

Приложение 38

**К ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ПРОГРАММЕ (ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ  
СРЕДНЕГО ЗВЕНА)**

**38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

**КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ОРЛОВО-ВЯТСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО  
с работодателем

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

\_\_\_\_\_  
С.В. Ситников  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА профессионального модуля  
ПМ.04. «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ  
«ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ  
3 КАТЕГОРИИ»  
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ**

**38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

Орлов, 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

**Организация-разработчик:** Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

**Составитель:**

Васенина Надежда Александровна - преподаватель КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

**Техническая экспертиза:** Суворова Вера Сергеевна, председатель ПЦК преподавателей «Экономики и права» КОГПОБУ «ОВСХК»

Рабочая программа профессионального модуля «Выполнение работ по рабочей профессии «Продавец продовольственных товаров 3 категории» по специальности **38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров** соответствует требованиям ФГОС, создана с учетом программы развития КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

Рабочая программа раскрывает содержание знаний, умений, навыков, профессиональных и дополнительных компетенций по профессиональному модулю, логику изучения модуля с указанием последовательности междисциплинарных курсов, тем, вопросов и общего количества времени на их изучение. Объем содержания оптимален и соответствует объему учебного времени по профессиональному модулю, отведенному в учебном плане. Содержание дифференцировано с учетом уровневых планируемых результатов, выделены практические работы, производственная практика. По каждому междисциплинарному курсу представлены основные элементы содержания каждой темы. Количество часов, отведенное на изучение каждого МДК, тем, разделов соответствует развитию обучающихся и усвоению тем.

Рассмотрено и рекомендовано ПЦК  
преподавателей «Экономики и права»  
Протокол № 1 от 31. 08. 2022 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ) ПМ. 04. «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ «ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ 3 КАТЕГОРИИ»

## 1.1. Нормативно-правовое и методическое обеспечение разработки профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по СПЕЦИАЛЬНОСТИ 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров; утвержденного приказом Минобрнауки России от 28.07. 2014. № 835;

-Основной профессиональной образовательной программы по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров;

-Локальных актов Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

## 1.2. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Выполнение работ по рабочей профессии «Продавец продовольственных товаров 3 категории»

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очной/заочной формам обучения.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности –ведение предпринимательской деятельности в сфере торговли и соответствующие ему профессиональные и дополнительные компетенции.

### 1.3.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций	знать:	уметь:	иметь практический опыт
ПК 01	Сформировать профессиональную этику и деловую культуру продавца	основные правила этикета, приемы межличностного и делового общения; причины коммуникативных неудач, конфликтов, методы преодоления барьеров общения	Определять основные черты характера личности; - поддерживать деловую репутацию; Пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	владения методами делового общения продавца и культуры поведения;

ПК 02	Организация оснащения торговым оборудованием предприятий торговли	-виды торгового и холодильного оборудования, инструментов правила пользования.	-подготавливать рабочее место к работе; -проверять исправность и установку оборудования, инвентаря и инструментов;	Владения работы на оборудовании торговых предприятий;
ПК 03	Осуществлять процесс товародвижения	-правила подготовки товара к продаже; -правила хранения и выкладки товара и оформление прилавочных витрин; - методы изучения спроса покупателей;	-обслуживать покупателей; -контролировать своевременное пополнение рабочего запаса товаров и сроки реализации; -получать товар и подготавливать к продаже;	-взвешивать и упаковывать товары; -определять сроки годности, сорт, распаковывать и перебирать товары; - заполнять и прикреплять ярлыки;
ПК 04	Использовать теоретические знания основ микробиологии для контроля качества, хранения и реализации пищевых продуктов	-морфологию, систематику и физиологию микроорганизмов; -причины возникновения и меры профилактики пищевых заболеваний;	- распознавать признаки микробиологической порчи пищевых продуктов; -создавать условия по предупреждению инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами;	- определения микробиологической порчи продукта по органолептическим признакам; - сроки хранения особо портящихся и скоропортящихся товаров;
ПК 05	Проводить и оформлять результаты торговых вычислений	- метрическую систему мер; - именованные числа; - сокращенные приемы устных вычислений;	- методы устного подсчета стоимости покупки; - делать товарные вычисления и правила расчета с покупателями;	- производить записи по торговым операциям в документы; - проводить торговые вычисления;

### 1.3.2. Перечень общих компетенций

Код	Наименование дополнительных компетенций	знать:	уметь:
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Основы профессиональной деятельности и роль продавца продовольственных товаров	Определение социальной значимости профессиональной деятельности. - определение положительных и отрицательных сторон профессии.

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии.</li> <li>- участие в мероприятиях, способствующих профессиональному развитию.</li> <li>- определение перспектив трудоустройства</li> </ul>
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	знание основ законодательной базы в целях организации и выполнения работ по рабочей профессии «Продавец продовольственных товаров 3 категории»	<ul style="list-style-type: none"> <li>определение социальной значимости профессиональной деятельности</li> <li>- определение основных видов деятельности на рабочем месте и необходимые орудия труда</li> <li>- организация рабочего места</li> </ul>
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Содержание актуальной нормативно-правовой, технологической документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования.	<ul style="list-style-type: none"> <li>прогнозирование результатов выполнения деятельности в соответствии с задачей.</li> <li>- нахождение способов и методов выполнения задачи.</li> <li>- выстраивание плана (программы) деятельности</li> <li>- подбор ресурсов (инструмента, информации и т.п.) необходимых для решения задачи.</li> <li>- анализ действия на соответствие эталону (нормам) оценки результатов деятельности.</li> <li>- анализ результата выполняемых действий и выявление причины отклонений от норм (эталона).</li> <li>- определение пути устранения выявленных отклонений.</li> <li>- оценивание результатов своей деятельности, их эффективность и качество</li> </ul>
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для	Номенклатура информационных источников, применяемых в профес-	выделение профессионально-значимой информации (в рамках

	эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	сиональной деятельности; приемы структурирования информации.	своей профессии) - умение пользоваться разнообразной справочной литературой, электронными ресурсами - умение находить в тексте запрашиваемую информацию (определение, данные и т.п.) - сопоставление информации из различных источников. - классификация и обобщение информации - оценивание полноты и достоверности информации
ОК 5	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Значимость коллективных решений, работать в группе для решения ситуационных заданий	конструктивность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения и при решении профессиональных задач; - четкое выполнение обязанностей при работе в команде и/или выполнении задания в группе;
ОК 6	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	знание психологических основ работы в коллективе	умение проявлять лидерские качества, создавать рабочую атмосферу в команде, нести ответственность за результат
ОК 7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	знание требований профессиональных стандартов для специалистов среднего звена, оценка собственного профессионального уровня, определение личной потребности профессионального роста	умение самостоятельно решать профессиональные задачи; - повышение своего уровня теоретических знаний; - планирование личностной траектории самообразования и повышения квалификации; - участие в олимпиадах и конкурсах
ОК 8	Ориентироваться в условиях частой смены технологий и профессио-	владение понятийным аппаратом правила торговли, хранения и вы-	умение ориентироваться в большом объеме постоянно изменяющейся

	нальной деятельности	кладки товаров, оформление прилавочных витрин	правовой базы; - умение работать с законодательной и нормативно-правовой информацией; - оперативно реагировать на изменения внешней и внутренней среды организации
ОК 9	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Знание требований, предъявляемых к военнообязанными; применять полученные профессиональные знания на практике	Умение ориентироваться в новой ситуации, четко выполнять обязанности при работе в новом коллективе в период службы в РА

### 1.3.3. Перечень личностных результатов

Код	Наименование результата обучения
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
ЛР 17	Проявляющий осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готов и способен вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания

### 1.4. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

– Профессиональный модуль «Выполнение работ по рабочей профессии «Продавец продовольственных товаров 3 категории» является частью профессионального цикла образовательной программы

Общая трудоемкость профессионального модуля: 291 час.,  
на освоение модуля 183 час.

в том числе:

на освоение МДК 04.01- 23 час.

МДК 04.02- 78 час.

МДК 04.03- 36 час.

МДК 04.04- 23 час.

МДК 04.05 23 час.

на практики: 108 час.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по рабочей профессии «Продавец продовольственных товаров 3 категории» (для специальности СПО 38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров - очная форма обучения)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы	Объем образовательной программы, час					Практика		Методы текущего контроля
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная часов	Производственная	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Лекционные часы	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1	МДК 04.01 Профессиональная этика и деловая культура	23	16	8	8	7				Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
ПК 2	МДК 04.02 Техническое оснащение торговых операций	78	58	38	20	20				Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
ПК 3	МДК.04.03 Технология выкладки продовольственных товаров	36	26	16	10	10				Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
ПК 4	МДК.04.04 санитария и гигиена	23	16	8	8	7				Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
ПК 5	МДК.04.05 Проведение торговых вычислений	23	16	10	6	7				Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

Практика	108							108	Отчет по практике
Всего:	291	132	72	60	51			108	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04. «Выполнение работ по рабочей профессии «Продавец продовольственных товаров 3 категории» (очное)

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	Осваиваемые элементы компетенции	Личностные результаты	Методы контроля	
1	2	3	4	5	6	
ПМ 04. МДК 1. «Профессиональная этика и деловая культура продавца»		23				
Тема 1.1. «Этика и культура поведения»	<b>Содержание</b>		ПК 01 ОК 1-9	ЛР 6, 17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания Практическая работа	
	1.	Общие сведения об этической культуре				
	2.	Профессиональная этика				
	3.	Деловой этикет.				
	<b>Практические занятия</b>					
1.	Дать определение основных этических категорий- добро, зло, ответственность, справедливость, долг.	2				
2.	Разработать основные принципы этикета продавца.					
3.	Сформулировать основные принципы делового этикета.					
Тема 1.2. «Культура общения»	<b>Содержание</b>		ПК 01 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания Практическая работа	
	1.	Принципы, стратегия и тактика общения.				4
	2.	Коммуникативные неудачи и барьеры общения.				
	<b>Практические занятия</b>					2

	1.	Разработать правила правила для говорящего и правила для слушающего.				
	2.	Определить вид общения (деловая игра)				
<b>Тема 1.3.</b> <b>«Психологические особенности делового общения»</b>	<b>Содержание</b>		4	ПК 01 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания Практическая работа
	1.	Роль восприятия и понимания в процессе общения.				
	2.	Учет индивидуально- психологических особенностей личности.				
	3.	Конфликты. Стратегии повеления в конфликтных ситуациях.				
	<b>Практические занятия</b>		2			
	1.	Раскрыть сущность коммуникативных барьеров, привести примеры из повседневной жизни.				
2.	Разработать стратегию повеления покупателя с учетом его индивидуально-психологических особенностей.					
	3.	Дидактическая игра «Мое поведение в конфликте».				
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b>			7			
1. Составить письмо-уведомление, рекомендательное письмо, письмо-отказ.						
2. Разработать виды приветствий и обращений к покупателю.						
3. Составить психологическую структуру личности.						
4. Разработать правила поведения в конфликтах.						
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>						
1. Подготовить доклады, сообщения на темы: «Роль этикета в моей будущей профессии», «Значение культуры речи в профессиональной карьере.						
2. Провести тестирование по выявлению уровня конфликтности, типу темперамента и характера.						
<b>ПМ 04 МДК 02. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ТОРГОВЫХ ОРГА-</b>			78			

<b>НИЗАЦИЙ</b>					
<b>Тема 2.1.</b> <b>Введение. Мебель для торговых организаций.</b>	<b>Содержание</b> Сущность, значение и основные направления научно-технического прогресса в современной торговле. Обеспечение безопасности оборудования: в том числе экономической (снижение шума, загрязненности и др.), комплексность автоматизации торгово-технологического процесса. Роль технического оснащения в улучшении культуры обслуживания, повышение производительности труда работников торговых организаций и увеличение прибыли при экономии трудовых и материальных затрат. Классификация торгового оборудования по обобщающим признакам и функциональному назначению.	4	ПК 02 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания Практическая работа
	<b>Практические занятия</b> 1. Мебель для торговых организаций: назначение, классификация. Типизация и унификация мебели. Требования, предъявляемые к мебели для торговых организаций. Мебель торговых залов магазинов, административно-бытовых и подсобных помещений, складов и торговых организаций. 2. Выбор, расчет потребности в торговой мебели.	4			
<b>Тема 2.2.</b> <b>Торговый инвентарь</b>	<b>Содержание</b> Торговый инвентарь: назначение и классификация. Техника безопасности при эксплуатации торгового инвентаря.	2	ПК 02 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания Практическая работа
	<b>Практические занятия</b> Виды инвентаря, назначение особенности	2			

	устройства отдельных видов инвентаря для торговых организаций.				
<b>Тема 2.3.</b> <b>Измерительное оборудование</b>	<b>Содержание</b>	4	ПК 02 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания Практическая работа
	1. Измерительное оборудование: понятие, назначение. Измерительное оборудование: классификация, требования, предъявляемые к нему и другим средствам измерения.				
	2. Меры длины, меры объема: виды, их назначение, эксплуатация, уход за ними.				
	<b>Практические занятия</b>				
	1. Устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования: циферблатных, товарных весов, электронных весов; гирь, их виды и правила использования.	6			
	2. Приобретение умений эксплуатации весов: настольных циферблатных, электронных и товарных. Выбор весоизмерительного оборудования для торговых организаций.				
	3. Выбор типов и расчет необходимого количества весов для торговых организаций.				
<b>Тема 2.4.</b> <b>Государственный метрологический контроль за средствами измерений.</b>	<b>Содержание</b>	2	ПК 02 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания Практическая работа
	1. Государственный метрологический контроль за средствами измерений: сфера применения, правовая база, порядок проведения.				
	<b>Практические занятия</b>	2			
	1. Техническое обслуживание весоизмерительного оборудования: назначение, порядок. Проверка наличия поверочных клейм.				
<b>Тема 2.5.</b> <b>Механическое оборудование</b>	<b>Содержание</b>	4	ПК 02 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные за-
	1. Классификация фасовочно-упаковочного оборудования, требования, предъявляемые к нему.				

	<p>Измельчительно-режущее оборудование: назначение, классификация.</p> <p>2.Классификация подъемно-транспортного и уборочного оборудования; требования, предъявляемые к нему; порядок эксплуатации.</p>				дания Практическая работа
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>1.Фасовочно-упаковочное оборудование: устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Оборудование для маркировки упакованных товаров и печати этикеток со штриховым кодом. Выбор типов и рекомендованные нормы оснащения фасовочно-упаковочным оборудованием торговых организаций.</p> <p>2. Режущие и измельчительные машины: типы, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации.</p> <p>3. Грузоподъемные машины и механизмы, транспортирующие машины и механизмы, погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины, автоматические подъемно-транспортные комплексы: типы, техническая характеристика и правила эксплуатации.</p>	6			
<p><b>Тема 2.6.</b> <b>Технологическое оборудование</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1.Торговое холодильное оборудование: назначение и классификация. Виды охлаждения: безмашинное и машинное. Машинное охлаждение, его сущность, преимущества и недостатки. Холодильные агенты: виды, свойства, применение. Торговое холодильное оборудование: типы, сравнительная характеристика по устройству, техническим характеристикам, правила эксплуатации, их преимущества и недостатки.</p>	2	ПК 02 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания Практическая работа

	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Выбор типов и расчет необходимого количества холодильного оборудования для торговых организаций.</p> <p>2. Оборудование для приготовления и продажи напитков: назначение, типы, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Критерий выбора для торговых организаций</p> <p>3. Система защиты товаров в торговых организациях: назначение, классификация, их виды, устройства, технические характеристики, эксплуатация. Деактиваторы и магнитные съёмники. Оборудование для штрихового кодирования: сканеры, принтеры - назначение, типы, эксплуатация.</p>	6			
<p><b>Тема 2.7. Контрольно-кассовые машины</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Контрольно-кассовые машины: понятие, назначение, правовое регулирование порядка их эксплуатации. Классификация и требования, предъявляемые к ККМ. Государственный реестр ККМ: назначение. Типовые правила эксплуатации ККМ.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Электронные ККМ: принцип устройства, типы, назначение, техническая характеристика, правила эксплуатации. Термопринтеры, сканеры, терминалы для сбора данных: назначение, типы, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации.</p> <p>2. Кассовые POS – терминалы: типы, назначение, техническая характеристика, правила эксплуатации. Выбор типов и рекомендательные нормы.</p>	14			
		2	ПК 02 ОК 1-9	ЛР 6,17	<p>Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания Практическая работа</p>
		12			

	<p>3. Основные этапы эксплуатации ККМ: подготовительный, основной и заключительный Подготовка ККМ к работе. Основные правила работы на ККМ. Порядок окончания работы на ККМ. Оформление кассовой документации. Учет кассовых операций.</p> <p>4. Приобретение умений эксплуатации различных типов ККМ. Выбор типов ККМ для оснащения торговых организаций.</p> <p>5. Приобретение умений эксплуатации различных типов ККМ. Выбор типов ККМ для оснащения торговых организаций.</p> <p>6. Приобретение умений эксплуатации различных типов ККМ. Выбор типов ККМ для оснащения торговых организаций.</p>				
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 02.02</b></p>					
<p><b>Примерная тематика домашних заданий</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сообщение на тему: «Новые перспективные направления совершенствования торговой мебели по конструкции, дизайну, функциональному назначению».</li> <li>2. Доклад на тему: «Правовая база метрологического обеспечения измерительного оборудования».</li> <li>3. Реферат «Система защиты товаров. Кто ворует в магазине?».</li> <li>4. Сообщение на тему «Государственный реестр ККМ».</li> <li>5. Сообщение на тему «Озонобезопасные хладагенты».</li> </ol>	20				
<p><b>Производственная практика (для СПО – (по профилю специальности))</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Немеханическое оборудование магазина, торговый инвентарь.</li> <li>2. Весоизмерительное и фасовочно-упаковочное оборудование.</li> <li>3. Устройство ККМ.</li> <li>4. Характеристика отдельных типов ККМ.</li> <li>5. Эксплуатация ККМ.</li> <li>6. Измельчительно-режущее и тепловое оборудовании.</li> </ol>	40				



7. Холодильное оборудование.					
8. Подъемно-транспортное оборудование.					
<b>ПМ 04, МДК 03. ТЕХНОЛОГИЯ ВЫКЛАДКИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ</b>		36			
<b>Тема 3.1.</b> <b>Размещение и выкладка товаров в торговом зале</b>	<b>Содержание</b>	2	ПК 03 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания Практическая работа
	1.Размещение товарных групп для каждого типа магазина в зависимости от ассортимента реализуемых товаров и применяемых методов продаж				
	<b>Практические занятия</b>	4	ПК 03 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания Практическая работа
	1. Размещение товаров при продаже товаров через прилавок. 2. Размещение товаров в магазине самообслуживания.				
<b>Тема 3.2.</b> <b>Выкладка товаров в торговом зале</b>	<b>Содержание</b>	2	ПК 03 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания Практическая работа
	1.Максимальное использование торговой площади при размещении товаров торговом зале. Эффективное использование площади и емкости оборудования				
	<b>Практические занятия</b>	8			
	1.Выкладка товаров горизонтальным и вертикальным способом.				
2. Товарная и декоративная выкладка товаров					
	3. Размещение и выкладка скоропортящихся товаров.				
	4.Размещение и выкладка хлебобулочных и кондитерских изделий.				
<b>Тема 3.3.</b> <b>Планировка торгового зала</b>	<b>Содержание</b>	2	ПК 03 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания Практическая работа
	1.Разделение торговой площади на функциональные зоны и размещение внутри них торгового оборудования. Требования, предъявляемые к планировке.				
	<b>Практические занятия</b>	2			
1.Установление установочной и экспозиционной					

	площади торговых залов.				
<b>Тема 3.4.</b> <b>Расположение товаров на полках</b>	<b>Содержание</b>	2	ПК 03 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания Практическая работа
	1. Выбор приоритетных мест на полках. Правила: недорогое вперед; принцип чересполосицы; основные марки; приоритетные полки; нижние полки; верхние полки; ротация товаров; высота полк.				
<b>Тема 3.5.</b> <b>Специальная выкладка: экспозиция в местах продаж</b>	<b>Содержание</b>	2	ПК 03 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания Практическая работа
	1. Специальная выкладка – правильно расположенные на полках товары образуют фон в торговом зале Виды особой выкладки: Массовая выкладка товаров; многотоварная выкладка; выкладка товаров навалом; выкладка товаров на тележку. Назначение специальной выкладки.				
	<b>Практические занятия</b>	2			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3. (при наличии, указываются задания)</b>					
<b>Примерная тематика домашних заданий</b> 1. Составить конспект на тему «Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19.01.98 №55 с изменениями и дополнениями)»,		10			
<b>Производственная практика (для СПО – (по профилю специальности))</b> <b>Виды работ</b> 1. Выкладка разными методами бакалейных товаров и оформление наприлавочных витрин 2. Выкладка разными методами гастрономических. Товаров и оформление наприлавочных витрин 3. Выкладка разными методами сопутствующих. товаров и оформление наприлавочных витрин. 4. Обслуживание покупателей.		28			

5. Получать товары и подготавливать их к продаже. 6. Изучать спрос покупателей. 7. Убирать нереализованные товары и тару.					
<b>ПМ 04 МДК 4. «Микробиология, санитария и гигиена»</b>		23			
<b>Тема 1.1. «Основы микроорганизмов»</b>	<b>Содержание</b>		ПК 04 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания Практическая работа
	. Понятие о морфологии и систематике				
	1. Физиология микроорганизмов. Микробиологические процессы и их практическое значение.	4			
	1. Источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами				
<b>Практические работы</b>					
	2. Изучение устройства микроскопа, микроскопирование бактерий, плесневых грибов, дрожжей	4			
<b>Тема 1.2. «Основы гигиены и санитарии»</b>	<b>Содержание</b>		ПК 04 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания Практическая работа
	1. Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызванные ими.	4			
	1. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям продовольственной торговли				
	<b>Практические занятия</b>				
	2. Обследование торгового предприятия с целью проверки соблюдения санитарных правил и разработки предложений по их устранению. Анализ материалов обследования.	4			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 04, МДК 04.</b>					
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>					
1. Подготовить сообщение: «Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы.		7			
2. Подготовить презентацию по теме: Микрофлора продуктов питания: растительного и животного происхождения»					

<b>ПМ 04 МДК 05</b> Проведение торговых вычислений		23				
Тема 1.1 Предмет торговые вычисления	<b>Содержание</b>		2	ПК 05 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания Практическая работа
	1.	Общие понятия метрологии.				
	2.	Метрическая система мер.				
	3.	Именованные числа. Раздробление и превращение именованных чисел.				
	4.	Понятие о цене в торговле.				
<b>Практические занятия</b>		2				
Тема 1.2 Сокращенные приемы устных вычислений	<b>Содержание</b>		2	ПК 05 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания практическая работа
	1.	Основные приемы вычислений.				
	2.	Методика устного подсчета стоимости покупки, измеряемой целыми единицами товара.				
	3.	Правила подсчета стоимости покупки, состоящей из крупных долей килограмма.				
	4.	Правила подсчета стоимости покупки. Состоящей из мелких и смешанных долей килограмма.				
	5.	Правила подсчета стоимости покупки, отпускаемой в сотнях и десятках граммов или долях метра, выраженных числом, состоящей из одинаковых цифр с разной разрядностью.				
	6.	Правила подсчета стоимости покупки с применением способа округления.				
	7.	Правила подсчета стоимости покупки при использовании отвесов и отмеров.				
<b>Практические занятия</b>		4				

	1.	Проведение расчетов вычислений при продаже товаров покупателю.				
Тема 1.3 Процентные вычисления. Средние величины. Товарооборотчиваемость.	<b>Содержание</b>		2	ПК 05 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	1	Понятие об абсолютных и относительных величинах и процентах.				
	2.	Виды процентных вычислений: «со 100»; на «100»; «во 100».				
	3.	Сокращенные приемы процентных вычислений				
	4.	Понятие о средних величинах.				
	Практические занятия		4			
	1	Проведение товарооборотчиваемости и способы ее вычисления				
2	Товарные вычисления и правила расчета с покупателями					
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 04.05.</b> Проведение торговых вычислений						
<b>Примерная тематика домашних заданий</b> 1. Подготовить сообщение на тему: «История денег на Руси», «Отличительные особенности банкнот Банка России»; Монеты и их особенности 2. Подготовить доклад: «Приемка товаров» 3. Изучение закон РФ «О применении контрольно- кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением» 4. Изучение вычислительных средств, применяемых в торговле и правила работы на них			7			
<b>Производственная практика (для СПО – (по профилю специальности)</b> <b>Виды работ</b> 1 Создать психологический портрет покупателя. Уметь определить тип «трудного» покупателя. Разработать приветствие и обращение к покупателю. Учиться умению владения навыками бесконфликтного общения. 2. Приобретение навыка работы на торговом оборудовании. 3. Организация торгово-технологических процессов.			40			

4. Определить выполнение требований санитарных норм к приемке товаров и отпуску пищевых продуктов на предприятии.				
5 Рассчитать товарные вычисления и ознакомиться с правилами расчета с покупателями на предприятии.				
<b>Всего</b>	291			

**2.3. Структура профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по рабочей профессии «Продавец продовольственных товаров 3 категории» (для специальности СПО 38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров -заочная форма обучения)**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы	Объем образовательной программы, час					Практика		Методы текущего контроля
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная часов	Производственная	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	теоретических, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 01	МДК 04.01 Профессиональная этика и деловая культура продавца	23	10	6	4	13				Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
ПК 02	МДК 04.01 Техническое оснащение торговых операций	78	18	10	8	60				Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
ПК 03	МДК 04.03 Технология выкладки продовольственных	36	12	8	4	24				Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	товаров									
<b>ПК 04</b>	<b>МДК 04.04</b> Санитария и гигиена	<b>23</b>	<b>10</b>	4	<b>6</b>	<b>13</b>				Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
<b>ПК 05</b>	<b>МДК 0405</b> Проведение торговых вычислений	<b>23</b>	<b>14</b>	12	<b>2</b>	<b>9</b>				
	<b>Практики</b>	<b>108</b>							<b>108</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>291</b>	<b>64</b>	40	<b>24</b>	<b>119</b>			<b>108</b>	

#### 2.4. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04. «Выполнение работ по рабочей профессии «Продавец продовольственных товаров 3 категории» (заочное)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции	Личностные результаты	Методы контроля
1	2	3	4	5	6
<b>ПМ 04. МДК 1. «Профессиональная этика и деловая культура продавца»</b>		23			
<b>Тема 1.1. «Этика и культура поведения»</b>	<b>Содержание</b>	2	ПК 01 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	1. Общие сведения об этической культуре				
	2. Профессиональная этика				
	3. Деловой этикет.				
	<b>Практические занятия</b>	2			
1. Дать определение основных этических категорий-добро, зло, ответственность, справедливость, долг.					
2. Разработать основные принципы этикета продавца.					
					Практическая работа

	3	Сформулировать основные принципы делового этикета.							
<b>Тема 1.2.</b> <b>«Культура общения»</b>	<b>Содержание</b>		2	ПК 01 ОК 1-9	ЛР 6,17	Тестовые задания,  Практическая работа			
	1.	<b>Самостоятельная работа</b>							
	2.	Принципы, стратегия и тактика общения. Коммуникативные неудачи и барьеры общения.							
	<b>Практические занятия</b>								
	1.	Разработать правила для говорящего и правила для слушающего.	2						
	2.	Определить вид общения (деловая игра)							
<b>Тема 1.3.</b> <b>«Психологические особенности делового общения»</b>	<b>Содержание</b>		2	ПК 01 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания			
	1.	Роль восприятия и понимания в процессе общения.							
	2.	Учет индивидуально- психологических особенностей личности.							
	3.	<b>Самостоятельная работа</b> Конфликты. Стратегии поведения в конфликтных ситуациях.							
	<b>Практические занятия</b>		2						Практическая работа
	1.	Раскрыть сущность коммуникативных барьеров, привести примеры из повседневной жизни.							
	2.	Разработать стратегию поведения покупателя с учетом его индивидуально- психологических особенностей.							
3.	Дидактическая игра «Мое поведение в конфликте».								
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 04 МДК 01.</b> <b>Составить письмо-уведомление, рекомендательное письмо, письмо-отказ.</b> <b>Разработать виды приветствий и обращений к покупателю.</b> <b>Составить психологическую структуру личности.</b> <b>Разработать правила поведения в конфликтах.</b>			9			Письменная работа			
<b>Примерная тематика домашних заданий</b> <b>1. Подготовить доклады, сообщения на темы: «Роль этикета в моей будущей</b>									



профессии», «Значение культуры речи в профессиональной карьере. 2. Провести тестирование по выявлению уровня конфликтности, типу темперамента и характера.					
<b>ПМ 04 МДК 02. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ТОРГОВЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ</b>		78			
<b>Тема 2.1.</b> <b>Введение. Мебель для торговых организаций.</b>	<b>Содержание</b> Сущность, значение и основные направления научно-технического прогресса в современной торговле. Обеспечение безопасности оборудования: в том числе экономической (снижение шума, загрязненности и др.), комплексность автоматизации торгово-технологического процесса.	2	ПК 02 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<b>Самостоятельная работа</b> Роль технического оснащения в улучшении культуры обслуживания, повышение производительности труда работников торговых организаций и увеличение прибыли при экономии трудовых и материальных затрат. Классификация торгового оборудования по обобщающим признакам и функциональному назначению.	2			
	<b>Практические занятия</b> 1. Мебель для торговых организаций: назначение, классификация. Типизация и унификация мебели. Требования, предъявляемые к мебели для торговых организаций. Мебель торговых залов магазинов, административно-бытовых и подсобных помещений, складов и торговых организаций.	2			
	<b>Самостоятельная работа</b> Выбор, расчет потребности в торговой мебели.	2			
<b>Тема 2.2.</b> <b>Торговый инвентарь</b>	<b>Содержание</b> Торговый инвентарь: назначение и классификация. Техника безопасности при эксплуатации торгового инвентаря.	2	ПК 02 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<b>Практические занятия</b>	2			

	Виды инвентаря, назначение особенности устройства отдельных видов инвентаря для торговых организаций.				Практическая работа	
<b>Тема 2.3. Измерительное оборудование</b>	<b>Содержание</b>	2	ПК 02 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания	
	Измерительное оборудование: понятие, назначение. Измерительное оборудование: классификация, требования, предъявляемые к нему и другим средствам измерения.					
	<b>Самостоятельная работа</b>	2				Тестовый опрос
	<b>Практические занятия</b>	2				Практическая работа
	Устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования: циферблатных, товарных весов, электронных весов; гирь, их виды и правила использования.					
	<b>Самостоятельная работа</b>	4			Тестовое задание	
	Приобретение умений эксплуатации весов: настольных циферблатных, электронных и товарных. Выбор весоизмерительного оборудования для торговых организаций. Выбор типов и расчет необходимого количества весов для торговых организаций.					
<b>Тема 2.4. Государственный метрологический контроль за средствами измерений.</b>	<b>Содержание</b>	2	ПК 02 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания	
	1. Государственный метрологический контроль за средствами измерений: сфера применения, правовая база, порядок проведения.					
	<b>Практические занятия</b>	2				Практическая работа
	1. Техническое обслуживание весоизмерительного оборудования: назначение, порядок. Проверка наличия поверочных клейм.					
<b>Тема 2.5. Механическое оборудование</b>	<b>Содержание</b>	2	ПК 02 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания,	
	1. Классификация фасовочно-упаковочного оборудования					

<b>дование</b>	ния; требования, предъявляемые к нему. Измельчительно-режущее оборудование: назначение, классификация.	2			Дифференцированные задания  Тестовое задание
	<b>Самостоятельная работа</b> Классификация подъемно-транспортного и уборочного оборудования; требования, предъявляемые к нему; порядок эксплуатации.				
	<b>Практические занятия</b> 1. Фасовочно-упаковочное оборудование: устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Оборудование для маркировки упакованных товаров и печати этикеток со штриховым кодом. Выбор типов и рекомендованные нормы оснащения фасовочно-упаковочным оборудованием торговых организаций.	2			
	<b>Самостоятельная работа</b> Режущие и измельчительные машины: типы, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Грузоподъемные машины и механизмы, транспортирующие машины и механизмы, погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины, автоматические подъемно-транспортные комплексы: типы, техническая характеристика и правила эксплуатации.	4			Тестовое задание
<b>Тема 2.6. Технологическое оборудование</b>	<b>Содержание</b> 1. Торговое холодильное оборудование: назначение и классификация. Виды охлаждения: безмашинное и машинное. Машинное охлаждение, его сущность, преимущества и недостатки. Холодильные агенты: виды, свойства, применение. Торговое холодильное оборудование: типы, сравнительная характеристика по устройству, техническим характеристикам, правила эксплуатации, их преимущества и недостатки.	2	ПК 02 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	<p><b>Практические занятия</b> 1. Выбор типов и расчет необходимого количества холодильного оборудования для торговых организаций.</p>	2			Практическая работа  Тестовое задание
	<p><b>Самостоятельная работа</b> Оборудование для приготовления и продажи напитков: назначение, типы, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Критерий выбора для торговых организаций Система защиты товаров в торговых организациях: назначение, классификация, их виды, устройства, технические характеристики, эксплуатация. Деактиваторы и магнитные съемники. Оборудование для штрихового кодирования: сканеры, принтеры - назначение, типы, эксплуатация.</p>	4			
<b>Тема 2.7. Контрольно-кассовые машины</b>	<p><b>Содержание</b> 1. Контрольно-кассовые машины: понятие, назначение, правовое регулирование порядка их эксплуатации. Классификация и требования, предъявляемые к ККМ. Государственный реестр ККМ: назначение. Типовые правила эксплуатации ККМ.</p>	14			Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<p><b>Практические занятия</b> 1. Электронные ККМ: принцип устройства, типы, назначение, техническая характеристика, правила эксплуатации. Термопринтеры, сканеры, терминалы для сбора данных: назначение, типы, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации.</p>	2	ПК 02 ОК 1-9	ЛР 6,17	

	<p><b>Самостоятельная работа</b>  Кассовые POS – терминалы: типы, назначение, техническая характеристика, правила эксплуатации. Выбор типов и рекомендательные нормы.  Основные этапы эксплуатации ККМ: подготовительный, основной и заключительный  Подготовка ККМ к работе. Основные правила работы на ККМ. Порядок окончания работы на ККМ. Оформление кассовой документации. Учет кассовых операций.  Приобретение умений эксплуатации различных типов ККМ. Выбор типов ККМ для оснащения торговых организаций.  Приобретение умений эксплуатации различных типов ККМ. Выбор типов ККМ для оснащения торговых организаций.  Приобретение умений эксплуатации различных типов ККМ. Выбор типов ККМ для оснащения торговых организаций</p>	10			Тестовое задание
<p align="center"><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 02.02</b></p>		30			
<p align="center"><b>Примерная тематика домашних заданий</b></p> <p>6. Сообщение на тему: «Новые перспективные направления совершенствования торговой мебели по конструкции, дизайну, функциональному назначению».</p> <p>7. Доклад на тему: «Правовая база метрологического обеспечения измерительного оборудования».</p> <p>8. Реферат «Система защиты товаров. Кто ворует в магазине?».</p> <p>9. Сообщение на тему «Государственный реестр ККМ».</p> <p>10. Сообщение на тему «Озонобезопасные хладагенты».</p>					
<p><b>Производственная практика (для СПО – (по профилю специальности)</b>  <b>Виды работ</b>  1. Немеханическое оборудование магазина, торговый инвентарь.  2. Весозмерительное и фасовочно-упаковочное оборудование.</p>		40			

3. Устройство ККМ. 4. Характеристика отдельных типов ККМ. 5. Эксплуатация ККМ. 6. Измельчительно-режущее и тепловое оборудование. 7. Холодильное оборудование. 8. Подъемно-транспортное оборудование.						
<b>ПМ 04, МДК 03. ТЕХНОЛОГИЯ ВЫКЛАДКИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ</b>		36				
<b>Тема 3.1.</b> <b>Размещение и выкладка товаров в торговом зале</b>	<b>Содержание</b> 1. Размещение товарных групп для каждого типа магазина в зависимости от ассортимента реализуемых товаров и применяемых методов продаж	2	ПК 03 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания	
	<b>Практические занятия</b> 1. Размещение товаров при продаже товаров через прилавки.	2				
	<b>Самостоятельная работа</b> Размещение товаров в магазине самообслуживания.	2				
<b>Тема 3.2.</b> <b>Выкладка товаров в торговом зале</b>	<b>Содержание</b>	2	ПК 03 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания	
	<b>Самостоятельная работа</b> Максимальное использование торговой площади при размещении товаров в торговом зале. Эффективное использование площади и емкости оборудования					
	<b>Практические занятия</b> 1. Выкладка товаров горизонтальным и вертикальным способом. 2. Товарная и декоративная выкладка товаров					4
	<b>Самостоятельная работа</b> Размещение и выкладка скоропортящихся товаров. Размещение и выкладка хлебобулочных и кондитерских изделий.					4
<b>Тема 3.3.</b> <b>Планировка торгового</b>	<b>Содержание</b>	2	ПК 03 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания,	
	<b>Самостоятельная работа</b>					

зала	Разделение торговой площади на функциональные зоны и размещение внутри них торгового оборудования. Требования, предъявляемые к планировке.				Дифференцированные задания
	<b>Практические занятия</b> 1. Установление установочной и экспозиционной площади торговых залов.	2			Практическая работа
<b>Тема 3.4. Расположение товаров на полках</b>	<b>Содержание</b> 1. Выбор приоритетных мест на полках. Правила: недорогое вперед; принцип чересполосицы; основные марки; приоритетные полки; нижние полки; верхние полки; ротация товаров; высота полк.	2	ПК 03 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
<b>Тема 3.5. Специальная выкладка: экспозиция в местах продаж</b>	<b>Содержание</b> <b>Самостоятельная работа</b> Специальная выкладка – правильно расположенные на полках товары образуют фон в торговом зале Виды особой выкладки: Массовая выкладка товаров; многотоварная выкладка; выкладка товаров навалом; выкладка товаров на тележку. Назначение специальной выкладки.	2			Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<b>Практические занятия</b> 1. Специальная выкладка товаров разными способами.	2			Практическая работа
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 03 МДК 03</b> <b>Примерная тематика домашних заданий</b> 1. Составить конспект на тему «Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19.01.98 №55 с изменениями и дополнениями)»;		10			
<b>Производственная практика (для СПО – (по профилю специальности))</b> <b>Виды работ</b> 1. Выкладка разными методами бакалейных товаров и оформление наприлавочных витрин 2. Выкладка разными методами гастрономических товаров и оформление наприлавочных витрин 3. Выкладка разными методами сопутствующих. товаров и оформление наприлавочных витрин.		28			

4. Обслуживание покупателей. 5. Получать товары и подготавливать их к продаже. 6. Изучать спрос покупателей. 7. Убирать нереализованные товары и тару.					
<b>ПМ 04 МДК 4. «Микробиология, санитария и гигиена»</b>		23			
<b>Тема 1.1. «Основы микроорганизмов»</b>	<b>Содержание</b>	2	ПК 04 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания Практическая работа
	1. Понятие о морфологии и систематике				
	2. Физиология микроорганизмов. Микробиологические процессы и их практическое значение.				
	3. Источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами				
<b>Практические работы</b>	2				
1. Изучение устройства микроскопа, микроскопирование бактерий, плесневых грибов, дрожжей					
<b>Тема 1.2. «Основы гигиены и санитарии»</b>	<b>Содержание</b>	4	ПК 04 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания Практическая работа
	1. Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызванные ими.				
	1. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям продовольственной торговли				
	<b>Практические занятия</b>	2			
2. Обследование торгового предприятия с целью проверки соблюдения санитарных правил и разработки предложений по их устранению. Анализ материалов обследования.					
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 04, МДК 04.</b> <b>Примерная тематика домашних заданий</b> 1. Подготовить сообщение: «Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. 2. Подготовить презентацию по теме: Микрофлора продуктов питания: растительного и животного происхождения»		13			Тестовое задание, рефераты
<b>ПМ 04 МДК 05 Прове-</b>		23			



дение торговых вычислений					
Тема 1.1 Предмет торговые вычисления	<b>Содержание</b>	2	ПК 05 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	1. Общие понятия метрологии.				
	2. Метрическая система мер.				
	3. Именованные числа. Раздробление и превращение именованных чисел.				
	4. Понятие о цене в торговле.				
<b>Практические занятия</b>	2			Практическая работа	
1. Действия над именованными числами: сложение и вычитание; умножение и деление.					
Тема 1.2 Сокращенные приемы устных вычислений	<b>Содержание</b>	2	ПК 05 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания практическая работа
	1. <b>Самостоятельная работа</b> Основные приемы вычислений.				
	2. Методика устного подсчета стоимости покупки, измеряемой целыми единицами товара.				
	3. Правила подсчета стоимости покупки, состоящей из крупных долей килограмма.				
	4. Правила подсчета стоимости покупки. Состоящей из мелких и смешанных долей килограмма.				
	5. Правила подсчета стоимости покупки, отпускаемой в сотнях и десятках граммов или долях метра, выраженных числом, состоящей из одинаковых цифр с разной разрядностью.				
	6. Правила подсчета стоимости покупки с применением способа округления.				
	7. Правила подсчета стоимости покупки при использовании отвесов и отмеров.				
	<b>Практические занятия</b>	4			
1. Проведение расчетов вычислений при продаже товаров покупателю.					

<p>Тема 1.3 Процентные вычисления. Средние величины. Товарооборачиваемость.</p>	<b>Содержание</b>		2	ПК 05 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	1	<b>Самостоятельная работа</b> Понятие об абсолютных и относительных величинах и процентах.				
	2.	Виды процентных вычислений: «со 100»; на «100»; «во 100».				
	3.	Сокращенные приемы процентных вычислений				
	4.	Понятие о средних величинах.				
<b>Практические занятия</b>		6			Практическая работа	
1	Проведение товарооборачиваемости и способы ее вычисления					
2	Товарные вычисления и правила расчета с покупателями					
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 04.05.</b> Проведение торговых вычислений <b>Примерная тематика домашних заданий</b> Подготовить сообщение на тему: «История денег на Руси», «Отличительные особенности банкнот Банка России»; Монеты и их особенности Подготовить доклад: «Приемка товаров» Изучение закон РФ «О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением» Изучение вычислительных средств, применяемых в торговле и правила работы на них</p>			5			Рефераты, тестовое задание
<p><b>Производственная практика (для СПО – (по профилю специальности))</b> <b>Виды работ</b> 1 Создать психологический портрет покупателя. Уметь определить тип «трудного» покупателя. Разработать приветствие и обращение к покупателю. Учиться умению владения навыками бесконфликтного общения. 2. Приобретение навыка работы на торговом оборудовании. 3. Организация торгово-технологических процессов. 4. Определить выполнение требований санитарных норм к приемке товаров и отпуску пищевых продуктов на предприятии.</p>			40			

5 Рассчитать товарные вычисления и ознакомиться с правилами расчета с покупателями на предприятии.				
<b>Всего</b>	291			

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Общие требования к организации образовательного процесса

- соответствие ФГОС СПО специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров и учебным планам;
- соответствие принципам и нормам дидактики и педагогики среднего профессионального образования;
- применение в преподавании профессионального модуля и отражение в УМК инновационных методов и технологий;
- соответствие составу, содержанию и характеру междисциплинарных связей профессионального модуля и дисциплин предшествующих, последующих и изучаемых параллельно;
- обеспечение всех видов занятий и заданий, предусмотренных рабочей программой профессионального модуля, всеми необходимыми методическими, информационными и другими материалами, позволяющими модуль в отведенное учебным планом время;
- соответствие особенностям индивидуального преподавательского стиля ведущего преподавателя.

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды в учебном заведении. Изучение таких дисциплин как: «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Основы коммерческой деятельности»,

«Экономика организации», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Документационное обеспечение управления» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания. Производственную практику рекомендуется проводить концентрировано после изучения учебного модуля. По итогам практики проводится сдача зачета в форме защиты.

#### 3.2. Образовательные технологии

При реализации профессионального модуля используются следующие образовательные технологии:

##### 1. Личностно-ориентированная технология.

Личностно-ориентированные технологии ставят в центр образовательной системы личность студента, обеспечение комфортных, бесконфликтных и безопасных условий ее развития, реализации ее природного потенциала. Личностно-ориентированные технологии имеют целью разностороннее, свободное и творческое развитие студента как субъекта деятельности.

**2. Системно - деятельностный подход** - организация учебного процесса, в котором главное место отводится активной и разносторонней, в максимальной степени самостоятельной познавательной деятельности обучающегося. Одной из главных задач педагога является организация учебной деятельности таким образом, чтобы у учащихся сформировались потребности и способности в осуществлении творческого преобразования учебного материала с целью овладения новыми знаниями в результате собственного поиска.

**3. Проблемное обучение** – это система проблемных ситуаций, в ходе решения которых обучающийся овладевает содержанием предмета. Формами решения проблемных ситуаций могут быть: проблемные задачи и задания, проблемная лекция, задачи исследовательского характера, дискуссии, работа с историческими документами, текстами с проблемной направленностью.

Основная цель данной технологии заключается в создании проблемных ситуаций, в осознании, принятии и разрешении этих ситуаций в ходе совместной деятельности обучающихся и преподавателя.

**4. Информационно-коммуникативные технологии (ИКТ)** – это система технологий обучения, основанная на организации процесса обучения и усвоения знаний с применением средств информационных технологий и компьютерных коммуникаций. Под информационными технологиями понимаются процессы накопления, обработки, представления и использования информации с помощью электронных средств.

**5. Технология коллективного способа обучения (КСО)** – такая форма обучения, при которой все участники работают друг с другом в парах и состав пар периодически меняется. Виды работ в отдельно взятой паре: обсуждение чего-либо, совместное изучение нового материала, обучение друг друга, тренировка, проверка.

**6. Метод проектов** - предполагает совокупность приемов, действий обучающихся для достижения поставленной задачи – решения проблемы. Работая над проектом, обучающиеся получают возможность самостоятельно работать, приобретать и расширять полученные знания в процессе практической деятельности.

Метод проектов позволяет интегрировать различные виды деятельности, делая процесс обучения более увлекательным, более эффективным. Благодаря использованию метода проектов развиваются умения: анализа ситуации; поиска и отбора необходимой информации; моделирования ситуации; рассмотрения стратегий и вариантов действий; принятия решений; выбора стратегии поведения; коммуникативных навыков; проведения социологических исследований; умения работать с источниками. В рамках данной технологии так же оформляется отношение к ценностям: ответственного принятия решений; терпимости; компромиссу; активного участия в общественной жизни; сознательному отношению к процессам, протекающим в обществе; стремлению к образованию и самообразованию; готовности к улучшению общественной жизни.

### **3.3. Материально-техническое обеспечение профессионального модуля:**

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены специальные помещения:

Кабинеты:

- «Технического оснащения торговых операций, технологии выкладки продовольственных товаров, статистики и торговых вычислений, санитарии и гигиены, профессиональной этики и деловой культуры»;

Оборудование учебных кабинетов:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику.

### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

### **3.4. Информационное обеспечение реализации программы**

**Основная литература:**

**Профессиональная этика и деловая культура продавца**

1. Ткачёва Г.В. Продавец, контролёр- кассир. Основы профессиональной деятельности. – М.:Владос, 2017

#### **Техническое оснащение торговых организаций**

1. Косарёва Г.С. Продажа продовольственных товаров: Учебник для СПО.- М.: Академия, 2017
2. Арустамов Э.А. Оборудование предприятий торговли: учеб. пос. – М.: «Дашков и К», 2008 (гриф)
3. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий/Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова: учеб. – М.: Академия, 2007 (гриф)
4. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли/К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов: учеб. – М.: ФОРУМ, ИНФРА-М, 2008 (гриф)
5. Никитченко Л.И. Контрольно-кассовые машины: учеб. пос. – М.: Академия, 2008 (2006) (гриф)
6. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учеб. пос. – М.: Академия, 2010
7. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учеб. [Новикова А.Н.]. – М.: Академия, 2009
8. Колач С.Т. Холодильное оборудование для предприятий торговли и общественного питания: Учеб. пос. – М.: «Академия», 2010

#### **Технология выкладки продовольственных товаров**

1. Косарёва Г.С. Продажа продовольственных товаров: Учебник для СПО. - М.: Академия, 2017
2. Калачёв С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для СПО (ЭБ)
3. Райкова Е.Ю. Теория товароведения: учеб.пос./Е.Ю.Райкова, Ю.В.Додонкин. - М.: Академия, 2010 (Гриф. СПО)
4. Отсочная З.В. Организация и технология торговли. - М.: Академия, 2010

#### **Санитария и гигиена**

1. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания. -М.: Академия, 2017
2. Основы микробиологии, вирусологии и иммунологии: Учебник. - М.: Академия, 2007(СПО)
3. Козюлина Н.С. Продавец, контролёр – кассир: учебник. - М.: «Дашков и К», 2008 (Гриф. СПО)
4. Санитарные правила и нормы: продовольственная торговля. Общественное питание. - РнД. «Феникс», 2008

#### **Проведение торговых операций**

1. Косарёва Г.С. Контролёр-кассир торгового зала: Учебник для СПО. - М.: Академия, 2017
2. Яковенко Н.В. Кассир торгового зала:Учеб.пос. для НПО.- М.: Академия, 2017
3. Голубкина Т.С. Торговые вычисления/Т.С. Голубкина: учеб. – М.: Академия, 2007 (гриф)

#### **Дополнительная литература:**

1. Памбухчианц О.В. Пособие для продавца продовольственных товаров. - М.: «Дашков и К», 2008 (Доп)
2. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учеб.пос.- М.: Академия, 2011 (Гриф.Доп)

3. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебное. - М.: Академия, 2006 (Гриф.СПО)
4. Козюлина Н.С. Продавец, контролёр – кассир: учебник. - М.: «Дашков и К», 2008 (Гриф.СПО)
5. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий: учебник/Т.Р.Парфентьева, Н.Б.Миронова, Петухова. - М.: Академия, 2010 (Гриф.722)
6. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена: Учеб. – М.: «Академия», 2005

#### **Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. <http://znanium.com>– Электронно-библиотечная система znanium.com
2. <http://www.urait.ru>– Электронная библиотека издательства ЮРАЙТ
3. <http://www.consultant.ru>- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
4. <http://www.garant.ru> - Справочно-правовая система «Гарант»
5. <http://www.minfin.ru>– Официальный сайт Министерства финансов Российской Федерации
6. <http://www.nalog.ru>. - Официальный сайт Федеральной налоговой службы
7. [www.banki.ru](http://www.banki.ru)– Финансовый информационный портал banki.ru
8. [www.afdanalyse.ru](http://www.afdanalyse.ru)- Экспресс-анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия.

#### **3.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Выполнение работ по рабочей профессии «Продавец продовольственных товаров 3 категории» и специальности «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров».

Обучение по модулю осуществляют преподаватели квалификация которых соответствует требованиям ФГОС.

К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Текущий контроль</b>		
ОК 1. Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.	Демонстрация интереса к будущей профессии через: повышение качества обучения по ПМ; участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; участие в социально-проектной деятельности.	Наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио студента.
ОК 2. Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества.	обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области автоматизированных информационных систем; оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.
ОК 3. Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и несение за них ответственности.	демонстрация способности решения стандартных и нестандартных профессиональных задач;	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях.
ОК 4. Осуществление поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	нахождение и возможность использования соответствующих данных для установления целей и разрешения задач, связанных с профессиональным и личностным совершенствованием; получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные.	Подготовка рефератов, докладов, использование электронных источников.
ОК 5. Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и руководителями практик в ходе обучения и практики; умение работать в группе; умение общаться с потребителями с учетом индивидуальных потребностей индивидуума; наличие лидерских качеств.	Наблюдение за ролью обучающихся в группе.



Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Текущий контроль</b>		
ОК 6. Взятие на себя ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	мотивация деятельности подчиненных путем увеличения эффективности работы, организация своевременного поступления данных, установка сроков выполнения работ; самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Наблюдение за ролью обучающихся в группе.
ОК 7. Самостоятельное определение задачи профессионального и личностного развития, занятие самообразованием, осознанное планирование повышения квалификации.	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 8. Ориентирование в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	анализ инноваций в области разработки автоматизированных информационных систем бухгалтерского учета.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 9 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	участие в общественных мероприятиях; самостоятельное выполнение предложенного задания.	Наблюдение за ролью обучающихся в группе.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>Промежуточная аттестация</b>		
ПК 01 Сформировать профессиональную этику и деловую культуру продавца	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять основные черты характера личности;</li> <li>- анализ результатов поведения в процессе межличностного общения;</li> <li>- оценка коллектива, личности по деловым качествам.</li> </ul>	Самостоятельная работа, беседы, индивидуальные задания, практические занятия, домашние работы, тестирование
ПК 02 Организация оснащения торговым оборудованием предприятий торговли	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ торгового оборудования;</li> <li>- демонстрация навыков работы на торговом и холодильном оборудовании;</li> <li>- работа с инструментами;</li> <li>- правила пользования и техника безопасности на торговом оборудовании.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ПК 03 Осуществлять процесс товародвижения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ товародвижения на предприятии торговли;</li> <li>- применение методов изучения спроса покупателей;</li> <li>- соблюдение правил торговли товарами, приемка, упаковка товаров к продаже.</li> </ul>	Практические работы, лекции, самостоятельная работа.
ПК 04 Использовать теоретические знания основ микробиологии для контроля качества, хранения и реализации пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами;</li> <li>- анализ изменений органолептических показателей товара и возможные результаты инфицирования человека.</li> </ul>	Самостоятельная работа, лекции, беседы, индивидуальные задания, практические занятия, домашние работы, тестирование.
ПК 05 Проводить и оформлять результаты торговых вычислений	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применение приемов устных вычислений при проведении торговых вычислений;</li> <li>- анализ использования метрической системы мер.</li> </ul>	Тестирование, индивидуальные задания, упражнения.