

бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Вологодской области «Вологодский колледж сервиса»

СОГЛАСОВАНО

Директор БПОУ ВО «Умелец»



О.Г. Ипатова

«31» августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор БПОУ ВО

«Вологодский колледж сервиса»



О.С. Слухова-Подольская
приказ об утверждении
от 31.08.2023 №160-о

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ,
ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ
(17353 Продавец продовольственных товаров,
17351 Продавец непродовольственных товаров)
по специальности
38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

Вологда
2023

Программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 38.02.04 Коммерция (по отраслям), единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих

Организация-разработчик: бюджетное профессиональное образовательное учреждение Вологодской области «Вологодский колледж сервиса»

Разработчик: Копейкина Вера Павловна, преподаватель БПОУ ВО «Вологодский колледж сервиса»

Рассмотрена и рекомендована предметной цикловой комиссией дисциплин экономического отделения, протокол № 1 от 31.08.2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ
(17353 Продавец продовольственных товаров
17351 Продавец непродовольственных товаров)**

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ОПОП СПО - ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), требования Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих по профессиям продавец непродовольственных товаров и продавец продовольственных товаров.

Менеджер по продажам готовится к следующим видам деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Продавец продовольственных товаров. Продавец непродовольственных товаров)

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный модуль ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (17353 Продавец продовольственных товаров. 17351 Продавец непродовольственных товаров) входит в профессиональный учебный цикл

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

иметь практический опыт:

- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- установления градаций качества;
- расшифровки маркировки;
- контроля режимов и сроков хранения товаров;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения

уметь:

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный ассортимент);
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- *применять различные технологические операции по подготовке товаров к продаже;*
- *принять товар в соответствии с нормативной документацией*
- *эксплуатировать ККТ при обслуживании покупателей; выполнять расчетные операции с покупателями;*
- *определять целевые аудитории; описывать целевые аудитории для конкретных товаров;*
- *оценивать качество технически сложных товаров, комплектность различных групп непродовольственных товаров;*
- *производить выкладку товаров; работать с торгово-технологическим оборудованием;*
- *консультировать покупателей о потребительских свойствах товаров; осуществлять поиск достоверной информации о товаре;*
- *обеспечивать сохранность товарно-материальных ценностей; применять различные способы и методы контроля за соблюдением условий и сроков реализации товаров на предприятии;*

знать:

- теоретические основы товароведения;
- основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества и маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров
- *принципы проведения подготовительных операций по продаже товаров;*
- *документационное обеспечение процесса приемки товаров; алгоритм приемки товаров на предприятии;*
- *правила эксплуатации ККТ; порядок проведения расчетных операций с использованием ККТ;*
- *характеристики клиентов; важность операций целевой аудитории;*

- количественные характеристики товаров; последовательность оценки качества товаров;
- виды и способы выкладки товаров; виды торгового оборудования, инвентаря;
- качественные характеристики товаров, характеристику покупателей и их потребности;
- документационное обеспечение системы контроля товарно-материальных ценностей; сроки реализации и сроки хранения продовольственных и непродовольственных товаров.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 485 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 54 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 125 часа;
- учебной и производственной практики – 306 часа.

1.5. Основные образовательные технологии

При реализации ОПОП СПО – ППССЗ используются следующие технологии: информационно-коммуникационные технологии, технология разноуровневого обучения, технология проблемного обучения, технология личностно-ориентированного обучения и воспитания.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Коды по ФГОС	Наименование результата обучения
ПК 1.2	На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение
ПК 1.3	Принимать товары по количеству и качеству
ПК 1.4	Идентифицировать вид, класс и тип организаций розничной и оптовой торговли
ПК 1.5	Оказывать основные и дополнительные услуги оптовой и розничной торговли.
ПК 1.6	Участвовать в работе по подготовке организации к добровольной сертификации услуг
ПК 1.10	Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.
<i>ПК 1.12</i>	<i>Осуществлять технологические операции по подготовке товаров к продаже.</i>
<i>ПК 1.13</i>	<i>Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</i>
<i>ПК 1.14</i>	<i>Работа на ККТ и расчеты с покупателями.</i>
<i>ПК 2.13</i>	<i>Осуществлять анализ целевой аудитории с целью выявления потребностей на товары.</i>
ПК 3.1	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров
ПК 3.2	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию
ПК 3.3	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями
ПК 3.4	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, 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
<i>ПК 3.9</i>	<i>Проверять качество, комплектность, количественные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров.</i>
<i>ПК 3.10</i>	<i>Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.</i>
<i>ПК 3.11</i>	<i>Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.</i>
<i>ПК 3.12</i>	<i>Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей, принимать участие в мероприятиях по соблюдению сроков хранения и реализации товаров.</i>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 10	Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь
ОК 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий

Получение дополнительных компетенций для обеспечения конкурентоспособности выпускника	Тема программы
ПК 1.14 Работа на ККТ и расчеты с покупателями. знать: правила эксплуатации ККТ; порядок проведения расчетных операций с использованием ККТ. уметь: эксплуатировать ККТ при обслуживании покупателей; выполнять расчетные операции с покупателями.	УП.04 - Эксплуатация торгово-технологического оборудования на предприятиях.
ПК 3.10 Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании. знать: виды и способы выкладки товаров; виды торгового оборудования, инвентаря. уметь: производить выкладку товаров; работать с торгово-технологическим оборудованием.	УП.04 - Подготовка и размещение товаров в торговом зале. - Осуществление выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании. - Эксплуатация торгово-технологического оборудования на предприятиях.
ПК 3.11 Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. знать: качественные характеристики товаров, характеристику покупателей и их потребности. уметь: консультировать покупателей о потребительских свойствах товаров; осуществлять поиск достоверной информации о товаре.	УП.04 - Обслуживание покупателей, консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных групп продовольственных товаров. - Обслуживание покупателей, консультирование о способах и условиях использования непродовольственных товаров. - Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве и потребительских свойствах непродовольственных товаров, требования безопасности их эксплуатации. - Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве и потребительских свойствах продовольственных товаров. - Ознакомление с идентификацией различных групп, подгрупп, видов продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых). - Ознакомление с идентификацией различных групп, подгрупп, видов продовольственных товаров (молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных). - Ознакомление с идентификацией непродовольственных товаров различных групп(текстильных, обувных, пушно-меховых товаров). - Ознакомление с идентификацией непродовольственных товаров различных групп(овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, парфюмерно-косметических товаров, товаров культурно-бытового назначения).
Расширение вида деятельности	Темы программы

ПК 2.13 Осуществлять анализ целевой аудитории с целью выявления потребностей на товары. знать: характеристики клиентов; важность операций целевой аудитории. уметь: определять целевые аудитории; описывать целевые аудитории для конкретных товаров.	УП.04 - Изучение спроса покупателей.
Углубление подготовки обучающихся	Темы программы
ПК 1.12 Осуществлять технологические операции по подготовке товаров к продаже. знать: принципы проведения подготовительных операций по продаже товаров. уметь: применять различные технологические операции по подготовке товаров к продаже.	УП.04 - Осуществление подготовки продовольственных товаров к продаже, размещение и выкладка. - Осуществление подготовки непродовольственных товаров к продаже, размещение и выкладка.
ПК 1.13 Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. знать: документационное обеспечение процесса приемки товаров; алгоритм приемки товаров на предприятии. уметь: принять товар в соответствии с нормативной документацией.	УП.04 - Приемка товаров по количеству и качеству продовольственных и непродовольственных товаров. - Осуществление контроля за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 3.9 Проверять качество, комплектность, количественные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров. знать: количественные характеристики товаров; последовательность оценки качества товаров. уметь: оценивать качество технически сложных товаров, комплектность различных групп непродовольственных товаров.	УП.04 - Ознакомление с установлением градаций качества продовольственных товаров. - Ознакомление с оценкой качества по органолептическим показателям. - Ознакомление с дефектами продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских и вкусовых). - Ознакомление с дефектами продовольственных товаров (молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных).
ПК 3.12 Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей, принимать участие в мероприятиях по соблюдению сроков хранения и реализации товаров. знать: документационное обеспечение системы контроля товарно-материальных ценностей; сроки реализации и сроки хранения продовольственных и непродовольственных товаров. уметь: обеспечивать сохранность товарно-материальных ценностей; применять различные способы и методы контроля за соблюдением условий и сроков реализации товаров на предприятии.	УП.04 - Ознакомление с санитарно-эпидемиологическими требованиями к продовольственным товарам и их упаковке. - Ознакомление с санитарно-эпидемиологическими требованиями к непродовольственным товарам и их упаковке.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.2,1.3,1.4, 1.5, 1.10, 1.12, 1.3, 1.14 ПК 2.13, ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9, 3.10, 3.11. 3.12	Раздел ПМ 1 Розничная торговля продовольственными товарами.	42	30	14	-	15	-	-	
ПК 1.2,1.3,1.4, 1.5, 1.10, 1.12, 1.3, 1.14 ПК 2.13, ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9, 3.10, 3.11. 3.12	Раздел ПМ 2 Розничная торговля непродовольственными товарами	39	24	12	-	12	-	-	
	Учебная практика	332				98		234	
	Производственная практика	72							72
	Всего	485	54	26		125		234	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК Теоретическое обучение по профессии продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров			81	
Раздел ПМ Розничная торговля продовольственными товарами	Содержание учебного материала		30	
	1-2	Особенности товароведения продовольственных товаров. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним.	2	2
	3-4	Качество продовольственных товаров в соответствии с установленными требованиями.	2	2
	Самостоятельная работа №1 Работа с учебником. Написание реферата.		3	
	Практические занятия			2
	5-6	Практическая работа №1 Органолептическая оценка качества плодоовощных товаров	2	
	7-8	Хранение продовольственных товаров	2	
	Самостоятельная работа №2 Работа с учебником.		2	
	9-10	Товароведная характеристика крупы, муки макаронных и хлебобулочных изделий.	2	
	Практические занятия			2
	11-12	Практическая работа №2 Органолептическая оценка качества, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий.	2	
	Практические занятия			
	13-14	Практическая работа №3 Органолептическая оценка качества, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения муки.	2	
	15-16	Товароведная характеристика вкусовых товаров.	2	2
	Самостоятельная работа №3 Написание реферата. Анализ рынка вкусовых товаров в розничной торговой сети		2	
17-18	Товароведная характеристика кондитерских товаров.	2	2	

	Практические занятия			
	19-20	Практическая работа № 4 Органолептическая оценка качества, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения кондитерских товаров.	2	
	Самостоятельная работа №4 Написание реферата. Анализ рынка ассортимента кондитерских товаров в розничной торговой сети.		4	
	21-22	Товароведная характеристика молочных товаров.	2	2
	Самостоятельная работа №5 Написание реферата. Анализ рынка молочных товаров в розничной торговой сети		2	
	Практические занятия			
	23-24	Практическая работа № 5 Органолептическая оценка качества, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения молочных товаров.	2	
	25-26	Товароведная характеристика мясных товаров.	2	3
	Практические занятия			
	27-28	Практическая работа № 6 Ознакомление с промысловыми семействами рыб.	2	
	Самостоятельная работа №6 Работа с учебником. Подготовка мультимедийной презентации по теме.		2	
	Практические занятия			
	29-30	Практическая работа № 7 Изучение условий хранения различных групп продовольственных товаров.	2	
Раздел ПМ Розничная торговля непродовольственными товарами	Содержание учебного материала		24	
	31-32	Потребительские свойства непродовольственных товаров.	2	
	33-34	Факторы формирующие качество непродовольственных товаров. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним.	2	
	Практические занятия			
	35-37	Практическая работа № 8. Анализ товарной информации.	2	3
	37-38	Классификация, ассортимент ,маркировка, упаковка, условия хранения швейных и трикотажных товаров.	2	
	Практические занятия			
	39-40	Практическая работа № 9. Распознавание ассортимента и маркировки швейных и трикотажных товаров.	2	2

Самостоятельная работа №7 Ознакомление с ассортиментом пушно-меховых товаров		2	
Самостоятельная работа № 8 Ознакомление с классификацией и ассортиментом галантерейных товаров.		2	
41-42	Классификация и ассортимент, маркировка, упаковка и хранение обувных товаров.	2	
Самостоятельная работа №9 Ознакомление с ассортиментом парфюмерно-косметических товаров.		2	
43-44	Классификация и ассортимент маркировка, упаковка, сроки хранения парфюмерно-косметических товаров.	2	3
Самостоятельная работа №10 Ознакомление с классификацией и ассортиментом товаров из пластмасс		2	
Практические занятия			
45-46	Практическая работа № 10. Распознавание ассортимента маркировки, упаковки и качества посудохозяйственных товаров.	2	3
Самостоятельная работа №11 Ознакомление с ассортиментом школьно-письменных товаров.		2	
Практические занятия			
47-48	Практическая работа № 11. Распознавание ассортимента, маркировки, упаковки и качества моющих средств.	2	3
Самостоятельная работа №12 Ознакомление с классификацией и ассортиментом строительных товаров		1	
Практические занятия			
49-50	Практическая работа №12. Изучение видов выкладки различных групп непродовольственных товаров.	2	3
Самостоятельная работа №13 Ознакомление с классификацией и ассортиментом игрушек		1	
Практические занятия		2	2
51-52	Практическая работа № 13. Решение производственных ситуаций.		
53-54	Дифференцированный зачет	2	3
Самостоятельная работа при изучении МДК		27	
Подготовка реферата или мультимедийной презентации на тему по выбору: - характеристика ассортимента хлебобулочных товаров; - характеристика ассортимента зерномучных товаров; - характеристика ассортимента плодоовощных товаров; - характеристика ассортимента мясной гастрономии;			

- характеристика ассортимента рыбной гастрономии; - характеристика ассортимента кондитерских изделий; - характеристика ассортимента карамели; - характеристика ассортимента конфет; - характеристика ассортимента вкусовых товаров; - характеристика ассортимента вина; - характеристика ассортимента макаронных изделий. - характеристика ассортимента текстильных товаров - характеристика ассортимента швейных товаров - характеристика ассортимента трикотажных товаров - характеристика ассортимента меховых товаров - характеристика ассортимента обувных товаров - характеристика ассортимента галантерейных товаров - характеристика ассортимента парфюмерно-косметических товаров - характеристика ассортимента посудо-хозяйственных товаров - характеристика ассортимента игрушек - характеристика ассортимента спорт товаров - характеристика ассортимента строительных товаров - характеристика ассортимента ювелирных товаров - характеристика ассортимента часов - характеристика ассортимента художественных изделий и сувениров Отчёт-анализ посещения торгового предприятия с целью изучения ассортимента группы товаров Составление товароведной характеристики на продовольственный товар, на непродовольственный товар Анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических условий размещения товаров в торговом зале магазина (на примере торгового предприятия) Подготовка к практическим занятиям Оформление практических работ Подготовка ответов на вопросы тестов Работа с нормативной и справочной литературой Изучение лекционного материала		
---	--	--

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).

Учебная практика	234
Приемка товаров по количеству и качеству продовольственных и непродовольственных товаров.	
Осуществление контроля за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	
Осуществление подготовки продовольственных товаров к продаже, размещение и выкладка.	
Осуществление подготовки непродовольственных товаров к продаже, размещение и выкладка.	
Обслуживание покупателей, консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных групп продовольственных товаров.	
Обслуживание покупателей, консультирование о способах и условиях использования непродовольственных товаров.	
Ознакомление с условиями хранения и сроками хранения продовольственных и непродовольственных товаров.	
Ознакомление со сроками годности и сроками реализации продовольственных товаров.	
Эксплуатация торгово-технологического оборудования на предприятиях.	
Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей.	
Изучение спроса покупателей.	
Проверка качества, комплектности, количественной характеристики непродовольственных товаров.	
Проверка качества, комплектности, количественной характеристики продовольственных товаров.	
Подготовка и размещение товаров в торговом зале.	
Осуществление выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании.	
Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве и потребительских свойствах продовольственных товаров.	
Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве и потребительских свойствах непродовольственных товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	
Ознакомление с идентификацией различных групп, подгрупп, видов продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых).	
Ознакомление с идентификацией различных групп, подгрупп, видов продовольственных товаров (молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных).	
Ознакомление с установлением градаций качества продовольственных товаров.	
Ознакомление с оценкой качества по органолептическим показателям.	
Ознакомление с дефектами продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских и вкусовых).	
Ознакомление с дефектами продовольственных товаров (молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных).	
Ознакомление с оптимальными условиями хранения продовольственных товаров.	
Ознакомление с порядком расчета энергетической ценности продукта.	
Ознакомление идентификацией непродовольственных товаров различных групп (текстильных, обувных и пушно-меховых товаров).	
Ознакомление с идентификацией непродовольственных товаров различных групп (овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, парфюмерно-косметических товаров, товаров культурно-бытового назначения).	
Ознакомление с маркировкой продовольственных товаров.	

Ознакомление с маркировкой непродовольственных товаров, клеймение и символы по уходу.	
Ознакомление с санитарно-эпидемиологическими требованиями к продовольственным товарам и их упаковке.	
Ознакомление с санитарно-эпидемиологическими требованиями к непродовольственным товарам и их упаковке.	
Самостоятельная работа по учебной практике	98
Производственная практика	72
Приемка товаров по количеству и качеству.	
Проверка сопроводительной документации и сертификатов качества на продовольственные товары.	
Проверка сопроводительной документации и гигиенических сертификатов на непродовольственные товары.	
Проверка соблюдения сроков хранения и реализации товаров.	
Проверка условий хранения и транспортирования товаров.	
Формирование и анализ торгового ассортимента продовольственных товаров.	
Формирование и анализ торгового ассортимента непродовольственных товаров.	
Контроль режимов и сроков хранения продовольственных и непродовольственных товаров.	
Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований непродовольственных и продовольственных товаров.	
Контроль соблюдения условий и сроков хранения продовольственных и непродовольственных товаров.	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- плакаты по группам товаров, содержащимся в таблице 3.2;
- муляжи хлебобулочных, кондитерских изделий, овощей, фруктов;
- тара, упаковка молочных, винно-водочных товаров, мясных, рыбных, плодоовощных консервов;
- образцы, макаронных изделий, зерномучных товаров.
- образцы обувных, галантерейных, посудохозяйственных, канцелярских и других товаров.

Технические средства обучения:

- ноутбук,
- мультимедийный проектор,
- экран,
- телевизор,
- DVD-плеер

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативная литература:

1. Закон Российской Федерации от 07.02.92 № 2300 – 1 «О защите прав потребителей» (с изменениями)
2. Федеральный закон от 02.01.00 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями).
3. Федеральный закон от 27.12.02 № 184 – ФЗ «О техническом регулировании» *(с изменениями)*
4. Правила продажи отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров, утвержденные постановлением Правительства РФ от 19 января 1998 г. № 55. *(с изменениями)*

Основная литература:

1. Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник / В.Е. Сычко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Вышэйшая школа, 2019. — 670 с.

Дополнительная литература

1. Карташова Л.В. Николаева М.А., Печникова Е.Н. Товароведение продовольственных товаров / Учеб. для ССУЗов. – М.: Деловая литература, 2019. – 410 с.
2. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. / Учеб. для СПО. Ростов на Дону «Феникс» 2019.

3. Резниченко И.Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий. Учебное пособие / И.Ю. Резниченко. — Электрон. текстовые данные. — Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2020. — 203 с.
4. Славнова Т.П. Товароведение и экспертиза одежно-обувных и пушно-меховых товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров / Т.П. Славнова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 168 с.
5. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. / Учеб. для ССУЗов. – Ростов на Дону: Феникс, 2019. – 473 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.dcrystal.ru>
2. <http://www.glass-crystal.ru>
3. <http://www.ghz.ru>
4. <http://www.zawod.ru>
5. <http://www.inventors.ru>
6. <http://www.jamert.ee/ap/main.html>
7. <http://www.pottery.ru>
8. <http://www.platki.ru>
9. <http://www.sevchern.ru>
10. <http://www.deaftime.ru>
11. <http://www.portal-vologda.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению студентами программы профессионального модуля ПМ 04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» происходит с одновременным изучением профессионального модуля ПМ.01 Организация и управление торговой деятельностью и ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрировано.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Учебная практика проводится в учебных лабораториях колледжа и/или базах практики предприятий на основе договоров между образовательной организацией и организациями г. Вологды.

Производственная практика проводится на предприятиях.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы профессионального модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

БПОУ ВО «Вологодский колледж сервиса», реализующий подготовку по программе профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обеспечивает организацию и проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости проводится преподавателем в процессе обучения. Основными формами текущего контроля успеваемости являются устный опрос, практическая работа, тестовые задания. По учебной и производственной практике проводятся зачеты, дифференцированные зачеты и комплексные зачеты.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия.

Формы и методы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются преподавателем и доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев от начала обучения.

Для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации образовательным учреждением создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	Оценка устного и письменного опросов, результатов проверочных и контрольных работ, выполнения практических работ, выполнения и защиты реферата. Зачет по практике. Экзамен по модулю.

ПК 3.2 Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	Оценка устного и письменного опросов, результатов проверочных и контрольных работ, выполнения практических работ, выполнения и защиты реферата. Зачет по практике. Экзамен по модулю.
ПК 3.3 Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	Оценка устного и письменного опросов, результатов проверочных и контрольных работ, выполнения практических работ, выполнения и защиты реферата. Зачет по практике. Экзамен по модулю.
ПК 3.4 Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	Оценка устного и письменного опросов, результатов проверочных и контрольных работ, выполнения практических работ, выполнения и защиты реферата. Зачет по практике. Экзамен по модулю.
ПК 3.5 Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	Оценка устного и письменного опросов, результатов проверочных и контрольных работ, выполнения практических работ, выполнения и защиты реферата. Зачет по практике. Экзамен по модулю.
ПК 3.6 Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	Оценка устного и письменного опросов, результатов проверочных и контрольных работ, выполнения практических работ, выполнения и защиты реферата. Зачет по практике. Экзамен по модулю.
ПК 3.7 Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	Оценка устного и письменного опросов, результатов проверочных и контрольных работ, выполнения практических работ, выполнения и защиты реферата. Зачет по практике. Экзамен по модулю.
ПК 3.8 Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	Оценка устного и письменного опросов, результатов проверочных и контрольных работ, выполнения практических работ, выполнения и защиты реферата. Зачет по практике. Экзамен по модулю.
<i>ПК 3.9 Проверять качество, комплектность, количественные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров.</i>	Оценка устного и письменного опросов, результатов проверочных и контрольных работ, выполнения практических работ, выполнения и защиты реферата. Зачет по практике. Экзамен по модулю.
<i>ПК 3.10 Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.</i>	Оценка устного и письменного опросов, результатов проверочных и контрольных работ, выполнения практических работ, выполнения и защиты реферата. Зачет по практике.

	Экзамен по модулю
<i>ПК 3.11 Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.</i>	Оценка устного и письменного опросов, результатов проверочных и контрольных работ, выполнения практических работ, выполнения и защиты реферата. Зачет по практике. Экзамен по модулю
<i>ПК 3.12 Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей, принимать участие в мероприятиях по соблюдению сроков хранения и реализации товаров.</i>	Оценка устного и письменного опросов, результатов проверочных и контрольных работ, выполнения практических работ, выполнения и защиты реферата. Зачет по практике. Экзамен по модулю

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

Результаты	Формы и методы контроля и оценки
(освоенные умения) Применять методы товароведения; Формировать и анализировать торговый (или промышленный ассортимент); Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; Рассчитывать товарные потери и списывать их; Идентифицировать товары; Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним применять различные технологические операции по подготовке товаров к продаже; принять товар в соответствии с нормативной документацией эксплуатировать ККТ при обслуживании покупателей; выполнять расчетные операции с покупателями; определять целевые аудитории; описывать целевые аудитории для конкретных товаров; оценивать качество технически сложных товаров, комплектность различных групп непродовольственных товаров; производить выкладку товаров; работать с торгово-технологическим оборудованием; консультировать покупателей о потребительских свойствах товаров; осуществлять поиск достоверной информации о товаре; обеспечивать сохранность товарно-материальных ценностей; применять	Оценка устного и письменного опросов, результатов проверочных и контрольных работ, выполнения практических работ, выполнения и защиты реферата. Зачет по практике. Экзамен по модулю

<i>различные способы и методы контроля за соблюдением условий и сроков реализации товаров на предприятии;</i>	
(освоенные знания) Теоретические основы товароведения; Основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; Виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; Классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества и маркировку; Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров <i>принципы проведения подготовительных операций по продаже товаров;</i> <i>документационное обеспечение процесса приемки товаров; алгоритм приемки товаров на предприятии;</i> <i>правила эксплуатации ККТ; порядок проведения расчетных операций с использованием ККТ;</i> <i>характеристики клиентов; важность операций целевой аудиторией;</i> <i>количественные характеристики товаров;</i> <i>последовательность оценки качества товаров;</i> <i>виды и способы выкладки товаров; виды торгового оборудования, инвентаря;</i> <i>качественные характеристики товаров, характеристику покупателей и их потребности;</i> <i>документационное обеспечение системы контроля товарно-материальных ценностей; сроки реализации и сроки хранения продовольственных и непродовольственных товаров.</i>	Оценка устного и письменного опросов, результатов проверочных и контрольных работ, выполнения практических работ, выполнения и защиты реферата. Зачет по практике. Экзамен по модулю.
(практический опыт) Определения показателей ассортимента; Распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; Оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; Установления градаций качества; Расшифровки маркировки; Контроля режимов и сроков хранения товаров;	Оценка работы обучающихся во время прохождения практики, выполнения практической работы, Зачет по практике. Экзамен по модулю.

Соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения	
--	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой, представленной в таблице:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно