



АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«АЛТАЙСКИЙ БИЗНЕС-КОЛЛЕДЖ»

Рассмотрена на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 1 от 01.03.2019 г.



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор  
Н.С. Акарачкина

Приказ № 01-од от 01.03.2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 04 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ « 17353.  
ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

Программа подготовки специалиста среднего звена  
(базовая подготовка)  
Специальность **38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

на базе **среднего общего образования**  
**очная** форма обучения

квалификация – менеджер по продажам

Барнаул, 2019

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «17353. Продавец продовольственных товаров»» .....	3
1.1 Область применения программы.....	3
1.2 Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы.....	3
1.3 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля: .....	3
2. ОБЪЕМ И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	5
2.1 Количество часов на освоение программы профессионального модуля: .....	5
2.2 Объем профессионального модуля и виды учебной работы .....	5
2.3 Тематическое планирование и содержание профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Продавец продовольственных товаров» .....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	19
3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению .....	19
3.2 Обеспечение профессионального модуля .....	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	20

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ «17353. ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»»**

## **1.1 Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Программа профессионального модуля может быть использована при изучении дисциплин общепрофессионального цикла.

## **1.2 Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Профессиональный модуль ««Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «17353 Продавец продовольственных товаров»»

относится к циклу Профессиональных модулей, профессионального цикла дисциплин, основывается на освоении таких дисциплин как «Экономическая теория», «Экономика организаций», «Статистика», «Менеджмент (по отраслям)», «Бухгалтерский учет», тесным образом связан с другими курсами, а именно с такими междисциплинарными курсами и дисциплинами как «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Организация торговли», «Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия», «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров», «Организации торговли», «Организация коммерческой деятельности», «Психология общения»

## **1.3 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

Целью освоения профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «17353 Продавец продовольственных товаров»» по специальности СПО 38.02.04. «Коммерция» по программе базовой подготовки квалификация Менеджер по продажам является овладение данным видом профессиональной деятельности

Формируемые в результате освоения профессионального модуля компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 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.

Менеджер по продажам должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности, а также должен:

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 1.10. Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.

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

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 3.2. 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.

**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 и рыбных);

устанавливать градации качества пищевых продуктов;

оценивать качество по органолептическим показателям;

распознавать дефекты пищевых продуктов;

создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;

использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.

**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;

нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию

оборудования;

Закон о защите прав потребителей;

правила охраны труда.

## **2. ОБЪЕМ И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **2.1 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 235 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 154 часа;

самостоятельной работы обучающегося 81 час.

### **2.2 Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	235
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) в том числе:</b>	154
<b>Теоретическое обучение</b>	77
<b>Практические занятия</b>	77
<b>В том числе:</b>	41
<b>На лабораторной базе колледжа</b>	
<b>На базе торговых организаций</b>	36
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	81
<b>Форма аттестации: другие формы контроля (в конце каждого семестра)</b>	
<b>Экзамен (квалификационный)</b>	

**2.3 Тематическое планирование и содержание профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Продавец продовольственных товаров»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК.04.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Продавец продовольственных товаров»</b>			
<b>Раздел 1. Эксплуатация торгово-технологического оборудования</b>		<b>28</b>	
<b>1.1 Основные сведения об организации розничной торговли</b>	<p><b>Содержание учебного материала:</b>            Виды розничной торговой сети, их задачи, функции, взаимосвязь. Типизация и специализация розничной торговой сети. Номенклатура основных и дополнительных типов магазинов. Принципы размещения торговой сети в городах. Организация розничной продажи продовольственных товаров. Формы розничной продажи товаров методы обслуживания покупателей, их характеристики. Типы торговых знаний. Их характеристика. Основные функциональные группы помещений магазина, их расположение, взаимосвязь. Планировка магазина. Виды планировок торгового зала, их преимущества и недостатки. Организация единых узлов расчета. Понятие торгово-технологического процесса в магазине, его составные элементы.            Организация торговли по коммерческим ценам. Основные правила работы торгового предприятия. Права и обязанности продавца.</p>	2	1
<b>1.2. Торгово-технологическое оборудование</b>	<p><b>Содержание учебного материала:</b>            Классификация, назначение отдельных видов торгового оборудования. Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию Немеханическое оборудование. Назначение, характеристика оборудования торговых залов продовольственных магазинов, типы, конструкция. Оборудование в подсобных и складских помещениях. Требования, предъявляемые к немеханическому оборудованию. Устройство и принципы работы Весоизмерительное оборудование. Характеристика, типы, назначение, обозначение, требования к качеству. Классификация весов. Устройство и принципы работы. Подготовка к работе.            Механическое оборудование. Упаковочное оборудование. Устройство и принципы работы. Подготовка к работе.            Холодильное оборудование. Роль холодильного оборудования. Характеристика холодильных агентов, их виды. Классификация. Требования, предъявляемые к холодильному оборудованию. Устройство и принципы работы</p>	2	1

	<p>Торговые автоматы. Назначение, классификация торговых автоматов. Устройство и принципы работы</p> <p>Подъемно-транспортное оборудование. Назначение подъемно-транспортного оборудования, классификация. Виды погрузочно-разгрузочных машин. Устройство и принципы работы</p> <p>Контрольно-кассовое оборудование. Устройство и принципы работы</p> <p>Другое оборудование. Сканеры. Назначение этикет - пистолет, этикет – ленты счетчики банкнот, считыватели штрих - кодов. Устройство и принципы работы Устройство и принципы работы. Назначение информационного киоска, детекторов банкнот, радиочастотных систем от краж.</p> <p>Торговый инвентарь. Назначение классификация торгового инвентаря, требования, предъявляемые к торговому инвентарю</p> <p>Типовые правила эксплуатации оборудования</p> <p>Правила эксплуатации немеханического оборудования</p> <p>Правила эксплуатации весоизмерительного оборудования</p> <p>Принцип эксплуатации, правила при работе на механическом оборудовании</p> <p>Правила эксплуатации торговых автоматов</p> <p>Нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования</p>		
<b>Тема 1.3. Охрана труда</b>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p><b>Охрана труда, электробезопасность, противопожарные мероприятия.</b></p> <p>Основные положения законодательства по охране труда. Охрана труда женщин и подростков. Основные причины травматизма. Виды травм. Порядок расследования несчастных случаев, связанных с производством.</p> <p>Правила поведения на территории предприятия. Инструкции по обслуживанию рабочих мест и безопасному выполнению работ. Правила поведения на рабочем месте. Правила поведения при нахождении вблизи транспортных средств и действующего оборудования.</p> <p>Техника безопасности, травматизм, меры его предупреждения. Санитарно-гигиенические требования при работе на оборудовании</p> <p>Электробезопасность. Виды электротравм. Первая помощь пострадавшим от электрического тока. Электрозащитные средства и правила пользования ими.</p> <p>Противопожарные мероприятия. Причины пожаров. Обеспечение пожарной безопасности при выполнении работ. Правила поведения при пожаре.</p>	2	1
<b>Тема 1.4. Санитария и гигиена</b>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Санитарно- гигиенические требования к благоустройству, планировке помещений предприятий торговли.</p> <p>Личная гигиена. Медицинский осмотр. Спецдежда. Соблюдение здорового образа жизни.</p>	2	1

	Санитарный режим. Дезинфекция. Дезинсекция. Дератизация. Санитарно - эпидемические требования к транспортировке, приемке, хранению		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1</b>	Систематическая работа с конспектами занятий, учебной и специальной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Работа с технико-эксплуатационной документацией. Подготовка сообщений и рефератов. Ответы на контрольные вопросы, тесты. <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> 1. Новое немеханическое торговое оборудование. 2. Оценка эксплуатационных характеристик различных типов торгового оборудования. 3. Устройство и принцип работы весоизмерительного оборудования. 4. Разработка комплекса мероприятий по снижению травматизма на производственном участке.	12	
<b>Практические занятия раздела 1</b>	Определение видов торгового оборудования. Выбор температурного режима для хранения отдельных видов продовольственных товаров Выбор упаковочного оборудования для отдельных видов товаров Определение назначения торговых автоматов. Определение видов и марок весов Подготовка к работе измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования Использование в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование	2	2
<b>Виды работ раздела 1</b>	Вводный инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с нормативной документацией, устанавливающей правила безопасности труда при эксплуатации торгового оборудования. Ознакомление с торговой мебелью. Принципы размещения торговой мебели и правила ухода. Оценка рациональности использования торговой мебели, ее достаточности с учетом профиля магазина. Инвентарь, используемый в магазине. Овладение навыками эксплуатации различных средств измерений. Ознакомление с различными средствами измерений, имеющихся на предприятии: весы товарные, настольные циферблатные, электронные, меры объема, контрольные приборы за режимом хранения (термометры, и др.) Установка весов ВНЦ-10, работа на весах. Установка электронных весов -300, работа на весах Установка ВЭ-15Т, работа на весах. Установка ВЭ-САС, работа на весах Приобретение умений и навыков эксплуатации различных типов торгового оборудования	6	3



	<p>предприятия. Создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров. Уход за оборудованием. Овладение навыками эксплуатации оборудования: подъемно-транспортного, холодильного, механического, фасовочно-упаковочного и др. Участие в составлении заявок на ремонт оборудования (по возможности).</p> <p>Ознакомление с типами контрольно-кассовых машин, имеющихся в магазине.</p> <p>Правила эксплуатации и техники безопасности при работе на контрольно-кассовых машинах.</p> <p>Приобретение умений организации рабочего места кассира, подготовка контрольно-кассовых машин к эксплуатации, работа на контрольно-кассовых машинах.</p> <p>Ознакомление с реквизитами кассового чека, порядком хранения использованных чеков и контрольной ленты. Распознавание признаков платежности билетов банка России, разменной монеты различного достоинства. Проведение подсчета, оформление купюрной описи и приходного кассового ордера на сданную выручку. Овладение умениями обнаружения и устранения простейших неисправностей в работе контрольно-кассовых машин.</p> <p>Отработка навыков на контрольно-кассовой машине.</p> <p>Подготовка к работе ККТ.</p> <p>Определение, устранение неисправностей при работе на ККТ.</p>		
<b>Раздел 2. Идентификация товаров различных товарных продовольственных групп. Приемка товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</b>		<b>89</b>	
<b>Тема 2.1. Общие сведения о товарах</b>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Понятие об ассортименте и товарном сорте. Классификация, товарные группы. Товарный сорт. Ассортимент товаров: производственный, торговый, простой, сложный, развернутый, сопутствующий, смешанный.</p> <p>Составные части пищевой ценности: энергетическая, физиологическая, биологическая, органолептическая ценность, усвояемость и доброкачественность продуктов питания.</p> <p>Факторы, влияющие на пищевую ценность.</p> <p>Факторы, формирующие качество продовольственных товаров. Маркетинг, сырье и технология.</p> <p>Факторы, сохраняющие качество продовольственных товаров. Тара, упаковочные материалы, условия и сроки транспортирования, хранения и реализации.</p> <p>Дефект: основное понятие. Классификация дефектов: по возможности выявления; по степени значимости; по возможности устранения.</p>	2	1
	<p><b>Практические занятия:</b></p> <p>Определение товарного сорта продовольственных товаров.</p> <p>Определение ассортимента и группы товаров</p> <p>Расчет энергетической ценности основных групп продовольственных товаров.</p> <p>Определение формирующих факторов, влияющих на качество продовольственных товаров</p> <p>Определение сохраняющих факторов, влияющих на качество продовольственных товаров</p>	2	2

	<p>Оценка качества основных групп продовольственных товаров по органолептическим показателям.</p> <p>Установить градации качества основных групп продовольственных товаров.</p> <p>Определение видов дефектов пищевых продуктов</p> <p>Определение маркировки на упаковке продовольственных товаров</p> <p>Определение текста штрихового кодирования на упаковке продовольственных товаров.</p> <p>Составление таблицы условий хранения основных групп продовольственных товаров.</p>		
<p><b>Тема 2.2. Ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства зерномучных товаров.</p> <p>Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Крупа. Мука. Хлебобулочные изделия: хлеб, бараночные изделия. Макаронные изделия.</p> <p>Требования к качеству зерномучных товаров.</p> <p>Упаковка, маркировка и хранение зерномучных товаров</p>	2	1
	<p><b>Практические занятия:</b></p> <p>Определение видов и органолептическая оценка качества макаронных изделий.</p> <p>Определение видов и оценка качества круп. Определение процентного содержания доброкачественного ядра и примесей. Определение видов и органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий.</p>	2	2
<p><b>Тема 2.3. Характеристика ассортимента плодоовощных товаров</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства плодоовощных товаров.</p> <p>Классификация и ассортимент свежих овощей. капустные, корнеплоды, клубнеплоды, луковые, салатно-шпинатные, пряные, десертные, тыквенные, томатные, зерновые</p> <p>Классификация и ассортимент свежих плодов. семечковые, косточковые, ягоды, тропические, субтропические, орехоплодные, ягоды.</p> <p>Классификация и ассортимент переработанных овощей и плодов.</p> <p>Требования к качеству, градация качества плодоовощных товаров.</p> <p>Упаковка, маркировка и хранение плодоовощных товаров. товаров</p>	2	1
	<p><b>Практические занятия:</b></p> <p>Оценка качества свежих овощей по органолептическим показателям.</p> <p>Оценка качества свежих плодов по органолептическим показателям</p>	2	2
<p><b>Тема 2.4. Характеристика ассортимента вкусовых товаров</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства плодоовощных товаров</p> <p>Классификация и ассортимент вкусовых товаров. Чай, кофе. Пряности, приправы. Алкогольные и безалкогольные напитки.</p> <p>Требования к качеству вкусовых товаров.</p> <p>Упаковка, маркировка и хранение вкусовых товаров.</p>	2	1

	<p><b>Практические занятия:</b> Изучение видов пряностей по образцам. Оценка качества чая по органолептическим показателям.</p>	2	2
<p><b>Тема 2.5.</b> <b>Характеристика ассортимента кондитерских товаров</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b> Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства кондитерских товаров. Классификация и ассортимент сахаристых кондитерских товаров. Классификация и ассортимент мучных кондитерских товаров Требования к качеству кондитерских товаров. Упаковка, маркировка и хранение кондитерских товаров.</p>	2	1
	<p><b>Практические занятия:</b> Оценка качества карамели по органолептическим показателям. Оценка качества печенья (торта, пирожного) по органолептическим показателям.</p>	2	2
<p><b>Тема 2.6.</b> <b>Характеристика ассортимента молочных товаров</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b> Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства молочных товаров Классификация и ассортимент молочных товаров. Сливки, сметана, творог, простокваша, кефир. Сыры. Масло коровье. Требования к качеству молочных товаров. Упаковка, маркировка и хранение молочных товаров.</p>	4	1
	<p><b>Практические занятия:</b> Оценка качества молока (сметаны) по органолептическим показателям. Оценка качества сыра по органолептическим показателям. Оценка качества масла коровьего по органолептическим показателям.</p>	2	2
<p><b>Тема 2.7.</b> <b>Характеристика ассортимента пищевых жиров</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b> Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойств пищевых жиров. Классификация и ассортимент пищевых жиров. Требования к качеству пищевых жиров. Упаковка, маркировка и хранение пищевых жиров.</p>	3	1
	<p><b>Практические занятия:</b> Определение видов жиров. Оценка качества пищевых жиров по органолептическим показателям</p>	3	2
<p><b>Тема 2.8.</b> <b>Характеристика ассортимента мясных товаров</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b> Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойств мясных товаров. Классификация и ассортимент мясных товаров. свежее мясо. Мясные субпродукты. Мясо птицы. Колбасные изделия и мясокопчености. Мясные консервы. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия Требования к качеству мясных товаров.</p>	4	1

	Упаковка, маркировка и хранение мясных товаров		
	<b>Практические занятия:</b> Оценка качества колбас по органолептическим показателям Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям	4	2
<b>Тема 2.9.</b> <b>Характеристика ассортимента яичных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства яичных товаров и продуктов их переработки. Классификация и ассортимент яиц и продуктов их переработки. Требования к качеству яичных товаров. Упаковка, маркировка и хранение яичных товаров.	4	1
	<b>Практические занятия:</b> Определение вида, категории свежести яиц.	4	2
<b>Тема 2.10.</b> <b>Характеристика ассортимента рыбных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> 1. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства рыбных товаров. 2. Классификация и ассортимент рыбных товаров, живая рыба, охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе. Соленая рыба. Вяленая и сушеная рыба. Копченая рыба. Маринованная рыба 3. Требования к качеству рыбных товаров. 4. Упаковка, маркировка и хранение рыбных товаров.	4	1
	<b>Практические занятия:</b> 1. Оценка качества соленой сельди по органолептическим показателям. 2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям	4	2
<b>Тема 2.11. Приемка товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> 1. Организация приемки продовольственных товаров в магазине по количеству. 2. Проверка продовольственных товаров по сопроводительным документам. 3. Организация приемки продовольственных товаров в магазине по качеству. 4. Проверка продовольственных товаров по нормативным документам.	4	1
	<b>Практические занятия:</b> 1. Работа с товарно-сопроводительными документами. 2. Приемка различных групп продовольственных товаров по количеству и качеству.	2	2
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2.</b> Систематическая работа с конспектами занятий, учебной и специальной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Работа с товарно-сопроводительными документами. Работа с нормативными документами. Подготовка сообщений и рефератов. Ответы на контрольные вопросы, тесты. <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>		21	

<p>1. Анализ изменения качества сырья и формирование новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования.</p> <p>2. Расшифровка маркировки продовольственных товаров, распознавание реквизитов маркировки продовольственных товаров</p> <p>3. Подготовка реферата по теме: Общее понятие идентификации. Идентификация продовольственного сырья Фруктовые кондитерские изделия. Нормы рационального питания. Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей. Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека. Правила приемки скоропортящихся товаров.</p> <p>4. Выполнение конспекта по теме: Свежие грибы. Продукты переработки яиц. Рыбные консервы и пресервы. Икра.</p> <p>5. Расчёт энергетической ценности: крупы перловой, молоко коровье МДЖ 2,5.</p> <p>6. Оформление презентации по теме: Ассортимент кондитерских товаров. Восточные сладости. Отличительные особенности сыров. Отличительные особенности основных семейств промысловых рыб.</p> <p>7. Составление таблиц: Виды ассортимента. Факторы, влияющие на пищевую ценность. Отличительные особенности ассортимента растительных масел. Маркировка яиц.</p> <p>8. Составление схемы: Классификация ассортимента. Производство круп. Классификация переработанных плодов. Производство растительного масла. Сортная разделки мясных туш. Производство различных видов колбас</p> <p>9. Решение ситуационных задач: Условия и сроки годности (хранения) важнейших продуктов питания. Правила отбора средних образцов или объединенных проб свежих овощей и плодов при контроле качества.</p> <p>10. Составить инструкционную карту для лабораторной работы: Органолептическая оценка качества макаронных изделий</p> <p>11. Составление алгоритма проведения практической работы по теме: Оценка качества карамели по органолептическим показателям.</p>		
<p><b>Виды работ</b></p> <p>Ознакомление с товарно-сопроводительными документами по приемке товаров по количеству и качеству. Ознакомление с накладными, удостоверениями о качестве, декларациями соответствия, ветеринарными свидетельствами и др. Ознакомление с особенностями приемки товаров разных групп по количеству и качеству на рабочем месте продавца. Проведение приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Документальное оформление приемки. Составление актов на товары ненадлежащего качества, претензий поставщикам, возврата некачественных товаров. Проверка соответствия товаров требованиям нормативных документов. Ознакомление с информационными знаками на маркировке товаров и их назначением. Определение соответствия сведений, указанных на маркировке, установленным требованиям стандартов. Проверка сведений, указанных на маркировке товара и в товарно-сопроводительных документах. Оценка качества товаров по органолептическим показателям и установление соответствия требованиям стандартов. Выявление дефектов и отбраковка дефектной продукции. Проверка сроков годности или хранения продовольственных товаров, их соответствия установленным требованиям. Ознакомление с мероприятиями торгового предприятия по стимулированию продаж товаров. Отбраковка</p>	6	3

товаров с просроченными сроками годности.			
<b>Раздел 3. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка</b>		<b>28</b>	
<b>Тема 3.1. Подготовка продовольственных товаров к продаже</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> 1. Порядок подготовки продовольственных товаров к продаже. 2. Особенности предпродажной подготовки основных групп продовольственных товаров.	4	1
<b>Тема 3.2. Размещение и выкладка продовольственных товаров на торговом-технологическом оборудовании.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> 1. Размещение продовольственных товаров на торговом-технологическом оборудовании. 2. Выкладка продовольственных товаров на торговом-технологическом оборудовании с учетом различных особенностей	4	1
	<b>Практические занятия:</b> 1. Выкладка основных групп продовольственных товаров на торговом-технологическом оборудовании применяя различные методы.	2	2
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Систематическая работа с конспектами занятий, учебной и специальной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Ответы на контрольные вопросы, тесты. Составление схем, таблиц <b>Примерная тематика домашних заданий</b> 1. Особенности выкладки прочих продовольственных товаров на торговом-технологическом оборудовании.		12	
<b>Виды работ</b> Овладение основными операциями предреализационной подготовки товаров с учетом их особенностей. Подготовка рабочего места: проверка наличия необходимого запаса товаров, проверка весов, подготовка упаковочных материалов. Уход за рабочим местом продавца и содержание его в надлежащем состоянии. Овладение основными операциями подготовки к продаже товаров: сортировки, разупаковывания, сверки цен с документами, овладение техникой фасовки в подсобном помещении или на рабочем месте продавца и овладение другими операциями с учетом особенностей товаров. Овладение навыками упаковывания разных групп товаров. Овладение навыками комплектования и оформления наборов товаров. Осуществление выкладки товаров в торговом зале. Приобретение навыков размещения и выкладки в торговом зале разных групп товаров. Оценка эффективности выкладки. Проверка соблюдения правил выкладки (совместимости, наглядности, системности, эффективности, достаточности, сохранности). Оформление ценников на товары и проверка наличия всех необходимых реквизитов.		6	3
<b>Раздел 4. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 4.1. Обслуживание покупателей</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> 1. Организация и технология продажи продовольственных товаров.	4	1

	<p>2. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах продовольственных товаров.</p> <p>3. Правила расчетов с покупателями.</p> <p>4. Закон о защите прав потребителей. Основные понятия.</p>		
	<p><b>Практические занятия:</b></p> <p>1. Обслуживание покупателей с использованием различных методов продажи. (Традиционный, прогрессивный.)</p> <p>2. Работа с методическим пособием «Закон о защите прав потребителей»</p> <p>3. Решение ситуационных задач.</p>	2	2
<b>Тема 4.2. Изучение спроса покупателей</b>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>1. Различные способы и методы изучения покупательского спроса.</p>	4	1
	<p><b>Практические занятия:</b></p> <p>1. Изучение покупательского спроса, используя различные методы</p>	2	2
<b>Тема 4.3. Психологическая сторона процесса обслуживания.</b>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Понятие о психологии. Психология торговли как специальная отрасль психологии. Задачи психологии торговли. Психика. Психические процессы человека, их виды и проявление в трудовой деятельности работника торговли.</p> <p>Чувства и эмоции. Внешнее выражения эмоций.</p> <p>Краткая характеристика эмоциональных состояний, настроение. Аффект, недопустимость аффектного состояния для работника торговли. Стресс, его влияние на организм человека.</p> <p>Самоконтроль и саморегуляция эмоциональных состояний. Работоспособность. Утомление. Снижение профессионального утомления в торговле. Профилактика усталости. Повышение работоспособности.</p> <p>Стадии процесса обслуживания. Психологические факторы, влияющие на процесс обслуживания.</p> <p>Покупатель как личность, его психологические особенности.</p> <p>Зависимость психологии покупателей от пола, возраста, профессии. Воздействие на покупателей в процессе обслуживания.</p> <p>Психология отношений в трудовом коллективе</p> <p>Профессиональная этика работника торговли.</p>	4	1
	<p><b>Практические занятия:</b></p> <p>Диспут: Всегда ли прав покупатель?</p>	2	2
<p><b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b></p> <p>Систематическая работа с конспектами занятий, учебной и специальной литературой.</p> <p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p> <p>Работа с нормативной документацией.</p>		12	

Подготовка сообщений и рефератов. Ответы на контрольные вопросы, тесты. <b>Примерная тематика домашних заданий</b> 1. Составление правил работы предприятий розничной торговли. 2. Защита прав потребителей. 3. Преодоление возражений покупателей в процессе продажи.			
<b>Виды работ</b> Овладение навыками продажи товаров различных групп и видов с учетом их особенностей, а также профиля, специализации магазина и форм обслуживания. Отработка навыков обслуживания покупателей. Отработка навыков Отработка навыков вычислений. Овладение навыками подсчета количества товара, подлежащего отпуску на данную покупателем сумму. Расчет стоимости покупки. Проверка правильности расчета. Оформление товарного отчета. Составление приходных, расходных документов к товарному отчету. Изучение видов потерь: нормируемых и актируемых. Ознакомление с мерами по снижению потерь товаров в предприятии. Ознакомление с порядком проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей в предприятии. Овладение навыками подготовки товаров к инвентаризации. Участие в инвентаризации		6	3
<b>Раздел 5. Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации</b>		<b>26</b>	
<b>Тема 5.1. Условия хранения и сроки годности различных групп продовольственных товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> 1. Условия хранения различных групп продовольственных товаров. Товарное соседство. 2. Сроки годности различных групп продовольственных товаров.	4	1
<b>Тема 5.2. Сроки хранения и сроки реализации различных групп продовольственных товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> 1. Сроки хранения различных групп продовольственных товаров. 2. Сроки реализации различных групп продовольственных товаров.	4	1
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Систематическая работа с конспектами занятий, учебной и специальной литературой.		12	
<b>Виды работ</b> Создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров		6	3
<b>Раздел 6. Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей.</b>		<b>28</b>	
<b>Тема 6.1. Материальная ответственность.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> 1 Материальная ответственность. Виды и форы материальной ответственности. 2. Права и обязанности членов бригады о материальной ответственности.	4	1
<b>Тема 6.2. Контроль за</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	4	1



<b>сохранностью товарно-материальных ценностей.</b>	1. Виды контроля. Органы контроля.		
	<b>Практические занятия:</b> 1. Заполнение договора о материальной ответственности.	2	2
<b>Самостоятельная работа при изучении Раздела 6</b> Систематическая работа с конспектами занятий, учебной и специальной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Работа с нормативной документацией. Подготовка сообщений и рефератов. Ответы на контрольные вопросы, тесты. Составление инструкционных карт, работа с Интернет-ресурсами. <b>Примерная тематика домашних заданий</b> 1. Особенности материальной ответственности при прогрессивном методе обслуживания.		12	
<b>Виды работ</b> 1. Изучение видов материальной ответственности работников предприятия. Ознакомление с обязанностями работников предприятия по сохранению товарно-материальных ценностей и денежных средств <b>Виды работ.</b> Инструктаж о прохождении производственной практики. Изучение характеристики торгового предприятия. Изучение документов, регламентирующих деятельность торгового предприятия. Организационно-правовая форма собственности, район деятельности, ассортиментный профиль, место расположения, режим работы, перечень основных и дополнительных услуг. Знакомство с материально-технической базой предприятия. Планировка предприятия, основные группы помещений, правила внутреннего распорядка. Инструктаж по технике безопасности, санитарные и противопожарные правила. Изучение правил работы предприятия. Ознакомление со способами и приемами предоставления потребителю информации. Оформление ценников на товары. Изучение видов материальной ответственности работников предприятия. Ознакомление с обязанностями работников предприятия по сохранению товарно-материальных ценностей и денежных средств. Оценка соответствия помещений предприятия требованиям обеспечения качества и безопасности реализуемых товаров и оказываемых услуг, создания условий для рационального выбора товаров потребителями. Установление наличия необходимого информационного обеспечения услуги розничной торговли: вывески предприятия, информации о режиме работы, правил торговли, Федеральных законов и др. необходимой информации. Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров: - определение характеристик продовольственных товаров, их качества по внешним признакам, маркировки, упаковки; - осуществление подготовки, размещения, выкладки продовольственных товаров на торгово-технологическом оборудовании; - осуществление консультаций для покупателей о потребительских свойствах товаров, достоверной информации, о требованиях безопасности; - осуществление контроля за сохранностью товарно –материальных ценностей		6	3

<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в инвентаризации</li> <li>- осуществление приемки товаров по количеству и качеству согласно инструкциям П-6, П-7, и правилам приемки</li> <li>- оформление заявок на товар, оформление документов</li> <li>- составление актов на бой, порчу, недоброкачественные товары, переоценку</li> <li>- анализ условий хранения продовольственных товаров, санитарных условий хранения, температурного режима, относительной влажности воздуха, соблюдения сроков хранения товаров.</li> <li>- изучение покупательского спроса, используя различные методы</li> </ul>		
<b>Промежуточная аттестация: другие формы контроля в 1 м и 2м семестрах</b>		
<b>Всего:</b>	<b>235</b>	
<b>Экзамен квалификационный</b>		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета.

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- Комплект учебно-методической документации
- Наглядные пособия (плакаты, макеты, муляжи)

##### **Технические средства обучения:**

- Персональный компьютер, мультимедийный проигрыватель, ноутбук, экран.

##### **Оборудование рабочих мест:**

- Торговая мебель
- Торговый инвентарь
- Весоизмерительное оборудование
- Холодильное оборудование
- Контрольно-кассовые машины

Реализация программы модуля предполагает проведение практических занятий на базе торговых предприятий.

#### 3.2 Обеспечение профессионального модуля

##### **Основная литература**

2. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент: учебник для СПО / И.М. Лифиц, Ф.А. Жукова, М.А. Николаева. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 405 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02927-7. — Режим доступа: [www.biblio-online.ru/book/DEC88E91-01A0-434E-9464-7AEB2F6676B5](http://www.biblio-online.ru/book/DEC88E91-01A0-434E-9464-7AEB2F6676B5).

##### **Дополнительная литература**

1. Хапенков В.Н. Организация рекламной деятельности: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.Н. Хапенков, О.В. Сагинова, Д.В. Федюнин. — 6-е изд, испр. — М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с.

2. Организация предпринимательской деятельности/ Набатников В.М.: Серия «Высшее образование». - Ростов н/Д: «Феникс», 2004 – 256 с.

3. Организация предпринимательской деятельности: учебное пособие/ Арустамов Э.А., Пахомкин А.Н., митрофанова Т.П. – 3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2010 – 336 с.

4. Кулишер, И.М. Очерк истории русской торговли / И. М. Кулишер. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 287 с. — (Серия: Антология мысли). — ISBN 978-5-534-07074-3. — Режим доступа: [www.biblio-online.ru/book/26928676-6F8A-422B-9D3E-453329D31384](http://www.biblio-online.ru/book/26928676-6F8A-422B-9D3E-453329D31384).

5. Гаврилов, Л.П. Организация коммерческой деятельности: электронная коммерция: учеб. пособие для СПО / Л.П. Гаврилов. — 2-е изд., доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 433 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09064-2. — Режим доступа: [www.biblio-online.ru/book/0790AED9-A4BE-422B-B9DE-E9F0E4ED83CD](http://www.biblio-online.ru/book/0790AED9-A4BE-422B-B9DE-E9F0E4ED83CD).

6. Управление запасами: многофакторная оптимизация процесса поставок: учебник для СПО / Г.Л. Бродецкий, В.Д. Герами, А.В. Колик, И.Г. Шидловский. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 322 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10776-0. — Режим доступа: [www.biblio-online.ru/book/9AD1DDF7-A866-470E-9E25-D5FBFDB99B52](http://www.biblio-online.ru/book/9AD1DDF7-A866-470E-9E25-D5FBFDB99B52).

7. Основы коммерческой деятельности: учебник для СПО / И.М. Синяева, О.Н. Жильцова, С.В. Земляк, В. В. Синяев. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 506 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08159-6. — Режим доступа: [www.biblio-online.ru/book/41814492-E8BE-4F6A-A4B8-9845795DA2D5](http://www.biblio-online.ru/book/41814492-E8BE-4F6A-A4B8-9845795DA2D5).

8. Калачев, С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для СПО / С.Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 479 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9322-6. — Режим доступа: [www.biblio-online.ru/book/4EFE6CD0-85A4-456C-B8A3-7CFE48FAF9D4](http://www.biblio-online.ru/book/4EFE6CD0-85A4-456C-B8A3-7CFE48FAF9D4).

9. Струве, П.Б. Торговая политика России. Курс лекций / П.Б. Струве. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 193 с. — (Серия: Антология мысли). — ISBN 978-5-534-07078-1. — Режим доступа: [www.biblio-online.ru/book/D116D916-C54B-4328-B34E-AF717E4CB9D2](http://www.biblio-online.ru/book/D116D916-C54B-4328-B34E-AF717E4CB9D2).

10. Маховикова, Г.А. Цены и ценообразование в коммерции: учебник для СПО / Г.А. Маховикова, В.В. Лизовская. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 231 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03696-1. — Режим доступа: [www.biblio-online.ru/book/53C2ADCA-28F1-4C07-87B9-B6BD6B9CB114](http://www.biblio-online.ru/book/53C2ADCA-28F1-4C07-87B9-B6BD6B9CB114).

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

Контроль сформированности компетенций осуществляется преподавателем в ходе проведения текущего контроля, промежуточной аттестации по следующим критериям:

Коды компетенций по ФГОС	Компетенции	Результаты освоения
<b>Общие компетенции</b>		
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Знает сущность и социальную значимость будущей профессии; проявляет к будущей профессии устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Знает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач; умеет 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	Знает алгоритмы действий в чрезвычайных ситуациях; умеет принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, в т.ч. ситуациях риска, и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Умеет осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	Владеет техникой и приемами эффективной коммуникации, обладает позитивным настроением, владеет методами преодоления

	потребителями.	барьеров в общении
ОК.7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Знает круг профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Знает приемы и способы адаптации в профессиональной деятельности; умеет адаптироваться к меняющимся условиям профессиональной деятельности, ориентироваться в условиях постоянного обновления технологий в профессиональной деятельности
ОК.12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	Демонстрирует знание и понимание действующего законодательства и обязательных требований нормативных документов, а также требований стандартов, технических условий, уметь аргументировано и безошибочно использовать нормативные акты в профессиональной деятельности
<b>Профессиональные компетенции</b>		
ПК.1.2	На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение.	Правильность структурированность организации работы на складе. Безошибочность размещения товарных запасов на хранение. Оперативность и точность управления товарными запасами и потоками
ПК.1.3	Принимать товары по количеству и качеству.	Правильность и оперативность приёмки товаров по количеству и качеству
ПК.1.4	Идентифицировать вид, класс и тип организаций розничной и оптовой торговли.	Правильность и аргументированность идентификации вида, класса и типа организаций розничной и оптовой торговли.
ПК.1.5	Оказывать основные и дополнительные услуги оптовой и розничной торговли.	Правильность, корректность и оперативность оказания основных и дополнительных услуг оптовой и розничной торговли.
ПК 1.6.	Участвовать в работе по подготовке организации к добровольной сертификации услуг.	Правильность и полнота подготовки документации к добровольной сертификации услуг
ПК 1.7.	Применять в коммерческой деятельности методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения.	Правильность и аргументированность применения в коммерческой деятельности методов, средств и приемов 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	Правильность и аргументированность использования методов и приемов статистики для решения практических задач коммерческой деятельности, безошибочность определения статистических величин, показателей вариации и индексов.
ПК 1.9.	Применять логистические системы, а также приемы и методы закупочной и коммерческой логистики, обеспечивающие рациональное перемещение материальных потоков.	Правильность и точность применения логистических систем, а также приемов и методов закупочной и коммерческой логистики, обеспечивающих рациональное перемещение материальных потоков
ПК 1.10	Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.	Правильность и технологичность эксплуатации торгово- технологического

		оборудования
ПК 2.5.	Выявлять потребности, виды спроса и соответствующие им типы маркетинга для обеспечения целей организации, формировать спрос и стимулировать сбыт товаров	Правильность аргументированность определения потребностей, видов спроса и соответствующих им типов маркетинга для обеспечения целей организации, формирования спроса и стимулирования сбыта товаров.
ПК 2.6.	Обосновывать целесообразность использования и применять маркетинговые коммуникации	Обоснованность и точность использования и применения маркетинговых коммуникаций.
ПК 2.7.	Участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, разработке и реализации маркетинговых решений	Полнота и оперативность проведения маркетингового исследования рынка. Правильность и аргументированность разработки и реализации маркетингового решения.
ПК 2.8.	Реализовывать сбытовую политику организации в пределах своих должностных обязанностей, оценивать конкурентоспособность товаров и конкурентные преимущества организации	Правильность и аргументированность реализации сбытовой политики организации в пределах своих должностных обязанностей, эффективность и обоснованность оценки конкурентоспособности товаров и конкурентных преимуществ 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	Аргументированность и полнота применения методов и приемов анализа финансово-хозяйственной деятельности при осуществлении коммерческой деятельности, безошибочность и оперативность осуществления денежных расчетов с покупателями, правильность составления финансовых документов и отчетов.
ПК 3.2.	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	Безошибочность расчёта товарных потерь, полнота и аргументированность реализуемых мероприятий по их предупреждению или списанию.
ПК 3.3.	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	Правильность оценки и расшифровки маркировки в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	Правильность, полнота и обоснованность классификации товаров, идентификации их ассортиментной принадлежности, оценки качества, безошибочность диагностики дефектов и определения градации качества.
ПК 3.5.	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	Правильность осуществления контроля условий и сроков хранения и транспортирования товаров, обеспечения их сохраняемости, своевременность и полнота проверки соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и	Безошибочность оценки качества процессов в соответствии с установленными требованиями. Точность и систематичность

	упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	мероприятий по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке.
ПК 3.7.	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	Безошибочность и оперативность измерения товаров и других объектов, перевода внесистемных единиц измерений в системные
ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	Точность и аккуратность работы с документами по подтверждению соответствия, аргументированность и своевременность мероприятий по контролю.

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных домашних заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
<p><b>иметь практический опыт:</b> обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.</p> <p><b>уметь:</b> идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать энергетическую ценность продуктов; производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.</p>	Изучение и толкование маркировки продовольственных товаров, наблюдение за работой на торговом оборудовании: измерительном, контрольно-кассовом, механическом и др.
<b>Знания:</b>	
<p><b>знать:</b> 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; нормативно-технологическую документацию по техническому</p>	Тестирование по темам, устные опросы

<p>обслуживанию оборудования; Закон о защите прав потребителей; правила охраны труда.</p>	
<p><b>Умения.</b> Обслуживание покупателей. Получение продовольственных товаров со склада, определение их качества по органолептическим признакам, отбор образцов для лабораторного анализа. Составление заявок на ремонт торгово-технологического оборудования. Составление товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей. Участие в проведении инвентаризации. Разрешение спорных вопросов с покупателями в отсутствие представителей администрации.</p> <p><b>Должен знать:</b> порядок приема продовольственных товаров от поставщиков; государственные стандарты и технические условия на продаваемые товары, тару и их маркировку; правила установления брака продовольственных товаров; простейшие лабораторные методы определения качества продовольственных товаров; правила взятия проб и отбора образцов для определения пищевой</p>	<p>Экзамен квалификационный в виде устного опроса</p>



