

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 ПРОФЕССИИ
РАБОЧЕГО, СЛУЖАЩЕГО
(Продавец продовольственных товаров)

Специальность:

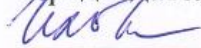
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

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 ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочего, служащего разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС) по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Нижегородский Губернский колледж»

Разработчик:

Романова Н.В., преподаватель ГБПОУ НГК

Ширяева А. Н., преподаватель ГБПОУ НГК

Эксперт от работодателя: ООО «АШАН».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИО- НАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочего, служащего «Продавец продовольственных товаров», «Продавец непродовольственных товаров»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессии рабочего, служащего «Продавец продовольственных товаров», «Продавец непродовольственных товаров»**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Принимать товары по количеству и качеству.

ПК 5.2. Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.

ПК 5.3. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефект определять градации качества.

ПК 5.4. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требования оформлению сопроводительных документов.

ПК 5.5. 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: товаровед-эксперт; при освоении профессии рабочего в рамках специальности СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров на базе среднего (полного) общего образования.

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 так же 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 – 252 часа, в том числе:

максимальная учебная нагрузка обучающихся 252 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся - 48 часов;

самостоятельная работа обучающихся 24 часов,

учебной и производственной практики - 180 часов (72/108).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности **продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Принимать товары по количеству и качеству.
ПК 5.2	Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.
ПК 5.3.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефект, определять градации качества.
ПК 5.4.	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований оформления сопроводительных документов.
ПК 5.5.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии установленными требованиями.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров

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 <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>	
			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 5.5	Раздел ПМ 1 Микробиология, санитария и гигиена МДК 04.01 Микробиология, санитария и гигиена	72	48	20	0	24	0	0	0	
ПК 5.1,5.2,5.3,5.4	Учебная практика	72	72							0
ПК 5.1,5.2,5.3,5.4	Производственная практика	108								108
	Всего:	228	48	20	*	24	*	72	108	

3.2. Содержание обучения по ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочего, служащего

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 Микробиология, санитария и гигиена			
МДК 04.01. Микробиология, санитария и гигиена		72	1
Введение	Содержание учебного материала	2	
	1. 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.		**
Глава 1. Морфология, систематика и физиология микроорганизмов		44	
Тема 1.1 Морфология, систематика и физиология микроорганизмов	Содержание учебного материала		
	1. 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 микроорга-	4	2

		<p>низмов. Важнейшие процессы жизнедеятельности. Понятие о тургоре: плазмолизе, плазмолизе. Типы питания микроорганизмов (аутоотрофы и гетеротрофы). Аэробные и анаэробные микроорганизмы.</p>		
		<p>Практические занятия №1,2,3 Микроскопирование бактерий, плесневых грибов и дрожжей.</p>	6	1
		<p>Самостоятельная работа Изучите характерные морфологические признаки микроорганизмов Укажите значение микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности при хранении и реализации товаров</p>	4	2
<p>Тема 1.2 Важнейшие микробиологические процессы и их влияние на качество товаров</p>	<p>Содержание учебного материала</p>			
	2.	<p>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 жиров и клетчатки: возбудители, химизм, влияние на качество пищевых продуктов.</p>	2	2
		<p>Практические занятия №4,5 Распознавание признаков повреждения товаров</p>	4	1

		микроорганизмами.		
		Самостоятельная работа Дайте определение понятий аэробные и анаэробные микроорганизмы Назовите и охарактеризуйте важнейшие микробиологические процессы	4	2 1
Тема 1.3 Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала		2	
	3	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		
Тема 1.4. Источники инфицирования пищевых продуктов	Содержание учебного материала		2	
	4	Внешняя среда почва, вода, воздух как основные источники возможного инфицирования микроор-		

микроорганизмами	<p>ганизмами продовольственного сырья и пищевых продуктов.</p> <p>Микрофлора почвы, ее состав. Типичные сапрофитные микробы, наличие и выживаемость, процессы самоочищения.</p> <p>Микрофлора природной воды, ее состав. Оценка качества и безопасности питьевой воды по микробиологическим показателям.</p> <p>Микрофлора воздуха: особенности его состава в производственных помещениях, складах хранения продуктов. Приемы и средства обеззараживания (дезинфекции) воздуха.</p> <p>Микрофлора тела человека: ее состав и значение. Понятие о дисбактериозе.</p> <p>Микрофлора тары и упаковочных материалов: ее состав, приемы и средства дезинфицирования.</p>		
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Раскройте понятия: анабиоз, симбиоз, антагонизм, паразитизм</p> <p>Назовите важнейшие источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами</p>	4	2
Тема 1.5. Микробиология пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4	
	<p>Биоповреждения тканей, древесины, бумаги, косметических товаров. Микроорганизмы, вызывающие их повреждения. 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</p>		2

	<p>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 патогенными 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. Промышленная стерильность: понятие, способы обеспечения. Факторы, определяющие режим стерилизации. Виды порчи, причины и возбудители.</p> <p>Микрофлора (поверхностная и эпифитная) свежих плодов и овощей. Пути инфицирования их возбудителями микробиологических болезней. Факторы, влияющие</p>		
--	--	--	--

	<p>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, дефекты, вызванные микробиологическими процессами при хранении.</p>		
	<p>Лабораторные работы №1,2 Определение свежести мяса бактериоскопическим методом (мазка-отпечатка)</p>	4	1
	<p>Самостоятельная работа Рассмотрите микрофлору важнейших продуктов питания. Укажите источники их инфицирования, виды микробиологических дефектов, признаки, меры предупреждения и профилактики</p>	2	2
Тема 1.6. Биоповреждения непродовольственных товаров	<p>Содержание учебного материала</p>	4	2
	<p>Биоповреждения тканей, древесины, бумаги, косметических товаров. Микроорганизмы, вызывающие их повреждения. Условия, способствующие повреждению. Признаки повреждения. способы защиты от повреждений.</p>		
	<p>Самостоятельная работа Выявите важнейшие биоповреждения непродовольственных товаров и микроорганизмы, их вызывающие</p>	2	
Глава 2. Основы гигиены и санитарии		26	1

Тема 2.1 Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими	Содержание учебного материала	4	2
	<p>Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности. Понятие об иммунитете.</p> <p>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.</p> <p>Немикробные пищевые отравления, вызываемые ядовитыми продуктами растительного и животного происхождения, химическими веществами. Меры профилактики немикробных пищевых отравлений.</p> <p>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>		
	Самостоятельная работа Изучите санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли		
Тема 2.2 Санитарно-	Содержание	4	

<p>эпидемиологические требования к организациям торговли</p>	<p>Гигиена и санитария: понятие, значение.</p> <p>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.</p> <p>Требования к размещению организаций торговли и содержанию территорий. Виды загрязнений, возникающие при работе торговых организаций.</p> <p>Физические свойства, химический состав воздуха производственных 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</p>		<p>1</p> <p>2</p>
---	---	--	-------------------

	<p>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>		
	<p>Практические занятия №6,7,8 Работа с СанПиНами.</p>	6	
	<p>Самостоятельная работа Установите соответствие размещения магазина требованиям СП 2.3.6.1066-01.</p>	8	
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучите характерные морфологические признаки микроорганизмов. 2. Укажите значения е микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности при хранении и реализации товаров 3. Дайте определена 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. 	24		

<p>11. Изучите санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>15. Ознакомьтесь с размещением в складах охлажденных и мороженых мяса, рыбы, хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>16. Ознакомьтесь с соблюдением требований к реализации пищевых продуктов (или непродовольственных товаров).</p> <p>17. Ознакомьтесь с требованиями к содержанию помещений и оборудования. Проверьте соблюдение этих требований в магазине.</p> <p>18. Ознакомьтесь с гигиеническими требованиями к транспортировке пищевых продуктов и соблюдение их в магазине.</p> <p>19. Ознакомьтесь и соблюдайте требования к личной гигиене персонала.</p>		
<p>Учебная и производственная практика</p>	<p>180 час (30 дней) 72/108</p>	
<p>Виды работ Тема 1. Изучение ассортиментной политики торгового предприятия. -ассортиментный профиль магазина, формирование ассортимента, маркетинговое исследование ассортимента; -ознакомление с ассортиментным перечнем товаров магазина, порядок утверждения и контроль за соблюдением ассортиментного перечня; -изучение структуры ассортимента и расчет широты, полноты и устойчивости ассортимента магазина (отдела); -анализ, оценка и предложения по совершенствованию ассортиментной политики магазина (отдела).</p>		

Тема 2. Изучение и обеспечение качества и безопасности товаров, реализуемых в магазине.

- оценка качества товаров, реализуемых в магазине по органолептическим показателям;
- диагностика дефектов товаров и установление причин их возникновения;
- участие в отборе образцов и установление причин их возникновения;
- ознакомление с информационными знаками на маркировке и их назначением.

Тема 3.Изучение покупательского спроса, сегментирование рынка потребителя.

- ознакомление с видами и методами изучения покупательского спроса в магазине;
- анализ особенностей спроса в магазине на товары, поставляемые разными поставщиками;
- анализировать потребительский спрос коммерческого предприятия, сегментированный расчет эластичности спроса.

Тема 4.Ознакомление с организацией торгово-технологического процесса магазина.

- ознакомление с источниками закупки товаров, характеристика основных конкурентоспособных поставщиков;
- участие в отборе товаров у поставщика, составление заказов и их документальное оформление;
- принять участие в составлении договоров и однородных сделок;
- ознакомление с порядком составления и согласования графиков завоза;
- принять участие в приемке товаров, тары по количеству и качеству;
- дополнительные товарные ресурсы, кооперативы, ЧП, брокерные и торговые дома, биржи, ярмарки, аукционы;
- сущность ценообразования, виды, реестры цен, протокол согласования цен по товарам;
- ознакомление с порядком проведения инвентаризации;
- принять участие в контроле за режимом хранения товаров;
- ознакомление с организацией подготовки товаров к продаже, размещению на рабочем месте;
- порядок и сроки составления товарного отчета;
- ознакомление с порядком проведения государственного контроля за соблюдением правил торговли и ФЗ « О защите прав потребителей»;
- ознакомление с актами проверки и работой по выполнению предписаний инспекторов.

<p>Тема 5.Ознакомление с информационной работой торгового предприятия. - организация рекламной работы и ее влияние на коммерческую деятельность предприятия; - виды и средства рекламы. Ознакомление с состоянием рекламы в магазине; - новое в рекламе: компьютерная графика, реклама по кабельному телевидению; - сделать анализ по использованию рекламных средств в магазине; -провести практическую работу по расчету экономической эффективности использования рекламных средств в магазине.</p>		
Всего	<i>72/108</i>	

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: « Лаборатория технического оснащения торговых организаций и охраны труда. Лаборатория технического оснащения торговых организаций».

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"
2. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01

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. Хатцев, 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.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: микроскопы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: контрольно-кассовые машины, весы, фасовочное оборудование и др., технологическое 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: наличие высшего профессионального образования по специальности «Коммерция» или «Товароведение». Желательно наличие опыта работы в торговых организациях.

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 5.1. Принимать товары по количеству и качеству.	Соблюдение алгоритма и скорость приемки товаров; правильность заполнения необходимых документов по приемке товаров	Текущий контроль за освоением умений и знаний: тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания. Экзамен квалификационный по результатам освоения ПМ
ПК 5.2. Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.	Правильно использует в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование -умеет распознавать дефекты пищевых продук-	Текущий контроль за освоением умений и знаний: тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания. Экзамен квалификаци-

	тов; -производит подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; -использовать в технологическом процессе измерительное, технологическое, контрольно-кассовое оборудование.	онный по результатам освоения ПМ
ПК 5.3. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефект определять градации качества.	-оценивает качество по органолептическим показателям; -устанавливает градации качества пищевых продуктов; -идентифицирует различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров.	Текущий контроль за освоением умений и знаний: тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания. Экзамен квалификационный по результатам освоения ПМ
ПК 5.4. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требования оформлению сопроводительных документов.	- умеет читать и трактовать маркировочные реквизиты. - определяет оптимальные для каждого вида товаров условия их хранения, в том числе на торговом оборудовании торгового зала; - консультирует покупателей о сроках годности и сроках реализации продаваемых продуктов	Текущий контроль за освоением умений и знаний: тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания. Экзамен квалификационный по результатам освоения ПМ
ПК 5.5. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии установленными требованиями.	Санитарно-эпидемиологические (гигиенические) показатели качества и безопасности товаров, упаковки и процессов	Текущий контроль за освоением умений и знаний: тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания. Экзамен квалификационный по результатам освоения ПМ

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 компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней	-обосновывает сущность и социальную значимость своей будущей профессии,	Интерпретация результатов наблюдений за

устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - проявляет устойчивый интерес к изучению профессионального цикла; - демонстрирует хорошие показатели работы на производственной и преддипломной практике 	деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> - 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.) 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> - выявляет профессиональные проблемы; - формирует профессиональные задачи; - проводит поэтапную проверку результатов своей деятельности путем сравнения ее результатов с образом цели; - дает аргументированную оценку результатам своей деятельности; - намечает план корректирующих мероприятий; - адекватно реагирует на критические замечания преподавателя (руководителя практики) 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует навыки поиска необходимой информации в Интернет-ресурсах; - демонстрирует навыки работы с учебной, научно-профессиональной и профессиональной литературой; - демонстрирует навыки работы с нормативно-правовыми актами; - демонстрирует навыки отбора необходимой информации 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует навыки работы с компьютерной техникой; - демонстрирует навыки работы с Интернет-ресурсами, в том числе в сетевых сообществах, с электронной почтой 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

<p>ОК 7.Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдает сроки реализации товаров; - соблюдает действующие санитарные нормы и правила -соблюдает стандарты и Правила продажи товаров. 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
---	--	---