема 4. Формирование торгового ассортимента и товароведные характеристики продовольственных товаров</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Формирование ассортимента товаров в магазине. Торговый ассортимент. Принципы формирования ассортимента товаров в магазине. Ассортиментный перечень. Виды запасов. Факторы, обуславливающие образование и изменение запаса. Классификация групп, подгрупп и видов продовольственных товаров. Товароведные характеристики отдельных групп продовольственных товаров. Назначение товаров. Особенности пищевой (питательной) ценности. Розничные цены на товары.</p> <p>2. Требования к качеству товаров. Факторы, способствующие сохранению качества. Свойства товаров. Показатели качества различных групп продовольственных товаров. Признаки доброкачественности товаров. Дефекты продовольственных товаров.</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>

	<p align="center">Практические занятия</p> <p>П/Р № 3 – Идентификация продовольственных товаров по ассортиментной принадлежности (2 час.) П/Р № 4 – Установление показателей качества и пищевой (энергетической) ценности товаров однородных групп (2 час.) П/Р № 5 – Расчёт показателей ассортимента товаров. Составление заявок на завоз товара. (2 час.) П/Р № 6 – Изучение маркировки образцов продукции продовольственных товаров, определение вида информационных знаков. (2 час.) П/Р № 7 – Расчёт энергетической ценности продуктов (2 час.)</p> <p align="center">Самостоятельная работа</p> <p>Задание № 5: Составить кроссворд на тему «Товароведные характеристики отдельных групп продовольственных товаров»; Задание № 6: Составить конспект на тему «Пищевая ценность продуктов питания».</p>	10
<p>Тема 5. Приёмка товаров по качеству и количеству</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Общее понятие и значение приёмки товаров. Приёмка товаров по количеству и качеству: нормативная база, организация торгово-технологического процесса в магазине. 2. Оформление поступления товаров первичными документами – сопроводительными документами в розничной торговле. Активирование расхождений при приёмке товаров и тары.</p> <p align="center">Практические занятия</p> <p>П/Р № 8 – Составление технологической схемы приёмки товаров в магазине. Товарно-сопроводительные документы (2 час.) П/Р № 9 - Составление товарно-сопроводительных документов (2 час.) П/Р № 10 – Оформление документов по приходу и расходу товаров (2 час.) П/Р № 11 – Приёмка товарно-материальных ценностей при установлении расхождений по количеству и качеству и приёмка товара, поступившего без счёта поставщика (2 час.) П/Р № 12 – Оформление документов на ТМЦ, подержание учётке или списание по тем или иным причинам (2 час.)</p> <p align="center">Самостоятельная работа</p> <p>Задание № 7: Изучение нормативных документов по приёмке товаров по количеству и качеству. Подготовка ответов на контрольные вопросы.</p>	8
<p>Тема 6. Хранение и подготовка товаров к продаже</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Характеристика и технология осуществления операций по подготовке товаров к продаже: придание товарного вида, распаковка, сортировка, очистка, фасовка, упаковка, маркировка и т.д. Предреализационная подготовка товаров к продаже: назначение, основные и вспомогательные операции. Технология выкладки товаров в торговом зале магазина. 2. Маркировка, упаковка и хранение отдельных групп продовольственных товаров. Товарные потери: естественная убыль, нормируемые отходы. Пути сокращения товарных потерь. Подготовка рабочего места к работе.</p>	5
		4
		2
		2

	<p>Практические занятия</p> <p>П/Р № 13 – Предрезалиционная подготовка товаров к продаже (2 час.). П/Р № 14 – Предрезалиционная подготовка товаров к продаже (2 час.). П/Р № 15 – Анализ торговых ситуаций по организации хранения товаров в торговом зале (2 час.). П/Р № 16 – Размещение и выкладка товаров в торговом зале (2 час.). П/Р № 17 – Размещение и выкладка товаров в торговом зале (2 час.). П/Р № 18 – Определение видов товарных потерь, причин возникновения и порядка списания товарных потерь (2 час.). П/Р № 19 – Решение ситуационных задач на определение товарных потерь (2 час.).</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Задание № 8: 1) Изучение идентифицирующих функций упаковки и маркировки отдельных групп товаров. Изучение товарных знаков и международных символов, изображённых на этикетках и упаковке.</p>	14
<p>Тема 7. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Классификация, назначение отдельных видов торгового оборудования. Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию.</p> <p>2. Устройство и принципы работы оборудования.</p> <p>3. Типовые правила эксплуатации оборудования. Нормативно-техническая документация по техническому обслуживанию оборудования.</p> <p>Практические задания</p> <p>П/Р № 20 – Расчёт потребности и эффективности использования торговой мебели (2 час.). П/Р № 21 – Изучение устройства упаковочно-фасовочного оборудования. (2 час.). П/Р № 22 – Изучение устройства, принципов действия, правил эксплуатации холодильного оборудования (2 час.). П/Р № 23 – Изучение устройства, правил, эксплуатации и эффективности использования измерительного оборудования. Отработка навыков работы на различных видах весоизмерительного оборудования (2 час.). П/Р № 24 – Техника безопасности при эксплуатации торгового оборудования (2 час.). П/Р № 25 – Изучение устройства и принципов действия Контрольно-кассовых машин (2 час.). П/Р № 26 – Изучение устройства и принципов действия Контрольно-кассовых машин (2 час.).</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Задание № 9: Подготовить доклады или презентации на следующие темы: Назначение и классификация торговых автоматов; Устройство торговых автоматов; Правила эксплуатации торговых автоматов; Назначение и устройство контрольно-кассовых машин; Работа кассира на ККМ;</p>	6

	<p>Техническое обслуживание ККМ; Кассовый POS – терминал; Системы защиты товаров от хищений в магазинах; Требования к безопасности весоизмерительного оборудования; Фасовочно-упаковочное оборудование; Рабочее место кассира в магазине; Сканеры штриховых кодов; Принтеры штриховых кодов; Терминалы сбора данных; Сканер – весы; Мебель для предприятий торговли; Торговый инвентарь; Подъёмно-транспортное оборудование.</p>	
<p>Тема 8. Торговое обслуживание</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Торговое обслуживание покупателей: основные понятия, назначение, формы, правовая база. Приёмы и методы обслуживания покупателей. Качество и культура торгового обслуживания: понятия и показатели.</p>	2
	<p>П/Р № 27 – Организация торгового обслуживания покупателей (2 час.).</p>	2
<p>Тема 9. Продажа товаров и технология расчётов с покупателями</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Формы продажи товаров. Этапы продажи товаров. Основные элементы процесса продажи: изучение и установление спроса, демонстрация товаров, оказание помощи потребителю при выборе, консультации продавцом, предложение сопутствующих товаров, отпуск товаров и расчёт с покупателями.</p> <p>2. Технология расчётов с покупателями, её специфика при розничной торговле. Признаки платёжеспособности государственных денежных знаков.</p>	4
	<p>П/Р № 28 – Применение приёмов установления контакта с покупателями. Консультирование потребителей.</p> <p>П/Р № 29 – Определение оптимальных форм продажи продовольственных товаров (1 час).</p>	2
	<p>Практические задания</p>	2

	<p align="center">Самостоятельная работа</p> <p>Задание № 10: Составить информационную схему «Расчёты с покупателями». Задание № 11: Составить конспект на отдельный вопрос «Правила продажи продовольственных товаров».</p>	6
<p>Тема 10. Учёт товаров и отчётность. Торговые вычисления.</p>	<p align="center">Содержание</p> <p>1. Учёт поступивших товаров и тары материально-ответственным лицом. Требования к составлению реестра розничных цен. Организация суммового учёта товаров в розничных ценах. Общая характеристика торговых вычислений, возникающих в процессе хозяйственной деятельности предприятий торговли. Приёмы устных вычислений. Процентные вычисления. Средние величины. Процентное деление. Вычисление суммы сдачи, причитающейся покупателю. Вычисления, выполняемые на микрокалькуляторе в регистрах памяти. Подсчёт стоимости сборной покупки. Торговые вычисления.</p> <p>2. Отчёт материально-ответственного лица в торговле. Инвентаризация товарно-материальных ценностей. Списание товарных потерь.</p> <p align="center">Практические задания</p> <p>П/Р № 30 – Осуществление торговых вычислений (2 час.). П/Р № 31 – Осуществление торговых вычислений (2 час.). П/Р № 32 – Составление реестра розничных цен (2 час.). П/Р № 33 – Проведение инвентаризации товарных запасов (2 час.). П/Р № 34 – Составление товарных отчётов материально-ответственным лицом (форма ТОРГ – 29) (2 час.).</p> <p>Задание № 13: Составить кроссворд на тему «Учёт товаров и отчётность. Торговые вычисления».</p>	4 2 2 10 6
<p>Тема 11. Охрана труда и основы санитарии</p>	<p align="center">Содержание</p> <p>1. Основные понятия и определения. Правила и нормы охраны труда. Личная гигиена. Медицинский осмотр. Спецдежда. Соблюдение здорового образа жизни. Профессиональные заболевания. Вредные производственные факторы. Электробезопасность. Пожарная безопасность.</p> <p>2. Санитарный режим. Санитарно-эпидемические требования к приёме, хранению и реализации пищевых продуктов.</p> <p align="center">Практические задания</p> <p>П/Р № 35 – Экскурсия на предприятие социального партнёра с целью анализа процесса соблюдения охраны труда, санитарии и участия в нём (2 час.). П/Р № 36 – Экскурсия на предприятие социального партнёра с целью анализа процесса соблюдения охраны труда, санитарии и участия в нём (2 час.).</p>	4 2 2 4

	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Задание № 14: Подготовить сообщения на следующие темы: Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда (ст.212 ТК РФ); Права и обязанности работников в области охраны труда (ст.214 ТК РФ); Ответственность за нарушение требований охраны труда; Санитарно-гигиенические требования к предприятиям торговли; Причины травматизма и профессиональных заболеваний на предприятиях торговли; Пожарная безопасность на предприятиях торговли.</p>	6
Итого по МДК 04.01		177
Производственная практика		72
<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с производственным (торговым) предприятием. 2. Работа на торгово-технологическом оборудовании. 3. Приемка товаров на рабочем месте продавца. 4. Подготовка и продажа товаров. 5. Учет и отчетность в магазине. 6. Охрана труда и санитарный режим. 		
	Всего по ПМ.04:	249

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы модуля требует наличия учебного кабинета «Товароведение».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска ученическая;
- стеллаж – выставка;
- информационные стенды;
- комплект учебно-наглядных пособий «МДК 04.01»
- шкафы или стеллажи для хранения учебно-методических и дидактических материалов;
- комплект заданий для выполнения практических и самостоятельных работ (по количеству студентов);
- планшеты;
- плакаты;
- наглядные пособия (бланки документов, образцы оформления документов и т.п.);
- комплект учебно-методической документации;
- компьютерные презентации по темам МДК.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- микрокалькуляторы.

Лаборатория товароведения и экспертизы потребительских товаров, оснащенная оборудованием:

рабочие места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, доска, наглядные пособия (бланки документов, образцы оформления документов и т.п.), комплект учебно-методической документации и технические средства обучения контрольно кассовый аппарат, электронные весы – 2 шт., POST - терминал (включая компьютер с программным обеспечением общего и профессионального назначения (Далион: Управление магазином. Лайт), торговые витрины, холодильная витрина, торговые стеллажи, стенд «Информация для покупателя», муляжи продовольственных и непродовольственных товаров, стенд «Техника безопасности».

Оснащенные базы практики: Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрировано.

Практика организовывается на основании приказа о назначении руководителя практики от техникума. Разрабатывается график консультаций; график защиты отчетов по практике. Аттестация по производственной практике в форме дифференцированного зачёта, подтверждается аттестационным листом, оформленным на каждого студента и характеристикой с места практики.

Студенты обеспечиваются заданиями на практику для выполнения следующих видов работ:

1. Ознакомление с производственным (торговым) предприятием.
2. Работа на торгово-технологическом оборудовании.
3. Приемка товаров на рабочем месте продавца.
4. Подготовка и продажа товаров.
5. Учет и отчетность в магазине.
6. Охрана труда и санитарный режим.

Студент представляет отчет по выполненным заданиям с защитой преподавателю.

Практика завершается оценкой работы студента по освоенным общим и профессиональным компетенциям.

Производственная практика проходит за пределами учебной организации, на базе предприятий ТГО. Требования, предъявляемые к предприятиям ТГО: торговое оборудование и

технологическое оснащение рабочих мест, и индивидуальные рабочие места с предоставлением ТМЦ и документации.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

Нормативные источники

1. «О защите прав потребителей», Ф.З.-2 от 09.01.96 (действующая редакция).
2. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000 (действующая редакция).
3. «О техническом регулировании», №184-ФЗ от 27.12.02. (действующая редакция).
4. Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19.01.98 № 55 с изменениями и дополнениями) (действующая редакция).
5. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Ф.З.-52 от 31.03.1999(действующая редакция).
6. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов / СанПиН 2.3.2.1324-03
7. Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01.
8. Трудовой кодекс РФ.
9. «Об информации, информатизации и защите информации», ФЗ-24 от 20.02.95(действующая редакция).
10. «О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках», № 948-1 от 22.-3.1991 (с изм. и доп. 2017г.) (действующая редакция).
11. Приказ Минпромторга России от 01.03.3013 № 252 «Нормы естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания». (действующая редакция).
12. ГОСТ Р 51293-99. Идентификация продукции. Общие положения.
13. ГОСТ Р 51303-09. Торговля. Термины и определения.
14. ГОСТ 26983-86 Хлеб Дарницкий. Технические условия
15. ГОСТ Р 51865-2002 Изделия макаронные. Общие технические условия
16. ГОСТ 1938-90 Чай черный байховый фасованный. Технические условия
17. ГОСТ Р 52088-2003 Кофе натуральный жареный. Общие технические условия
18. ГОСТ 4570-93 - Конфеты. Общие технические условия
19. ГОСТ 6477-88 Карамель. Общие технические условия
20. ГОСТ Р 52821-2007 Шоколад. Общие технические условия
21. ГОСТ 24901-89 Печенье. Общие технические условия
22. Федеральный закон Российской Федерации от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
23. Федеральный закон Российской Федерации от 24 июня 2008 года N 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»
24. Федеральный закон Российской Федерации от 27 октября 2008 г. N 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
25. Федеральный закон Российской Федерации от 22 декабря 2008 года N 268-ФЗ «Технический регламент на табачную продукцию»
26. ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте
27. СТ СЭВ 4295-83 Фрукты и овощи свежие. Отбор проб
28. ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия

29. ГОСТ 5550-74 Крупа гречневая. Технические условия
30. ГОСТ 11482-96 Рыба холодного копчения. Технические условия
31. ГОСТ 7631-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний
32. ГОСТ 11771-93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка
33. ГОСТ 21784-76 - Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия
34. Постановление Правительства Российской Федерации от 7 апреля 2009 г. N 307. «Технический регламент о безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков». [Электронный ресурс] Режим доступа <http://www.pravoved.ru/topnews/>, свободный. (действующая редакция).
35. ГОСТ 17527-2003. Упаковка. Термины и определения (действующая редакция).

Основная литература.

1. Каплина С.А. Организация и технология розничной торговли / - Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 333.(1) с. – (Начальное профессиональное образование).
2. Яковенко Н.В. Кассир торгового зала: учеб.пособие для нач.проф.образования – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 224 с. (Ускоренная форма подготовки).
3. Жиряева Е.В. Товароведение. 2-е издание. – СПб.: Питер, 2002. – 416 с.: ил. – (Серия «Учебное пособие»).
4. Райкова Е.Ю., Додонкин Ю.В. Теория товароведения: Учеб.пособие. – М.: Издательский центр «Академия»; Мастерство, 2002. – 240 с.
5. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров: учеб.пособие / Н.В.Косолапова, И.О.Рыжова. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с. – (Торговля).
6. Охрана труда на предприятиях торговли: учеб.пособие /С.С.Горохова, Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с.
7. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач.проф.образования / [Т.С.Голубкина, Н.С.Никифорова, А.М.Новикова, С.А.Прокофьева]. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 544 с.
8. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник для нач.проф.образования: учеб.пособие для сред.проф.образования / [А.М.Новикова, Т.С.Голубкина, Н.С.Никифорова, С.А.Прокофьева]. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 480 с.
9. Николаева М.А., Положишникова М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. Учеб.пособие.- М.: ФОРУМ, Инфра-М, 2009г.
10. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: учеб.пособие для нач.проф.образования /Н.С.Никифорова. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 144 с.
11. Оборудование торговых предприятий: Рабочая тетрадь для нач.проф.образования / Людмила Ильинична Никитченко. – М.: Издательский центр «Академия». – 2004. – 96 с.
12. Товароведение продовольственных товаров: Рабочая тетрадь для нач.проф.образования / Н.С.Никифорова, С.А.Прокофьева. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 96 с.

13. 3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)
14. 1. http://www.markerovka.ru/state/zachem_nuzhen_shtrih_kod.html
 15. 2. <http://www.retailclub.ru/manage/334.html>
 16. 3. <http://www.retail.ru/articles/index.php>
 17. 4. www.consultant.ru
 18. 5. www.ean.ru
 19. 6. www.jewelland.ru
 20. 7. skv@nefte.ru
 21. 8. www.toplivo.ru
 22. 9. www.cotton.ru
 23. 10. www.rg.ru
 24. 11. www.tehniku.ru
 25. 12. www.customs.ru
 26. 13. www.in-cosmetics.ru
 27. 14. www.westfur.com
 28. 15. www.lesexpert.ru
 29. 16. www.derevo.ru
 30. 17. www.tks.ru
 31. 18. www.infotrade.ru
 32. 19. www.sugarindustry.ru
 33. 20. www.conditer.ru
 34. 21. www.ctg.ru
 35. 22. www.vexma.ru
 36. 23. www.fish-net.ru
 37. 24. www.pakkograft.ru
 38. 25. www.goldruno.3dn.ru
 39. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы
 40. <http://www.budgetrf.ru> - Мониторинг экономических показателей;
 41. <http://www.businesspress.ru> - Деловая пресса;
 42. <http://www.garant.ru> - Гарант;
 43. справочно-правовая система «Кодекс» «Эксперт-Торговля»;
 44. Информационно-справочная система «Консультант Плюс»;
 45. <http://www.nta-us.ru> - Национальная торговая ассоциация;
 46. <http://www.rbc.ru> - РосБизнесКонсалтинг (материалы аналитического и обзорного характера);
 47. <http://www.rtpress.ru> - Российская торговля;
 48. <http://www.torgrus.ru> - Новости и технологии торгового бизнеса
 49. <http://www.torgrus.ru> - Новости и технологии торгового бизнеса
 50. www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
 51. www.spros.ru. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Выявлять потребность в товарах	<p>Демонстрирует анализ потребности в товарах.</p> <p>Демонстрирует знания по выявлению потребностей в товарах.</p> <p>Распознаёт товары по ассортиментной принадлежности.</p> <p>Обосновывает формирование торгового ассортимента по результатам анализа потребности в товарах.</p> <p>Обосновывает формирование спроса и стимулирования сбыта.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ, тестирования, проверочных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы, и решения ситуационных задач; Экспертное наблюдение на экзамене по МДК; Экспертное наблюдение выполнения заданий учебной и производственной практики; Экспертная оценка на экзамене (квалификационном)</p>
ПК 1.2 Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.	<p>Демонстрирует приемку товаров по срокам, качеству и количеству.</p> <p>Демонстрирует реализацию товаров потребителям.</p> <p>Демонстрирует составление заявок на завоз товара.</p> <p>Демонстрирует прогрессивные формы и методы торгового обслуживания покупателей</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ, тестирования, проверочных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы, и решения ситуационных задач; Экспертное наблюдение на экзамене по МДК; Экспертное наблюдение выполнения заданий учебной и производственной практики; Экспертная оценка на экзамене (квалификационном)</p>
ПК 2.1 Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.	<p>Демонстрирует проведение идентификации товаров по ассортиментной принадлежности, согласно ГОСТа</p> <p>Демонстрирует размещение и выкладку товаров в торговом зале</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ, тестирования, проверочных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы, и решения ситуационных задач; Экспертное наблюдение на экзамене по МДК; Экспертное наблюдение выполнения заданий учебной и производственной практики; Экспертная оценка на экзамене (квалификационном)</p>
ПК 2.2 Организовывать и проводить оценку качества товаров.	<p>Расшифровывает маркировку товара и входящих в её состав информационных знаков в соответствии с ГОСТом</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ, тестирования, проверочных работ, заданий</p>

	Выбирает номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества	внеаудиторной самостоятельной работы, и решения ситуационных задач; Экспертное наблюдение на экзамене по МДК; Экспертное наблюдение выполнения заданий учебной и производственной практики; Экспертная оценка на экзамене (квалификационном)
ПК 4.1 Организовывать торговые и технологические процессы. Проводить контроль и учёт в торговой деятельности	Демонстрирует учёт товаров и составление отчётности Демонстрирует торговые вычисления	Экспертное наблюдение выполнения практических работ, тестирования, проверочных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы, и решения ситуационных задач; Экспертное наблюдение на экзамене по МДК; Экспертное наблюдение выполнения заданий учебной и производственной практики; Экспертная оценка на экзамене (квалификационном)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	понимает сущность и социальную значимость профессии товаровед - эксперт; проявляет к ней устойчивый интерес	Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры Конкурсы проф.мастерства
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	организует собственную деятельность выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач оценивает эффективность и качество выбранных методов и способов	Наблюдение за организацией профессиональной деятельности Тест, экзамен, НИР (научно-исследовательская работа) Экспертная оценка
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	принимает решения в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях несет за них ответственность	Наблюдение за организацией деятельности в стандартной и нестандартной ситуации, выполнение проекта...
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Наблюдение за организацией работы с информацией, за организацией коллективной деятельности, общением студентов, участие с докладами на конференции...
ОК 5. Использовать	владеет информационной культурой	Наблюдение за выполнением

информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	использует информационно-коммуникационные технологий	практического задания, за организацией коллективной деятельности
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	работает в коллективе и команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями	Наблюдение за выполнением практического задания, за организацией коллективной деятельности, общением студентов
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Наблюдение за выполнением практического задания, за организацией коллективной деятельности, общением студентов
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации	Курсовые и научные работы, участие в конференциях с докладами, статьи
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение за выполнением практического задания, наблюдение за организацией деятельности в стандартной и нестандартной ситуации