

Департамент образования и науки Костромской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**Выполнение работ по профессии рабочего
17353 Продавец продовольственных товаров**

2020 г.

РАССМОТРЕНО

Методическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»

Протокол № 7 от 13.05.2020 г.

Председатель МС _____ Губанов С.А.

Одобрена

цикловой методической комиссией
торгово-юридических дисциплин

Протокол № _____ от _____.____ 2020 г.

Председатель: _____ / _____ /

Автор:
Нестерова Т.В. преподаватель

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»

Протокол № 6 от 15.05.2020 г.

Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 15.05.2020 г. №
155/п

Рабочая программа разработана на основе
Федерального Государственного
образовательного стандарта (ФГО) по
специальностям среднего профессионального
образования (СПО) укрупненной группы

38.00.00 Экономика и управление

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Зам. директора _____ А.А. Смирнова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по профессии рабочего

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **38.02.04 Коммерция (по отраслям)** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **выполнение работ по профессии рабочего – Продавец продовольственных товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных видов товаров.
2. Осуществлять контроль своевременного пополнения рабочего запаса товаров и их сохранностью.
3. Готовить товары к продаже: проверять наименование, количество, сортность, цену, состояние упаковки и правильность маркировки.
4. Готовить рабочее место: проверять наличие и исправность оборудования, инвентаря и инструментов.
5. Размещать товары по группам, видам, сортам с учетом частоты спроса и удобства работы.
6. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического и контрольно-кассового оборудования.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере торговли при наличии среднего (полного) общего образования без предъявления требований к опыту работы.

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

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

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей: консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных видов товаров.
- осуществления своевременности пополнения рабочего запаса товаров и их сохранности.
- подготовки товаров к продаже: определение сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки;
- подготовки рабочего места: наличия и исправности оборудования, инвентаря и инструментов;
- размещения товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы;

- эксплуатации торгово-технологического и контрольно-кассового оборудования;

должен уметь:

- нарезать, взвешивать, упаковывать продовольственные товары;
- консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных видов товаров;
- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров, устанавливать их градации качества и оценивать по органолептическим показателям;
- использовать в технологическом процессе торгово-технологическое и контрольно-кассовое оборудование;

должен знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров, ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров, их пищевую ценность;
- показатели качества и дефекты товаров;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
- Федеральный закон «О защите прав потребителей»;
- устройство и принципы работы торгово-технологического оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования, правила охраны труда, санитарные нормы и правила.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 288 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 36 часов;

учебной практики – 36 часов.

производственная практика – 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **выполнение работ по профессии рабочего – продавец продовольственных товаров**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных видов товаров.
ПК 2	Осуществлять контроль своевременного пополнения рабочего запаса товаров и их сохранностью.
ПК 3.	Готовить товары к продаже: проверять наименование, количество, сортность, цену, состояние упаковки и правильность маркировки.
ПК 4.	Готовить рабочее место: проверять наличие и исправность оборудования, инвентаря и инструментов.
ПК 5.	Размещать товары по группам, видам, сортам с учетом частоты спроса и удобства работы.
ПК 6.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического и контрольно-кассового оборудования.
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 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.

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
			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 1-6	Раздел ПМ 1. Подготовка и ведение работ по профессии продавец продовольственных товаров.	288	72	40	-	36	-	36	144
	Всего:	288	72	40	-	36	-	36	144

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

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
Раздел ПМ 1. Подготовка и ведение работ по профессии продавец продовольственных товаров		288	
МДК 04.01. Продажа продовольственных товаров.		72	
Тема 1.1. Торгово-технологический процесс предприятий розничной торговли.	Содержание учебного материала:	12	2
	1. Торгово-технологический процесс: понятие, элементы, их характеристика.		
	2. Санитарные нормы и правила для предприятий продовольственной торговли.		
	3. Должностные обязанности продавца.	12	3
	Практические занятия:		
	1. Анализ планировок торговых залов магазинов.		
	2. Тестирование по использованию торговых площадей магазинов.		
	3. Решение задач по размещению и выкладке товаров в магазине.		
	4. Анализ торговых ситуаций по соблюдению правил торговли продовольственными товарами, санитарных норм и правил.		
	5. Презентация должностных обязанностей продавца.		
Тема 1.2. Торгово-технологическое оборудование магазина.	Содержание учебного материала:	12	2
	1. Классификация торгового оборудования, виды, назначение.		
	2. Холодильное оборудование, требования к безопасной эксплуатации.		
	3. Контрольно-кассовое оборудование, требование к безопасной эксплуатации.	12	3
	Практические занятия:		
	1. Анализ требований, предъявляемых к торговой мебели.		
	2. Решение ситуаций по правилам безопасной работы с холодильным оборудованием.		
	3. Взвешивание на торговых весах.		
	4. Работа на контрольно-кассовом оборудовании.		
	5. Осуществление расчетов за покупки.		

Тема 1.3. Ассортимент продовольственных товаров.	Содержание учебного материала:		12	2
	1.	Правила продажи и ассортимент плодов, овощей, грибов и продуктов их переработки.		
	2.	Правила продажи и ассортимент мясной гастрономии		
	2.	Правила продажи и ассортимент рыбной гастрономии.		
	3.	Правила продажи и ассортимент молочной гастрономии.		
	4.	Правила продажи и ассортимент бакалейно-кондитерских товаров.		
	5.	Правила продажи и ассортимент вкусовых товаров.	12	3
	Практические занятия:			
	1. Определение качества свежих плодов, овощей по органолептическим показателям.			
	2. Исследование качества колбасных изделий.			
	3. Определение качества мороженой рыбы по органолептическим показателям.			
	4. Исследование качества рыбных консервов.			
	5. Идентификация показателей качества питьевого молока и молочных товаров.			
6. Определение качества кондитерских товаров.				
7. Определение качества вкусовых товаров.				
8. Идентификация информации маркировки скоропортящихся товаров в соответствии с требованиями ФЗ «О защите прав потребителей».				
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.			36	3
1. Составление планировки торгового зала магазина 2. Составление конспекта по правилам торговли. 3. Составление таблиц, характеризующих торговое оборудование. 4. Написание конспекта «Общие сведения о пищевых продуктах». 5. Подборка материала по информационным знакам на упаковке товаров. 6. Составление таблицы условий и сроков хранения продовольственных товаров.				
Примерная тематика домашних заданий				3
1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). 2. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 3. Самостоятельное изучение правил выполнения чертежей и технологической документации.			180	3
Учебная практика Виды работ: - работа с нормативной документацией, устанавливающей правила безопасности труда при эксплуатации торгового оборудования; -составление структурной схемы предприятия – базы практики; - подготовка рабочего места: проверка исправности оборудования, инвентаря и инструментов; - подготовка товаров к продаже: освобождение товара от отправительской упаковки;				

- размещение и выкладка товаров на торговое оборудование по группам, видам, наименованиям, сортам и поставщикам; - оформление наприлавочных и внутримagaзинных витрин; - осуществление количественной приемки товаров со склада предприятия; - органолептическая оценка качества товаров, поступивших на рабочее место со склада предприятия; - оформление документов на приемку товаров со склада предприятия; - оформление договора о материальной ответственности; - обслуживание покупателей: предложение, показ, нарезка, упаковка и взвешивание товара; - составление актов на: пересортицу, разбраковку, списание товаров ненадлежащего качества; - предоставление информации потребителю об ассортименте и качестве товаров, производителях, ценах, права на обмен продовольственных товаров; - консультация потребителей о пищевой ценности, отличительных особенностях, сроках хранения и годности пищевых продуктов; - ведение учета покупательского спроса на продовольственные товары; - формирование розничной цены на продовольственные товары; - подготовка контрольно-кассового оборудования к работе; - ведение расчетных операций на контрольно-кассовом оборудовании; - определение платежности, подлинности государственных денежных знаков; - выполнение заключительных операций на контрольно-кассовом оборудовании; - документальное оформление сдачи денежной выручки руководителю структурного подразделения; - составление отчетов: о движении товара, тары, кассового отчета.		
Всего	288	

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).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие кабинета «Организация коммерческой деятельности и логистика» и лаборатории «Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Организация коммерческой деятельности и логистика»:

- комплект технологической документации;
 - комплект учебно-методической документации;
 - технические средства обучения: компьютерное и мультимедийное оборудование;
- Оборудование лаборатории «Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда».
- немеханическое торгово-технологическое оборудование,
 - весоизмерительное оборудование,
 - холодильное оборудование,
 - контрольно-кассовое оборудование.

Нормативно - технические средства обучения: стандарты, сертификаты, сопроводительные документы,

Инвентарь и инструменты: торговый инвентарь и инструменты соответствующие профилю магазина по количеству обучающихся для подготовки к продаже, продажи, упаковки товаров, маркировки, идентификации товаров и денежных купюр.

Компьютерное и мультимедийное оборудование.

4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,
дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. Учебник.- М.: ПрофОбрИздат, 2017.

Дополнительная литература:

1. Бузукова Е.А. Ассортимент розничного магазина: методы анализа и практические советы. – СПб.: Питер, 2017.
2. Котлер, Ф. Основы маркетинга/Ф. Пер. с англ. В.Б. Боброва.- М.: Бизнес-книга, 2017.

Материально-техническое и информационное обеспечение дисциплины

Интернет – ресурсы:

1. <http://www.garant.ru> - Гарант;
2. <http://www.rtpress.ru> - Российская торговля;
3. <http://www.torgrus.ru> - Новости и технологии торгового бизнеса;
4. <http://www.modul-ek.ru> – Торговое оборудование;
5. <http://www.nta-rus.com> – Оборудование. Технология и оборудования для магазинов.
6. <http://www.f-art.nnov.ru> – ТиТО. Торговое и технологическое оборудование;
7. <http://www.trade-design.ru> – Торговый дизайн;

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего – продавец продовольственных товаров» является освоение МДК 04.01. «Техника обслуживания потребителей продовольственных товаров».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели профессионального цикла, прошедшие стажировку в предприятиях розничной торговли.

Мастера: наличие 3 квалификационной категории с обязательной стажировкой в торговых организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных видов товаров.	-составление графика пополнения рабочего запаса товаров на рабочем месте; -ведение учета остатков товара на примере одной товарной группы; - участие в инвентаризации товаров и тары;	зачет по учебной практике;
Осуществлять контроль своевременного пополнения рабочего запаса товаров и их сохранностью.	-проанализировать особенности хранения некоторых групп продовольственных и непродовольственных товаров на складе; -проанализировать выкладку товаров в торговом зале: правильность и полноту;	защита практических работ; комплексный экзамен по профессиональному модулю.
Готовить товары к продаже: проверять наименование, количество, состояние упаковки и правильность маркировки.	-проводить приемку продовольственных и промышленных групп товаров по количеству и качеству; - проводить идентификацию товара; -оценивать вид и состояние упаковки; - проводить дешифровку маркировки товаров	устный опрос; зачет по учебной практике; комплексный экзамен по профессиональному модулю.
Готовить рабочее место: проверять наличие и исправность оборудования, инвентаря и инструментов.	-выполнение правил эксплуатации холодильного, подъемно-транспортного, контрольно-кассового оборудования, инвентаря и инструментов; - составление заявки на товар; -освобождение товара от упаковки;	устный опрос; зачет по учебной практике;
Размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы.	- составление таблицы на товар реализованного спроса; -определение дат окончания реализации и годности продовольственных товаров;	устный опрос; тестирование; зачет по учебной практике;
Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического и контрольно-кассового оборудования.	-выполнение расчетных операций с покупателями; -выполнение подготовительно-заключительных работ на торгово-технологическом оборудовании.	защита практических работ; комплексный экзамен по профессиональному 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 (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии. - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам практики; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	защита творческих работ; тестирование; устный опрос; зачет
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	решение ситуационных задач; защита практических работ;
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	решение ситуационных задач;
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	защита рефератов;

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	оценка работы в тренинге;
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня	интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.	- использование нормативной базы для аргументации принятых решений при выполнении практических занятий и лабораторных работ.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов а также требования стандартов, технических условий.	- использование нормативной базы для аргументации принятых решений при выполнении практических занятий и лабораторных работ	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы