

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«БЕРДСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(ГБПОУ НСО «БПК»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по профессиональному модулю	ПМ 04.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
	МДК.04.01	Выполнение работ по профессии рабочих 17353 Продавец продовольственных товаров
специальность	индекс 38.02.04.	название МДК Коммерция (по отраслям)
	код специальности	название специальности

Бердск, 2022г

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утвержденного приказом Минобрнауки России 15.05.2014 г. №539.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Бердский политехнический колледж» (ГБОУ СПО НСО «БПК»)

Разработчик: преподаватель профессионального цикла
ГБПОУ НСО «БПК» Щемелева О.С.

РАССМОТРЕНО

Заседание ПЦК

Протокол № 1 от 29.08 2022

Председатель ЦК

 Н.А. Прилепская

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по учебно-методической работе

 С.В. Сак

01.09.2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Участвовать в установлении контактов с деловыми партнерами, заключать договоры и контролировать их выполнение, предъявлять претензии и санкции.

ПК 1.2. На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение.

ПК 1.3. Принимать товары по количеству и качеству.

ПК 1.4. Идентифицировать вид, класс и тип организаций розничной и оптовой торговли.

ПК 1.5. Оказывать основные и дополнительные услуги оптовой и розничной торговли.

ПК 1.6. Участвовать в работе по подготовке организации к добровольной сертификации услуг.

ПК 1.7. Применять в коммерческой деятельности методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения.

ПК 1.8. Использовать основные методы и приемы статистики для решения практических задач коммерческой деятельности, определять статистические величины, показатели вариации и индексы.

ПК 1.9. Применять логистические системы, а также приемы и методы закупочной и коммерческой логистики, обеспечивающие рациональное перемещение материальных потоков.

ПК 1.10. Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.

ПК 2.1. Использовать данные бухгалтерского учета для контроля результатов и планирования коммерческой деятельности, проводить учет товаров (сырья, материалов, продукции, тары, других материальных ценностей) и участвовать в их инвентаризации.

ПК 2.2. Оформлять, проверять правильность составления, обеспечивать хранение организационно-распорядительных, товаросопроводительных и иных необходимых документов с использованием автоматизированных систем.

ПК 2.3. Применять в практических ситуациях экономические методы, рассчитывать микроэкономические показатели, анализировать их, а также рынки ресурсов.

ПК 2.4. Определять основные экономические показатели работы организации, цены, заработную плату.

ПК 2.5. Выявлять потребности, виды спроса и соответствующие им типы маркетинга для обеспечения целей организации, формировать спрос и стимулировать сбыт товаров.

ПК 2.6. Обосновывать целесообразность использования и применять маркетинговые коммуникации.

ПК 2.7. Участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, разработке и реализации маркетинговых решений.

ПК 2.8. Реализовывать сбытовую политику организации в пределах своих должностных обязанностей, оценивать конкурентоспособность товаров и конкурентные преимущества организации.

ПК 2.9. Применять методы и приемы анализа финансово-хозяйственной деятельности при осуществлении коммерческой деятельности, осуществлять денежные расчеты с покупателями, составлять финансовые документы и отчеты.

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

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.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

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

Цель профессионального модуля – усвоение теоретических знаний в области ос- нов микробиологии, санитарии и гигиены, санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, процессам, оборудованию и персоналу, приобретение умений и навы- ков, необходимых продавцам и менеджерам по продажам, а также формирование опреде- ленных общих и профессиональных компетенций.

Задачи:

- приобретение умений осуществлять приемку товаров по количеству и качеству;
- формирование навыков работы с контрольно-кассовой техникой и реализуемым товаром;
- приобретение умений проверки условий и сроков транспортирования и хранения, оформления товаросопроводительных документов;
- усвоение теоретических знаний санитарно-эпидемиологических требований к ор-ганизациям торговли;
- приобретение умений и навыков соблюдать указанные санитарно-эпидемиологические требования.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответ- ствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профес- сионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приемки товаров по количеству и качеству;
- идентификации товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценки качества товаров;
- эксплуатации контрольно-кассовой техники; соблюдения правил техники безопасности при работе;
- проверки условий и сроков хранения товаров, правильности оформления товаросопрово- дительных документов;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к торговым организациям;

уметь:

- соблюдать установленный порядок приемки товаров по количеству и качеству;

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

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных, рыбных);

- устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- распознавать дефекты пищевых продуктов;
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
- производить подготовку товаров к продаже;
- производить подготовку весоизмерительного, механического, контрольно-

кассового оборудования;

- использовать в технологическом процессе весоизмерительное, механическое, контрольно-кассовое оборудование;

- производить подготовку товаров к инвентаризации.

знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных

товаров;

- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп

продовольственных товаров;

- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- устройство и принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;
- закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 244 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 198 часов,

включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -198 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 46 часов.

учебной практики – 72 часа

Итоговая аттестация в форме экзамена.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Продажа продовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК.4.1. *	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК.4.2	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом - технологическом оборудовании.
ПК.4.3.	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК *	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК *	Осуществлять эксплуатацию торгового-технологического оборудования.
ПК.4.4.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК *	Изучать спрос покупателей.
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 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 16	Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии.
ЛР 22	Способность к самообразованию и профессиональному развитию по выбранной специальности
ЛР 23	Умение грамотно использовать профессиональную документацию
ЛР 24	Готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде
ЛР 27	Соблюдающий этические нормы общения

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля *ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих*

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (<i>макс. учебная нагрузка и практики</i>)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, недель	Производственная, недель
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1- 4.4 ОК 1- ОК 8. ЛР 13- 16, 22-24, 27	Раздел 1. Выполнение работ по профессии продавец продовольственных товаров	244	198	60	46		
	<i>Всего:</i>	244	198	60	46	-	-

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ПК ОК ЛР
1	2	3	4	5
ПМ.04. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ				
Тема 1.1 Ознакомление с торговым предприятием продовольственного профиля. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.				ПК* ОК 1,2,5,7,12 ЛР 13,14,16,27
	Содержание		6	
		Ознакомление с торговым предприятием продовольственного профиля: его типом, специализацией, режимом работы, контингентом обслуживания, правилами внутреннего распорядка, ассортиментом реализуемого товара, видами материальной ответственности, используемой на предприятии. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.	6	
	Самостоятельная работа		4	
		Изучение нормативной документации, Правил торговли по работе магазина.	2	
		Ознакомление с материалами СМИ и Интернет-ресурсами, составление перечня предприятий г. Бердска, поставляющих на рынок города и области продовольственные товары.	2	
Тема 1.2 Технология подготовки к работе весоизмерительного оборудования. Эксплуатация				

весоизмерительного оборудования			
	Содержание	12	ПК 4.2, ПК*, ОК 1,6,12 ЛР 13,14,15,
	Соблюдение правил ТБ при эксплуатации весоизмерительного оборудования. Отработка навыков по определению типов весов, имеющихся в магазине, определение их грузоподъемности. Установка весов на рабочем месте	12	
	Практическое занятие	2	
	Отработка навыков взвешивания на электронных и товарных весах	2	
	Самостоятельная работа	4	
	Доклад на тему: Новейшие виды весоизмерительного и сканирующего оборудования.	2	
	Реферат на тему: «Виды планировок торгового зала: как привести покупателя к товару»	2	
Тема 1.3 Технология снабжения, завоза, приемки товаров и осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей.			
	Содержание	36	
	Ознакомление с источниками поступления товаров в магазин и организацией товароснабжения на данном предприятии. Особенности приемки товаров, поступивших в открытой таре и без тары.	12	
	Участие в приемке товаров по качеству. Проверка соответствия качества поступивших товаров требованиям ГОСТов, РТУ и др. документов по органолептическим признакам. Контроль за наличием документов удостоверяющих качество товаров.	12	

		Ознакомление с организацией контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей и денежных средств. Ознакомление с порядком проведения инвентаризации.	12	
	Самостоятельная работа		3	
		Составить схемы товароснабжения торгового предприятия (источники, ассортимент, способы доставки).	3	
	Практическое занятие		4	
		Участие в приемке товаров по количеству. Участие в оформлении сопроводительных документов на поступившие товары. Составление товарного отчета.	2	
		Участие в подготовке товаров к инвентаризации, оформление описей, выведение предварительного результата.	2	
Тема 1.4 Технология хранения и подготовки товаров к продаже				
	Содержание		24	ПК 4.1, 4.2, ПК* ПК 4.4; ОК 2, 4,5,12 ЛР 13, 14, 16,23,24,27
		Правила размещения товаров на хранение на стеллажи, подтоварники с учетом различных факторов: t ⁰ С, влажности, освещения, товарного соседства и т.д.	12	
		Ликвидные и неликвидные отходы. Правила оформления ценников на товары.	12	
	Практическое занятие		4	
		Участие в размещении товаров на хранение на стеллажи, подтоварники с учетом различных факторов: t ⁰ С, влажности, освещения, товарного соседства и т.д. .Овладение основными и специальными операциями по подготовки к продаже различных групп продовольственных товаров.	2	

	Овладение навыками и комплектование и оформления подарочных наборов. Оформление ценников на товары.	2	
	Самостоятельная работа	4	
	Реферат «Принципы выкладки: как заставить покупателя осмотреть товар.	2	
	Реферат «Как вызвать интерес и привлечь внимание к товару»	2	
Тема 1.5 Организация рабочего места продавца			ПК 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, ПК* ОК 1, 3, 4, 6, 7,12; ЛР 13, 14, 16,23,24,27
	Содержание	12	
	Ознакомление с работой мерчандайзера.	6	
	Формирование категорий. Принцип совместного размещения.	6	
	Самостоятельная работа	4	
	Разработать сегментацию площади торгового зала. Подходы к распределению площади торгового зала: зональное расположение групп товаров.	4	
	Практическое занятие	2	
	Участие в пополнении ассортимента товаров к началу рабочего дня (составление заявок). Ознакомление с маркировкой и штриховым кодированием на товары. Участие в получении товаров со склада (заполнение фактуры). Участие в рациональном размещении товаров на рабочем месте. Отработка навыков выкладки различных групп продовольственных товаров.	2	
	Самостоятельная работа	4	

		Реферат «Управление поведением потребителей. Как извлечь прибыль из рефлексов.»	4	
Тема 1.6 Работа на торгово- технологическом и контрольно-кассовом оборудовании.				
	Содержание		36	
		Подготовка к работе и использование в технологическом процессе торгово-технологического, механического, немеханического оборудования.	12	ПК 4.2, ПК*, ОК 1,6,12 ЛР 13,14,15,
		Подготовка к работе и использование в технологическом процессе холодильного, подъемно-транспортного, охранного оборудования.	12	
		Подготовка к работе и использование в технологическом процессе контрольно-кассового оборудования. Подготовка контрольно-кассовой машины к работе в соответствии с руководством по эксплуатации.	12	
	Практическое занятие		6	
		Отработка навыков работы на контрольно-кассовой машине на скорость и точность. Завершение работы на контрольно-кассовой машине. Оформление кассовых документов (купюрной описи, приходного кассового ордера, справки-отчета кассира- операциониста).	6	
	Самостоятельная работа		4	
		Реферат «Система размещения оборудования : управление движением покупателей внутри магазина»	2	
		Изучить оборудование для торгового зала: корзины, тележки, системы играждения.	2	
Тема 1.7 Торговое обслуживание. Процесс продажи, обслуживание и консультирование покупателей, идентификация различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров, установка градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов продовольственных				ПК 4.2, 4.3, 4.4,

товаров.			ПК*
	Содержание	20	ОК1,2,3,6,12
	Процесс продажи, обслуживание и консультирование покупателей, идентификация различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров.	20	ЛР 13,14,15,16,23,24,27
	Практическое занятие	42	
	Оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов зерномучных товаров (крупы, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий, пищевых концентратов). Сахара, крахмала, мёда.	6	
	Оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов кондитерских изделий (какао-порошка, шоколада, карамели, конфет, фруктово-ягодных и мучных кондитерских изделий).	6	
	Оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов мяса и мясных продуктов (мяса, мясных субпродуктов, мясных копченостей; вареных, полукопченых, копченых колбас).	6	
	Оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов молочных товаров (молока, сливок, сметаны, творога, кисломолочных продуктов, сыров).	6	
	Оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов рыбы и рыбных товаров (живой, охлажденной, соленой, вяленой, копченой, рыбных консервов, пресервов).	6	
	Оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов вкусовых товаров (чая, чайных напитков, кофе, кофейных напитков, пряностей, приправ, соусов, алкогольных, слабоалкогольных напитков).	6	

		Оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов плодоовощных товаров (свежих, переработанных, консервированных, сушеных, быстрозамороженных плодов и овощей).	6	
	Самостоятельная работа		18	
		Изучить правила выкладки продукции на весовом и порционном прилавках.	3	
		Изучить особенности маркетинга в отделе бакалеи. Торговые марки производителей. Возможности и недостатки.	3	
		Изучить правила реализации сыра	3	
		Изучить правила реализации замороженных продуктов.	3	
		Изучить правила выкладки и продажи алкогольной и слабоалкогольной продукции.	3	
		Изучить особенности приемки и обработки сельскохозяйственной продукции.	3	
Всего 244 час				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля осуществляется в действующих торговых предприятиях и в лаборатории «Технического оснащения торговых организаций и охраны труда».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- ученические столы;
- стулья для обучающихся;
- преподавательские стол и стул;
- учебная доска;
- шкафы для хранения УПД и дидактических материалов;
- весоизмерительное оборудование;
- контрольно-кассовое оборудование.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, проектор, экран;
- комплект программных средств для ПК (электронные презентации, электронный текст по всем темам модуля).

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- торговое оборудование, имеющееся в торговом зале *механическое*:
- весы электронные, товарные,
- контрольно-кассовые машины разных типов,
- термоупаковочные машины,
- слайсеры,
- принтеры этикеток,
- этикет-аппликаторы,
- этикет-пистолеты,
- терминалы,
- считыватели штрихкодов,
- витрины холодильные,
- горки холодильные,
- холодильные шкафы и камеры;
- немеханическое*:
- витрины,
- прилавки,
- горки,
- стеллажи,
- стендеры,
- ручные тележки,
- контейнеры,
- паллеты,

Инструменты для вскрытия тары, нарезки.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гражданский кодекс РФ
 2. Закон РФ «О защите прав потребителей» (с изм.)
 3. Федеральный Закон РФ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов с населением и/или расчетов с использованием платежных карт» (с изм.)
 4. Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 г. №55 «Правила продажи отдельных видов товаров» (с изм. и доп.).
 5. ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги торговли. Общие требования» (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 15.12.2009 № 769-ст)
 6. ГОСТ Р 51305-2009 «Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги торговли. Требования к персоналу» (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 15.12.2009 № 770-ст)
 7. ГОСТ Р 51773-2009 «Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги торговли. Классификация предприятий торговли» (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 15.12.2009 № 771-ст)
 8. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству» (Утв. Постановлением Госарбитража СССР от 15.06.1965 № П-6) (ред. От 14.11.1974, с изм. от 22.10.1997)
 9. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству» (Утв. Постановлением Госарбитража СССР от 25.04.1966 № П-7) (ред. от 14.11.1974, с изм. от 22.10.1997)
 10. Товароведение продовольственных товаров (рабочая тетрадь) г. М. «Академия» 2009 Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева
 11. Розничная торговля продовольственными товарами г. М. «Академия» 2007 Т.С. Голубкина, А.М. Новикова
 12. Товароведение продовольственных товаров. Практикум г. М. «Академия» Н.С. Никифорова
 13. Товароведение пищевых продуктов г. М. издательство центр «Академия» 2007г. З.П. Матюхина, Э.П. Каралькова
 14. Техническое оснащение торговых предприятий г.М. издательство центр «Академия» 2007г. Э.А. Арустамов
- Дополнительные источники:
1. Журналы: «Реклама», «Торговля за рубежом», «Спрос», «Коммерческий вестник»
 2. Материалы СМИ
 3. Интернет-ресурсы

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

На основании результатов интерактивного анализа рынка труда, с учетом потребностей работодателей в компетенциях выпускников ГБПОУ НСО «Бердский политехнический колледж» определил основной вид профессиональной деятельности «Продажа продовольственных товаров» и определил содержание его образовательной программы. Конечные результаты обучения конкретизированы в виде компетенций, умений, навыков и приобретаемого практического опыта. Определенный объем времени, отведенный на вариативную часть, используется для увеличения объема времени с целью обновления содержания программы, учитывая запросы работодателей, особенности развития новых технологий и социальной сферы. Обучающимся обеспечивается эффективная самостоятельная работа в сочетании с совершенствованием управления ею со

стороны педагогов. ГБПОУ НСО «Бердский политехнический колледж» обеспечивает обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы. В образовательном процессе при реализации компетентного подхода предусматривается использование образовательных технологий с применением электронных образовательных ресурсов и нетрадиционных форм обучения для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров» проводится параллельно с теоретическими занятиями, на предприятиях разных форм собственности, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. При проведении самостоятельных работ обучающимся оказывается консультационная помощь. Освоение данного модуля должно предшествовать изучению предметов общепрофессионального цикла, а также ПМ.01. «Организация и управление торгово-бытовой деятельностью»; ПМ.02. «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельностью»; ПМ.03. «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров». Внеаудиторная работа должна также способствовать формированию общих компетенций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Мастера производственного обучения имеют опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной среды. Преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в действующих торговых предприятиях не реже одного раза в три года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.4.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Проведение приемки товаров в соответствии с нормативными документами	Наблюдение во время выполнения работ в действующих торговых предприятиях. Решение проблемно-ситуационных задач.
ПК.4.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Осуществление подготовки, размещения товаров в торговом зале и выкладки на торгово-технологическом оборудовании в соответствии с установленными правилами.	Наблюдение и экспертная оценка во время выполнения работ в действующих торговых предприятиях.
ПК.4.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности и эксплуатации в соответствии с основными правилами торговли и Законом о защите прав потребителей.	Ролевая игра. Решение ситуационных задач. Наблюдение во время выполнения работ в действующих торговых предприятиях.
ПК *. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров.	Наблюдение во время выполнения работ в действующих торговых предприятиях. Экспертная оценка.
ПК.4.4 Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	Использование в технологическом процессе измерительного, механического и технологического контрольно-кассового оборудования.	Экспертная оценка. Наблюдение во время выполнения работ в действующих торговых предприятиях.

<p>ПК.4.4. Осуществлять контроль сохранности товарноматериальных ценностей.</p> <p>ПК *.Изучать спрос покупателей.</p>	<p>Осуществление контроля сохранности товарно материальных ценностей в соответствии с нормативными документами.</p> <p>Изучение спроса покупателей на продовольственные товары через интерактивный анализ.</p>	<p>Экспертная оценка.</p> <p>Наблюдение во время выполнения работ в действующих торговых предприятиях.</p> <p>Отчет по интерактивному анализу спроса покупателей.</p>
--	--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>Выполнение заданий в соответствии с поставленной задачей</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка уровня выполнения заданий</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>Обоснование выбора и применения способов решения профессиональных задач при обслуживании и расчетах с покупателями.</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка во время выполнения работ в действующих торговых предприятиях.</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Оценивание реальной ситуации, обоснование выбора решения в нестандартных ситуациях и способность к самоанализу и самооценке.</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка во время выполнения работ в действующих торговых предприятиях.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Владение способами отбора и использование информации для выполнения профессиональных задач и личностного развития.</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка во время выполнения работ в действующих торговых предприятиях.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в</p>	<p>Демонстрация навыков компьютерной грамотности</p>	<p>Наблюдение и оценка уровня компьютерной грамотности во время выполнения работ в действующих торговых</p>

профессиональной деятельности.		предприятиях и выполнение самостоятельных работ.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Выполнение заданных функций при работе в команде, толерантность межличностного общения	Наблюдение и экспертная оценка уровня эффективности общения коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действующими нормативными документами.	Экспертная оценка соответствия состояния реализации товаров требованиям норм, правил, стандартов продажи товаров.
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	Соблюдение норм законодательства и требований нормативных документов	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе выполнения практических заданий самостоятельной работы студентов, курсовой работы, выполнения учебно-исследовательской деятельности

Итоговый контроль: экзамен квалификационный