

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
“НИЖЕГОРОДСКИЙ ГУБЕРНСКИЙ КОЛЛЕДЖ”

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРО-
ФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ
(продавец продовольственных товаров)

Специальность:

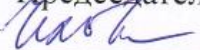
38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Нижний Новгород
2021 г.

Рассмотрена МК Товароведение и
коммерция

Протокол № 1 от 27.08.2021 г.

Председатель:

 Е.Ю. Чехова

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебной работе



О.Ю. Овчинникова

«31» августа 2021г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана ПМ.04
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (продавец продовольственных товаров) на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС) по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Квалификация: менеджер по продажам.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Нижегородский Губернский колледж»

Разработчик:

Ширяева А.Н., преподаватель ГБПОУ НГК

Эксперт от работодателя: ООО «АШАН»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

ПМ. 04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (продавец продовольственных товаров)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа ПМ.04 Выполнение работ по одной и нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной и нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Принимать товары по количеству и качеству.

ПК 4.2. Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.

ПК 4.3. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефект определять градации качества.

ПК 4.4. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требования оформлению сопроводительных документов.

ПК 4.5. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии установленными требованиями.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышении квалификации и переподготовке) при присвоении квалификации: менеджер по продажам; профессиональной подготовке по профессии «Продавец, контролер-кассир», при освоении профессии рабочего в рамках специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

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

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

- **иметь практический опыт:**
- приемки товаров по количеству и качеству;
- идентификации товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценки качества товаров;
- эксплуатации контрольно-кассовой техники; соблюдения правил техники безопасности при работе;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к торговым организациям;

- **уметь:**
- соблюдать установленный порядок приемки товаров по количеству и качеству;
- работать на контрольно-кассовой технике разных типов, сканировать штрих - коды товаров;
- распознавать товары по групповым, видовым и марочным идентификационным признакам;
- оценивать качество товаров, определять их категории и диагностировать дефекты;
- контролировать температурно-влажностный и санитарно-гигиенический режимы, а также сроки хранения;
- оформлять товаросопроводительные документы и проверять правильность их оформления;
- обследовать торговое предприятие для выявления соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к торговым организациям;
- **знать:**
- порядок проведения приемки товаров по количеству и качеству;
- правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и техники безопасности при работе на ней;
- идентификацию и оценку качества товаров, градации качества, признаки распознавания дефектов и причины их возникновения;
- условия и сроки хранения и транспортирования товаров;
- товаросопроводительные документы и правила их оформления;
- основы микробиологии санитарии и гигиены, санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 192 часа, в том числе:

максимальная учебная нагрузка обучающихся 192 часа, в том числе:

-обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся - 32 часа;

-самостоятельная работа обучающихся - 16 часов,

-учебной практики – 72 часа

- производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (продавец продовольственных товаров)**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Принимать товары по количеству и качеству.
ПК 4.2	Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.
ПК 4.3	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 4.4	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 4.5	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
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 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательны 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 (макс. учебная нагрузка и практики)	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 4.5	Раздел 1. МДК 04.01 Санитария и гигиена	48	32	12	*0	16	0*	0	0
ПК 4.1,2,3,4	Учебная практика (проводится концентрированно)	72	72						72
	Всего:	192	32	12	*	16	*	72	72

3.2. Содержание обучения по ПМ 04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (продавец продовольственных товаров)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА		48/16/32/12	1
МДК 04.01. Санитария и гигиена			
Введение	Содержание учебного материала Предмет, цели и задачи микробиологии. Понятие о микроорганизмах. Роль микроорганизмов в живом мире. Связь микробиологии с другими дисциплинами. Значение изучения дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена продовольственных товаров» для обеспечения санитарно - эпидемиологического благополучия в торговых организациях.	2	
Глава 1. Морфология, систематика и физиология микроорганизмов			
Тема 1.1	Содержание учебного материала		

<p>Морфология, систематика и физиология микроорганизмов</p>	<p>Морфология: понятие. Характерные морфологические признаки микроорганизмов. Систематика микроорганизмов. Основные группы микроорганизмов: бактерии, плесневые грибы, дрожжи, ультрамикробы, их строение, особенности размножения. Значение микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности в производстве, хранении, реализации пищевых продуктов. Физиология микроорганизмов: понятие. Конструктивный и энергетический обмен у микроорганизмов. Важнейшие процессы жизнедеятельности. Понятие о тургоре: плазмолизе, плазмоптите. Типы питания микроорганизмов (аутотрофы и гетеротрофы). Аэробные и анаэробные микроорганизмы.</p>	2	2
	<p>Практическое занятие № 1 Микроскопирование бактерий, плесневых грибов и дрожжей.</p>	2	1
	<p>Самостоятельная работа Изучите характерные морфологические признаки микроорганизмов Укажите значение микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности при хранении и реализации товаров</p>	2	2
<p>Тема 1.2 Важнейшие микробиологические процессы и их влияние на качество товаров</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>2. Микробиологические процессы: понятие, классификация. Типичные брожения: спиртовое, молочнокислое, маслянокислое, пропионовокислое. Нетипичные брожения (аэробные окислительные процессы): уксуснокислое и лимоннокислое брожения. Характеристика возбудителей, химизм, конечные продукты жизнедеятельности их влияния на свойства толевых продуктов. Микробиологические процессы, обуславливающие порчу пищевых продуктов. Гнилостные процессы: возбудители и химизм, выделяемые вредные вещества. Роль гнилостных микроорганизмов в окружающей среде и порче пищевых продуктов. Микробиологические процессы, вызывающие изменения</p>	2	2

		жиров и клетчатки: возбудители, химизм, влияние на качество пищевых продуктов.		
		Практическое занятие № 2,3 Распознавание признаков повреждения товаров микроорганизмами.	4	1
		Самостоятельная работа Дайте определение понятий аэробные и анаэробные микроорганизмы Назовите и охарактеризуйте важнейшие микробиологические процессы	2	2
Тема 1.3 Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала		2	1
		Факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов, их классификация. Физические факторы: температура, влажность, концентрация растворенных веществ, излучения, их влияние на жизнедеятельность микроорганизмов. Химические факторы: реакция и химический состав среды, их влияние на жизнедеятельность микроорганизмов. Понятие о гидрофитах, ксерофитах, осмофилах, галофилах, термофилах, психрофилах, лизофилах. Биологические факторы, их влияние на развитие микроорганизмов. Возможные пути регулирования жизнедеятельности		

		микроорганизмов при производстве и хранении пищевых продуктов в целях предохранения их от микробной порчи.		
		Самостоятельная работа Установите факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов. Рассмотрите физические, химические и биологические факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов	2	2
Тема 1.4. Источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами	Содержание учебного материала		2	
	4	Внешняя среда почва, вода, воздух как основные источники возможного инфицирования микроорганизмами продовольственного сырья и пищевых продуктов. Микрофлора почвы, ее состав. Типичные сапрофитные микробы, наличие и выживаемость, процессы самоочищения. Микрофлора природной воды, ее состав. Оценка качества и безопасности питьевой воды по микробиологическим показателям. Микрофлора воздуха: особенности его состава в производственных помещениях, складах хранения продуктов. Приемы и средства обеззараживания (дезинфекции) воздуха. Микрофлора тела человека: ее состав и значение. Понятие о дисбактериозе.		

		Микрофлора тары и упаковочных материалов: ее состав, приемы и средства дезинфицирования.		
		Самостоятельная работа Раскройте понятия: анабиоз, симбиоз, антагонизм, паразитизм Назовите важнейшие источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами	2	2
Тема 1.5. Микробиология пищевых продуктов	Содержание учебного материала		2	2
	5	<p>Биоповреждения тканей, древесины, бумаги, косметических товаров. Микроорганизмы, вызывающие их повреждение. Условия, способствующие повреждению. Признаки повреждения. Способы защиты от повреждений.</p> <p>Пищевые продукты как питательная среда для развития микроорганизмов.</p> <p>Микрофлора мясных товаров. Источники инфицирования микроорганизмами. Условия, способствующие проникновению микроорганизмов в толщу мяса. Виды микробиологических дефектов охлажденного и мороженого мяса, меры предупреждения и профилактики.</p> <p>Особенности микрофлоры разных видов мясных продуктов (колбас, полуфабрикатов и др.). Микрофлора птицы</p> <p>Микрофлора живой и охлажденной рыбы. Источники инфицирования. Факторы, способствующие бактериальной порче. Характеристика возбудителей. Меры предупреждения возникновения дефектов. Микрофлора рыбы соленой, маринованной, копченой, возможные виды порчи, меры профилактики. Микрофлора моллюсков.</p> <p>Микрофлора молочных товаров. Формирование микрофлоры свежего молока. Инфицирование молока патоген-</p>		

	<p>ными микроорганизмами. Меры предупреждения дефектов. Понятие о бактерицидной фазе, воздействие пастеризации и стерилизации на микрофлору молока; зависимость микрофлоры молока от температуры и условий хранения. Микрофлора сгущенного и сухого молока. Особенности микрофлоры кисломолочных продуктов и сыров. Понятие о заквасках.</p> <p>Микрофлора животных пищевых жиров: виды микроорганизмов, источники инфицирования, виды и возбудители порчи, меры предупреждения.</p> <p>Микрофлора яиц и яичных продуктов, источники инфицирования. Виды микробной порчи яиц и яичных продуктов. Меры предупреждения порчи.</p> <p>Микрофлора (остаточная) стерилизованных консервов.</p> <p>Промышленная стерильность: понятие, способы обеспечения. Факторы, определяющие режим стерилизации.</p> <p>Виды порчи, причины и возбудители.</p> <p>Микрофлора (поверхностная и эпифитная) свежих плодов и овощей. Пути инфицирования их возбудителями микробиологических болезней. Факторы, влияющие на развитие микроорганизмов в плодах и овощах. Микробиологические заболевания плодов и овощей. Меры предупреждения и сокращения порчи. Специфика микрофлоры сушеных, соленых, квашеных, моченых и замороженных плодов и овощей. Желательная и нежелательная микрофлора квашеных овощей.</p> <p>Микрофлора зерновых продуктов; микроорганизмы, формирующие их микрофлору; основные виды микробной порчи. Роль микроорганизмов в производстве хлеба: желательные и нежелательные микробиологические процессы. Болезни хлеба, меры предупреждения.</p> <p>Микрофлора вкусовых товаров (алкогольные и безалкогольные напитки): состав, значение в производстве, де-</p>		
--	--	--	--

	фекты, вызванные микробиологическими процессами при хранении.		
	Лабораторные работы (при наличии, указываются темы)		1
	Определение свежести мяса бактериоскопическим методом (мазка-отпечатка)	2	2
	Самостоятельная работа Рассмотрите микрофлору важнейших продуктов питания. Укажите источники их инфицирования, виды микробиологических дефектов, признаки, меры предупреждения и профилактики	2	1
Тема 1.6. Биоповреждения непродовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	2
	Биоповреждения тканей, древесины, бумаги, косметических товаров. Микроорганизмы, вызывающие их повреждения. Условия, способствующие повреждению. Признаки повреждения. способы защиты от повреждений.		
	Самостоятельная работа Выявите важнейшие биоповреждения непродовольственных товаров и микроорганизмы, их вызывающие	2	
Глава 2. Основы гигиены и санитарии номер и наименование раздела			1
Тема 2.1 Патогенные мик-	Содержание (указывается перечень дидактических единиц).	2	

<p>роорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими <i>номер и наименование темы</i></p>	<p>Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности. Понятие об иммунитете. Пищевые заболевания: пищевые инфекции, пищевые отравления, гельминтозы. Пищевые инфекции: причины возникновения, механизмы передачи возбудителей, меры профилактики. Пищевые отравления: токсикозы (интоксикации) и токсикоинфекции. Характеристика возбудителей, причины возникновения, меры предупреждения. Немикробные пищевые отравления, вызываемые ядовитыми продуктами растительного и животного происхождения, химическими веществами. Меры профилактики немикробных пищевых отравлений. Гельминтозы (глистные инвазии). Геогельминтозы и биогельминтозы. Причины возникновения и меры профилактики. Повреждение продуктов насекомыми, грызунами и птицами. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.</p>		
	<p>Самостоятельная работа Изучите санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли</p>	2	
<p>Тема 2.2 Санитарноэпидемиологические требования к организациям торговли <i>номер и наименование темы</i></p>	<p>Содержание Гигиена и санитария: понятие, значение. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, их содержание (Санитарно-эпидемиологические правила СП). Личная гигиена персонала. Значение яичной гигиены для профилактики пищевых заболеваний. Медицинские осмотры, их цель, назначение, периодичность, нормативные документы. Заболевания, препятствующие работе в предприятиях торговли. Санитарная одежда и правила пользования ею. Требования к размещению организаций торговли и содержанию территорий. Виды загрязнений, возникающие при работе торговых организаций. Физические свойства, химический состав воздуха производ-</p>	4	2

	<p>ственных и обслуживающих помещений, источники загрязнения воздуха и мероприятия по борьбе с ними. Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности воздуха.</p> <p>Санитарно-эпидемиологические требования к качеству воды и почвы. Гигиенические требования к транспортированию, приемке, хранению, реализации пищевых продуктов, а также содержанию помещений.</p> <p>Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению и канализации предприятий торговли</p> <p>Требования к вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению помещений и условиям труда работающих.</p> <p>Требования к планировке, размещению, устройству и содержанию помещений организаций торговли. Виды и способы уборки. Дезинфекция, дератизация, дезинсекция, методы проведения. Требования к оборудованию, инвентарю и посуде. Режим мытья и обработки. Гигиенические требования к мелкорозничной сети. Требования к соблюдению санитарных правил (СП 2.3.1066-01). Соблюдение требований к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство. Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации (Роспотребнадзор и его территориальные управления и др.). Виды надзора, его цели и задачи.</p>		2
	<p>Практические занятия №4,5,6 Работа с СанПиНами.</p>	6	
	<p>Самостоятельная работа Установите соответствие размещения магазина требованиям СП 2.3.6.1066-01.</p>	4	
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучите характерные морфологические признаки микроорганизмов. 2. Укажите значения микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности при хранении 		16	

<p>и реализации товаров</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Дайте определенна понятий аэробные и анаэробные микроорганизмы. 4. Назовите и охарактеризуйте важнейшие микробиологические процессы. 5. Установите факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов. 6. Рассмотрите физические, химические и биологические факторы, влияющие жизнедеятельность микроорганизмов. 7. Раскройте понятия: анабиоз, симбиоз, антагонизм, паразитизм. 8. Назовите важнейшие источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами. 9. Рассмотрите микрофлору важнейших продуктов питания. Укажите источники их инфицирования, гиды микробиологических дефектов, признаки, меры предупреждения и профилактики. 10. Выявите важнейшие биоповреждения непродовольственных товаров и микроорганизмы, их вызывающие. 11. Изучите санитарно-эпидемиологическне требования к организациям торговли. 12. Установите соответствие размещения магазина требованиям СП 2.3.6.1066-01. Определите требования к оборудованию, инвентарю и посуде и соблюдение этих требований в магазине. 13. Выявите требования к приему и хранению пищевых продуктов и проверке их соблюдения. Установите наличие в складах и холодильниках термометров и соблюдение оптимальных температурно-влажностных режимов, особенно при хранении замороженных и охлажденных пищевых продуктов. 14. Проверьте санитарно-гигиеническое состояние складов и тары, наличие на транспортной таре этикеток (ярлыков) с указанием сроков годности (хранения) пищевых продуктов. Проверьте соблюдение принципов и правил размещения товаров, в том числе правила товарного соседства. 15. Ознакомьтесь с размещением в складах охлажденных и мороженых мяса, рыбы, хлеба и хлебобулочных изделий. 16. Ознакомьтесь с соблюдением требований к реализации пищевых продуктов (или непродовольственных товаров). 17. Ознакомьтесь с требованиями к содержанию помещений и оборудования. Проверьте соблюдение этих требований в магазине. 18. Ознакомьтесь с гигиеническими требованиями к транспортировке пищевых продуктов 		
--	--	--

<p>и соблюдение их в магазине. 19. Ознакомьтесь и соблюдайте требования к личной гигиене персонала.</p>		
<p>Учебная практика Виды работ</p>	144*	
<p>Виды работ Тема 1. Заказ товара. Определение потребности в товарах для реализации в течении рабочего дня. Выявление остатков нереализованных товаров в течение предыдущего периода. Проверка сроков годности (или хранения) товаров на рабочем месте продавца или в зале самообслуживания. Изъятие с просроченными сроками годности (или хранения), а также некачественных товаров. Оформление заявки на товары принятыми в организации методами. Передача заявки на склад. Тема 2. Приемка товаров по количеству. Ознакомление с реквизитами товаросопроводительных документов (накладных, заборочных листах, отвесов и т.п.). Проверка соответствия ассортимента и количества поступивших товаров данным, указанным в товаросопроводительных документах (ТСД) путем взвешивания или обмера, или пересчета (для штучных товаров или фасованных). Проверка соответствия данных, указанных в ТСД и на маркировке (для упакованных и маркированных товаров). Размещение товаров на временное хранение до выкладки их в торговом зале или рабочее место продавца. Участие в оформлении актов на недостачу товаров. Тема 3. Приемка товаров по качеству. Ознакомление с реквизитами ТСД по качеству (удостоверениями о качестве, сертификатами или декларациями о соответствии, санитарно-эпидемиологическими заключениями и т.п.) Осмотр внешнего вида тары, упаковочных, перевязочных или укупорочных материалов. Отбраковка товаров с нарушенной упаковкой. Оценка качества товаров по органолептическим показателям (внешнему виду, запаху, консистенции, свежести и др.) в неповрежденной и поврежденной упаковке (отдельно). Проверка соответствия градации качества (сорт, классу качества, номера, марке и т.д.) данным, указанным в ТСД и на маркировке. Участие в составлении актов на недоброкачествен-</p>	<p>10</p> <p>16</p> <p>18</p>	

<p>ные товары. Проверка сроков годности (или хранения) поступивших товаров. Отказ от приемки товаров.</p>	10	
<p>Эксплуатация контрольно-кассовой техники (ККТ). Тема 4. Подготовка ККТ к работе. Визуальный осмотр рабочего места и ККТ. Подготовка рабочего места к работе. Получение в главной кассе ключа от ККТ, разменной монеты, чековой и контрольной лент. Заправка чековой и контрольных лент, включение ККТ в сеть. Проверка работоспособности ККТ.</p>	38	
<p>Тема 5. Работа на ККТ. Выполнение необходимых операций на ККТ. Сканирование штрих-кодов на товарах. Соблюдение требований техники безопасности при эксплуатации ККТ. Соблюдение установленных правил эксплуатации ККТ при осуществлении денежных расчетов с покупателями. Обеспечение исправности ККТ в течение рабочего дня. Устранение незначительных неисправностей. Получение от покупателей денег за реализуемые товары. Определение платежеспособности купюр по внешнему виду и с помощью детектора купюр. Расчет с покупателями по платежным картам. Выдача сдачи.</p>	10	
<p>Тема 6. Завершение работы на ККТ. Сбор и подсчет дневной выручки. Составление покупной описи. Оформление контрольной ленты в конце дня. Сверка смены выручки с показаниями счетчика ККТ. Отключение ККТ, Сдача выручки, ключа и контрольной ленты Уборка рабочего места. Составление кассового отчета.</p>	10	
<p>Работа с товарами: их идентификация и оценка качества.</p>	10	
<p>Тема 7. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности. Выявление идентифицирующих признаков товаров: однородных групп, подгрупп, видов, подвидов, наименований и торговых марок. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности: групповая, видовая, марочная. Выявление ассортиментной фальсификации товаров.</p>	15	
<p>Тема 8. Оценка качества товаров на рабочем месте продавца или в торговом зале. Определение органолептических и размерных показателей, необходимых для оценки качества товаров по органолептическим и размерным показателям. Проверка соответствия массы штучных товаров данным, указанным на маркировке. Определение градации качества товаров. Выявление пересортицы. Оформление акта на пересортицу товаров. Выявление недоброкачественных, фальсифицированных по качеству, с просроченными сро-</p>		

<p>ками годности товарами.</p> <p>Тема 9. Подготовка товаров к продаже в подсобном помещении. Разупаковывание товаров из транспортной тары. Сортировка (разбраковка) товаров по качеству, при необходимости разделение на градации качества (например, плодоовощные товары) и/или мойка (овощей), протирка поверхности (колбас, сыров, бутылок и т.п.). Калибровка товаров (при необходимости). Подготовка упаковочных материалов к упаковыванию товаров. Овладение приемами упаковывания товаров. Фасование, упаковывание и маркирование товаров. Укладка в тележки и отправка в торговый зал.</p> <p>Контроль условий хранения транспортирования товаров, оформление товаросопроводительных документов.</p> <p>Тема 10. Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров Проверка санитарного состояния транспортных средств, доставляющих товары. Проверка наличия санитарного паспорта (для пищевых продуктов). Проверка сроков доставки товаров. Участие в размещении товаров на складе. Проверка правильности размещения товаров в складе (соблюдение минимально допустимой ширины проездов, максимально допустимой высоты загрузки, товарного соседства и др.). Осуществление текущего контроля за температурой и относительной влажностью воздуха в складе. Оформление графиков температурно - влажностного режима в складе (при наличии таких графиков). Выявление случаев значительных нарушений (отклонений) режима хранения от оптимального. Составление совместно с материально-ответственным лицом склада докладной записки о выявленных нарушениях (при необходимости). Проверка соблюдения установленных сроков годности (хранения). Выявление товаров со сроками годности, близкими к окончанию, и принятие мер по ускоренной их реализации. Проверка соблюдения условий хранения товаров в торговом зале магазина (охлажденных скоропортящихся, мороженых пищевых продуктов, светочувствительных товаров и т.п.).</p> <p>Тема 11. Оформление товаросопроводительных документов (ТСД) Оформление ТСД (накладных, отвесов, заборных листов). Проверка правильности заполнения ТСД. Сбор необходимых подписей и проставление печати на ТСД. Обеспечение учета и хранение ТСД.</p> <p>Самостоятельная работа при прохождении практики</p> <p>1.Ознакомьтесь с порядком приемки товаров по количеству и качеству в предприятии -</p>	<p>15</p> <p>6</p> <p>4</p>	
---	-----------------------------	--

<p>базе практики.</p> <p>2.Сопоставьте реальные операции по приемке с установленными нормативными документами требованиями (ГК РФ ч.2, П-6, П-7 и др.)</p> <p>3.Выявите наличие в предприятии - базе практики федеральных законов, правил торговли, технических регламентов, стандартов и ТУ, регламентирующих:</p> <p>3.1 торговую деятельность организации;</p> <p>3.2 идентификацию и оценку качества товаров.</p> <p>4.Выясните, работают ли с этими документами продавцы и специалисты предприятия. 5. 5. Примите участие в отпуске товаров через прилавок. Составьте последовательность операций, осуществляемых продавцом при отпуске товаров через прилавок.</p> <p>6. Составьте перечень технологического оборудования и инвентаря, с которыми работает продавец за прилавком и продавец-консультант (менеджер торгового зала) при самообслуживании.</p> <p>7.Составьте перечень торгово-технологического оборудования на складе торгового предприятия.</p> <p>8. Выясните, как осуществляется контроль за температурно-влажностным и санитарно-гигиеническим режимами хранения.</p> <p>9. Разработайте предложения по совершенствованию ассортиментной политики и политики в области качества торгового предприятия-базы практики.</p> <p>10. Обследуйте торговое предприятие и выявите соблюдение (или несоблюдение) санитарных правил. Укажите конкретные случаи несоблюдения.</p> <p>11.Проанализируйте материалы обследования.</p> <p>12.Разработайте предложения по устранению нарушений санитарно-эпидемиологических требований.</p> <p>13.Дайте предложения по продвижению товаров в предприятии.</p> <p>14.Установите средства визуальной рекламы в местах продаж.</p> <p>15.Оформите отчет по практике.</p>		
Всего	192	

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 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие базы учебной практики (предприятие розничной торговли) и кабинета: «Кабинет стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия. Кабинет метрологии и стандартизации. Кабинет менеджмента. Кабинет междисциплинарных курсов. Кабинет документационного обеспечения управления. Кабинет управления персоналом».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: стенды, компьютеры, лабораторное оборудование и посуда для микробиологической лаборатории (микроскопы, термостат и др.).

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику в предприятии розничной торговли.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: контрольно-кассовые машины, весы, холодильное оборудование, фасовочное оборудование и др., торгово-технологическое оборудование (прилавки, витрины, горки и пр.)

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые документы

1. СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"

Основные источники

1. *Васильева, И. В.* Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — URL : <https://urait.ru/bcode/471126>
2. *Емцев, В. Т.* Микробиология : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. —

Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 428 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09738-2. — URL : <https://urait.ru/bcode/471796>

3. *Емцев, В. Т.* Основы микробиологии : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11718-9. — URL : <https://urait.ru/bcode/471810>

4. *Козлов, А. И.* Гигиена и экология человека. Питание : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — URL : <https://urait.ru/bcode/476384>

5. *Леонова, И. Б.* Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — URL : <https://urait.ru/bcode/472601>

Дополнительные источники

1. *Куликовский, А. В. Ханцев, З. Ю. Макаров, Д. А. Комаров А. А.* Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — URL : <https://urait.ru/bcode/475292>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебной практики в предприятии розничной торговли и лаборатории «Микробиология, санитария и гигиена».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета - компьютеры.

Технические средства обучения: контрольно-кассовая техника.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: контрольно-кассовые машины, весы, фасовочное оборудование и др., технологи-

ческое оборудование в соответствии со специализацией торговой организации.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие ВПО по специальности «Коммерция» и «Товароведение». Желательно наличие опыта работы в торговых организациях.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное образование

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1 Принимать товары количеству и качеству	Соблюдение алгоритма и скорость приемки товаров; правильность заполнения необходимых документов по приемке товаров	Оценка правильности выполнения практической работы
ПК 4.2 Эксплуатировать торговотехнологическое оборудование	Количество выполненных операций на ККТ. Быстрота и точность их выполнения	Оценка правильности выполнения операций на ККТ
ПК 4.3 Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	Правильность определения показателей ассортиментной идентификации, показателей качества товаров, выявления дефектов и градации качества товаров	Оценка выполняемых на практике работ
ПК 4.4 Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	Показатели климатического и санитарно-гигиенического режима хранения и транспортирования Сроки хранения и транспортирования Реквизиты товаросопроводительных документов	Проверка правильности решения ситуационных задач и оформления накладных
ПК 4.5 Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процес-	Санитарно-эпидемиологические (гигиенические) показатели качества и безопасности товаров, упаковки и процессов	Оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач

сов в соответствии с установленными требованиями		
--	--	--

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-обосновывает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, - проявляет устойчивый интерес к изучению профессионального цикла; - демонстрирует хорошие показатели работы на производственной и преддипломной практике	Устный текущий контроль. Наблюдение
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- рационально планирует и организует свою деятельность; - выбирает оптимальный алгоритм деятельности (формы и методы соответствуют целям и задачам); - демонстрирует навыки тайм-менеджмента (своевременность сдачи заданий, отчетов и т.д.)	Устный текущий контроль. Наблюдение
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области управления ассортиментом и оценки качества	Устный текущий контроль. Наблюдение

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Эффективный поиск необходимой профессиональной информации. Использование различных источников, включая электронные.</p>	<p>Защита отчетов</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует навыки выполнения групповых заданий с четким разделением функций; - демонстрирует навыки ведения дискуссии; - проявляет толерантность по отношению к иному мнению, в том числе критике; - демонстрирует лояльное отношение к руководителю (педагогу), в том числе четкое исполнение инструкций, приказов; - соблюдает правила трудового распорядка (в том числе правила поведения в ОУ) 	<p>Проверка работы в коллективе и с потребителями</p>
<p>ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий</p>	<p>Соблюдение стандартов и технических условий Соблюдение правил торговли</p>	<p>Интерпретация наблюдений за деятельностью обучающихся</p>