

Министерство образования и науки РФ  
Федеральное государственное  
автономное образовательное учреждение высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора Торгово-  
экономического института  
/Ю.Ю. Сулова/  
« 24 » 03 2018 г.  
Торгово-экономический  
институт

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО -  
ПРОДАВЕЦ**

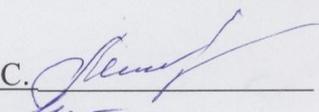
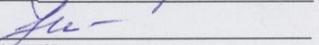
Профессиональный модуль ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочего  
– продавец

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

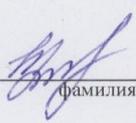
Красноярск 2018

## ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Программу составил: преподаватель ОСПО Микова Е.С.   
преподаватель Коносова О.Н.   
фамилия, инициалы, подпись

Программа профессионального модуля обсуждена на заседании ОСПО « 21 » марта 2018 г. протокол № 3

Заведующий ОСПО: Зайцева Н.С.   
фамилия, инициалы, подпись

Дополнения и изменения в программе профессионального модуля на 20\_\_\_/20\_\_\_ учебный год.

В программу вносятся следующие изменения: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Программа профессионального модуля пересмотрена и одобрена на заседании ОСПО

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_\_ г. протокол № \_\_\_

Заведующий ОСПО Зайцева Н.С.  
фамилия, инициалы, подпись

Внесенные изменения утверждаю:  
И.о. директора Торгово-экономического института:

Суслова Ю.Ю.  
фамилия, инициалы, подпись

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	15
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	21

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочего: продавец**

## **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **38.02.04 «Коммерция (по отраслям)** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

В Выполнение работ по одной или нескольким профессиям ПД рабочих, должностям служащих» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) по профессиям продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров, кассир.

- ПК 1.3 Принимать товары по количеству и качеству
- ПК 1.10 Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование
- ПК 3.3 Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
- ПК 3.4 Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества
- ПК 3.5 Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
- ПК 3.6 Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями
- ПК 3.8 Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке по профессиям рабочих, должностей служащих: продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров, кассир.

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

Цель профессионального модуля – усвоение теоретических знаний в области основ микробиологии, санитарии и гигиены, санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, процессам, оборудованию и персоналу, приобретение умений и навыков, необходимых

продавцам и менеджерам по продажам, а также формирование определенных общих и профессиональных компетенций.

Задачи:

- приобретение умений осуществлять приемку товаров по количеству и качеству;
- формирование навыков работы с контрольно-кассовой техникой и реализуемым товаром;
- приобретение умений проверки условий и сроков транспортирования и хранения, оформления товаросопроводительных документов;
- усвоение теоретических знаний санитарно-эпидемиологических требований к организациям торговли;
- приобретение умений и навыков соблюдать указанные санитарно-эпидемиологические требования.

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; соблюдение правил техники безопасности при работе;
- проверки условий и сроков хранения товаров, правильности оформления товаросопроводительных документов;
- соблюдение 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 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 162 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 48 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 12 часов;

консультации - 4 часа;

учебной практики – 76 часов (в том числе консультации – 4 часа);

производственной практики – 38 часов (в том числе консультации – 2 часа).

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности:

Выполнение работ по профессиям продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров, кассир, в том числе овладение профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 8	Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.
ОК 9	Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.
ОК 10	Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.
ОК 11	Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.
ОК 12	Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.
ПК 1.3	Принимать товары по количеству и качеству.
ПК 1.10	Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.
ПК 3.3	и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.4	Классифицировать товары, идентифицировать их

	ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов
ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

### 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			Консультации	Учебная, Часов 9	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	11	
ОК 1-4, ОК 6-7, ПК 3.6	Раздел 1. Санитария и гигиена	48	32	6	-	12	-	4			
ОК 1-12, ПК 1.3, ПК 1.10, ПК 3.3, ПК 3.4	Учебная практика (УП.04.01)	76								76	
ОК 1-12, ПК 1.3, ПК 1.10, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.8	Производственная практика (ПП.04.01), часов	38									38
	<b>Всего:</b>	<b>162</b>	<b>32</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>76</b>	<b>38</b>	

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

#### 3.2.1. По профессиям продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров, кассир

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА		48	
МДК 04.01. Санитария и гигиена		32	
<i>Введение</i>	<i>Содержание</i> 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.	<b>1</b>	1
<b>Глава 1. Морфология, систематика и физиология микроорганизмом</b>		<b>21</b>	
<i>Тема 1.1 Морфология, систематика и физиология микроорганизмов</i>	<i>Содержание</i> 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 их жизнедеятельности. Понятие о тургоре/плазмолизе, плазмоптите.	3	2
	Типы питания микроорганизмов (аутотрофы и гетеротрофы). Аэробные и анаэробные микроорганизмы.		

	Практические занятия Микрокопирование бактерий, плесневых грибов и дрожжей.	2	
Тема 1.2. Важнейшие микробиологические процессы и их влияние на качество товаров	Содержание 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 пищевых 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.	4	2
	Практические занятия Распознавание признаков повреждения товаров микроорганизмами.	2	
	Тема 13. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы	Содержание 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. Анабиоз, симбиоз, антогонизм, паразитизм: понятие, влияние на жизнедеятельность микроорганизмов. Возможные пути регулирования жизнедеятельности микроорганизмов при производстве и хранении пищевых продуктов в целях предохранения их от микробной порчи.	2
Тема 1.4. Источники	Содержание	2	1

<p><i>инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами</i></p>	<p>Внешняя среда почва, вода, воздух как основные источники возможного инфицирования микроорганизмами 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><i>Тема 1.5. Микробиология пищевых продуктов</i></p>	<p><i>Содержание</i></p> <p>Пищевые продукты как питательная среда для развития микроорганизмов.</p> <p>Микрофлора мясных товаров. Источники инфицирования микроорганизмами</p> <p>Условия, способствующие проникновению микроорганизмов в толщу мяса.</p> <p>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.</p> <p>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 малое; 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,</p>	<p>4</p>	<p>2</p>

	<p>источники инфицирования, виды и возбудители порчи, меры предупреждения. Микрофлора яиц и яичных продуктов, источники инфицирования. Виды микробной порчи яиц и яичных продуктов. Меры предупреждения порчи. 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 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>		
<i>Тема 1.6. Биоповреждения непродовольственных товаров</i>	<p><i>Содержание</i></p> <p>Биоповреждения тканей, древесины, бумаги, косметических товаров. Микроорганизмы, вызывающие их повреждения. Условия, способствующие повреждению. Признаки повреждения. Способы защиты от повреждений.</p>	2	1
<b>Глава 2. Основы гигиены и санитарии</b>		<b>10</b>	1
<i>Тема 2.1. Патогенные</i>	<i>Содержание</i>	4	

<p>микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими</p>	<p>Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности. Понятие об иммунитете.</p> <p>Пищевые заболевания: пищевые инфекции, пищевые отравления, гельминтозы.</p> <p>Пищевые инфекции: причины возникновения, механизмы передачи возбудителей, меры профилактики.</p> <p>Пищевые отравления: токсикозы (интоксикации) и токсикоинфекции.</p> <p>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 бногель-минтозы.</p> <p>Причины возникновения и меры профилактики.</p> <p>Повреждение продуктов насекомыми, грызунами и птицами. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.</p>		
<p>Тема 2.2. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли</p>	<p><b>Содержание</b></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 личной гигиены для профилактики пищевых заболеваний.</p> <p>Медицинские осмотры, их цель, назначение, периодичность, нормативные документы. Заболевания, препятствующие работе в предприятиях торговли.</p> <p>Санитарная одежда и правила пользования ею.</p> <p>Требования к размещению организаций торговли и содержанию территорий.</p> <p>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.</p> <p>Гигиенические требования к транспортированию, приемке, хранению, реализации пищевых продуктов, а также содержанию помещений.</p> <p>Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению и канализации предприятий торговли. Требования к вентиляции, кондиционированию,</p>	<p>4</p>	<p>2</p>

	<p>отоплению, освещению помещений и условиям труда работающих. 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>		
	Практические занятия	2	
	Работа с СанПиНами.		
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела</b></p>		12	
<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p>			
<p><b>Консультации</b></p>		4	
<p><b>Учебная и производственная (по профилю специальности) практики (в том числе консультации - 6 часов).</b> <b>Виды работы:</b> Подготовка, размещение товаров в торговом зале и выкладка на торгово-технологическом оборудовании. Приемка товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. Условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. Контроль сохранности товарно-материальных ценностей. Изучение спроса покупателей. Эксплуатация контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнение расчетных операций с покупателями. Оформление документов по кассовым операциям. Контроль сохранности товарно-материальных ценностей. Оформление дневника и отчета; защита отчета.</p>		114	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Перечень необходимого программного обеспечения**

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный.
- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017.

### **4.2 Перечень необходимых информационных справочных систем**

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>

- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

- Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru>

- Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

- База данных «Общественные и гуманитарные науки / EASTVIEW» [Электронный ресурс]: база содержит периодические издания по общественным и гуманитарным наукам, журналы по вопросам педагогики и образования. – Москва, [2006]. – Режим доступа: <http://www.ebiblioteka.ru/newsearch/basic.jsp>

### 4.3 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по профессиональному модулю

ОСПО располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом специальности и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	МДК.04.01. Санитария и гигиена УП. 04.01 Учебная практика	Кабинет санитарии и гигиены № 207 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, демонстрационное оборудование: доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, проектор Optoma DS211, ноутбук HP Pavilion dv6 Notebook PC.
2.	УП.04.01 Учебная практика	Кабинет организации коммерческой деятельности и логистики № 823 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, демонстрационное оборудование: доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, компьютер персональный комплект №2 RAY B134 Intel Core i5 X4 - 15 шт., коммутатор Superstack 3 Baseline; учебно-наглядные

			пособия.
		Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности № 636:	Специализированная мебель, демонстрационное оборудование: доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер в сборе Apek Buro – 12 шт., сетевой коммутатор D-Link DES-1006D 5 port, сплит система напольно-потолочная.
3.	ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)	Производственные площадки базовых организаций Кабинет организации коммерческой деятельности и логистики № 823 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, демонстрационное оборудование: доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, компьютер персональный комплект №2 RAY B134 Intel Core i5 X4 - 15 шт., коммутатор Superstack 3 Baseline; учебно-наглядные пособия.

#### 4.4 Информационное обеспечение обучения

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

###### *Основные источники:*

1. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. — 930 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=511978>

2. Памбухчиянц, О. В. Организация коммерческой деятельности [Электронный ресурс] : Учебник для образовательных учреждений СПО / О. В. Памбухчиянц. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. — 272 с. - ISBN 978-5-394-02186-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512674>

3. Памбухчиянц, О. В. Организация торговли [Электронный ресурс] : Учебник / О. В. Памбухчиянц. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=450796>

4. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст] : учеб. пособие : [для сред. проф. образования] / Е. А. Рубина, В. Ф. Малыгина.- Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015. - 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=503099>

5. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ) Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=497478>

#### *Дополнительная литература*

1. Афанасенко, И. Д. Торговое дело [Текст] : учебник для бакалавров и магистров экономических специальностей всех форм обучения / И. Д. Афанасенко, В. В. Борисова.- Москва : Питер , 2015. - 381 с.

2. Дубцов Г. Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2013. - 333 с. - (Среднее профессиональное образование. Пищевое производство) Библиогр.: с. 330.

3. Коник Н. В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. пособие для сред. проф. образования / Н. В. Коник. - М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2009. - 415 с. - (ПРОФИЛЬ) Библиогр.: с. 413.

4. Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс] : Учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2013. - 660 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=414985>

5. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст] : учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина.- М. : Академия, 2012. - 253 с.

6. Общая санитарная микробиология. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебное пособие / Новосиб. гос. аграр. ун-т ; сост. Л. А. Литвина.- Новосибирск : НГАУ, 2014. - 111 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=516016>

7. Памбухчиянц О.В. Организация и технология коммерческой деятельности. – Учебник для студентов средних специальных учебных заведений. – 5-е изд. перераб. и доп. – М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К», 2009г. – 640с.

8. Памбухчиянц, О. В. Пособие для продавца продовольственных товаров [Электронный ресурс] / О. В. Памбухчиянц. - 4-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 316 с. - ISBN 978-5-394-02234-0.

9. Яковлев, Г. А. Основы коммерции [Текст] : учебное пособие: [для вузов по специальностям 080301 "Коммерция (торговое дело)" и 080111 "Маркетинг"] / Г. А. Яковлев.- Москва : ИНФРА-М, 2016. - 223 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=484736>

### *Федеральные законы*

1. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон от 27.12.2002, № 184-ФЗ «О техническом регулировании» //Собрание законодательства РФ от 30.12.2002, № 52, ст.5140, (в ред. от 09.05.2005, № 45-ФЗ //Собрание законодательства РФ от 09.05.2005, № 19, ст.1752.

2. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон от 02.01.2000, № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» //Собрание законодательства РФ от 10.01.2000, № 2, ст.150 (ред от 09.05.2005, № 45-ФЗ //Собрание законодательства РФ от 09.05.2005, №19, ст.1752.

3. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон от 30.03.1999, № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» //Собрание законодательства РФ от 05.04.1999, № 11, ст.1650 (в ред. от 09.05.2005, № 45-ФЗ //Собрание законодательства РФ от 09.05.2005, №19, ст.1752.

4. Российская Федерация. Правительство. Постановление от 30.06.2004, № 322 «Об утверждении положения о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека» //Собрание законодательства РФ от 12.07.2004, № 28, ст.28.

5. Российская Федерация. Правительство. Постановление от 19.01.1998, № 55 Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. от 01.02.2005, № 49 // Собрание законодательства РФ от 14.02.2005, № 7, ст.560.

6. Конституция Российской Федерации – М.: Филинь, 1997. – 80 с.

7. Трудовой Кодекс Российской Федерации. – М.: ТКВелби, Изд-во Поспект, 2003. – 192 с.

8. ФЗ «Об основах охраны труда в РФ» № 181-ФЗ от 24.07.99.

9. ФЗ «О пожарной безопасности» № 69-ФЗ от 21.12.94.

10. Система стандартов безопасности труда (ССБТ).

11. Охрана труда в розничной торговле: Межотраслевые правила по охране труда в розничной торговле ПОТ Р М 014-2000: постановление Мин-ва труда и соц. развития Рос. Ф. от 16 окт. 2000 г. № 74. – М.: Ось- 89, 2003.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: Санитарно-эпидемические правила и нормативы / Государственные санитарно-эпидемическое нормирование РФ; Государственные санитарно-эпидемические правила и гигиенические нормативы. - М.: Минздрав России, 2002.-164с.

13. Постановление Правительства РФ от 19 января 1998 г. N 55 "Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации" (с изменениями и дополнениями).

14. Федеральный закон Российской Федерации от 28 декабря 2009 г. N 381-ФЗ "Об основах государственного регулирования торговой деятельности в

Российской Федерации".

15. Постановлением Правительства Российской Федерации от 11.11.2010 г. N 887 "О порядке создания и обеспечения функционирования системы государственного информационного обеспечения в области торговой деятельности в Российской Федерации".

16. Федеральным законом от 26.12.2008 г. N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля".

17. Федеральный закон от 24.07.2007 N 209-ФЗ (ред. от 01.07.2011) "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации".

18. ГОСТы по продовольственным и непродовольственным товарам, Технические регламенты.

#### **4.5 Общие требования к организации образовательного процесса**

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Организация учебной практики осуществляется в сроки, установленные рабочим учебным планом. Учебную практику студенты проходят в предприятиях розничной и оптовой торговли, а также в отделах сбыта производственных организаций или в сфере услуг.

Практика является обязательным разделом ПМ.04. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

По окончании производственной практики студентам выставляется оценка на основании текущего и итогового контроля их работы - квалификационного экзамена.

Студенты, не выполнившие программы практики, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

#### **4.6 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие ВПО по специальности «Коммерция» и «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 1.3 Принимать товары по количеству и качеству	Работа с нормативными документами регулирующие приемку товаров по количеству и качеству Решение ситуаций Оформление актов «ФТОРГ-2» и другие	Устный текущий контроль Оценка правильности выполнения практической работы
ПК 1.10 Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование	Определение потребности в различных видах оборудования. Расчет эксплуатационной производительности оборудования. Приобретение навыков эксплуатации различных видов торгово-технологического оборудования.	Наблюдение Тестирование Оценка правильности выполнения операций на ККТ
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку соответствия установленными требованиями.	-Расшифровывать маркировку непаспортизированных образцов. Знать требования, предъявляемые к маркировке.	
ПК 3.4 Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	Показатели ассортиментной идентификации. Показатели качества товаров Признаки дефектов и градаций качества	Тестирование Оценка выполняемых на практике работ
ПК 3.5 Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их	Показатели климатического и санитарно-гигиенического режима хранения и транспортирования Сроки	Текущий контроль знаний по тестам Проверка правильности реше-

сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	хранения и транспортирования Реквизиты товаросопроводительных документов	ния ситуационных задач и оформления накладных
ПК 3.6 Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	Санитарно-эпидемиологические (гигиенические) показатели качества и безопасности товаров, упаковки и процессов	Текущий контроль знаний по тестам Оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач
ПК 3.8 Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	Закон «О техническом регулировании». Документы по оценке соответствия. Технические регламенты.	Экспертная оценка выполнения практических работ

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии	Устный текущий контроль. Наблюдение
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом. Оценка качества товаров	Устный текущий контроль. Наблюдение

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 Проверка правильности решения проблем
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой профессиональной информации. Использование различных источников, включая электронные	Защита отчетов
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Проверка работы в коллективе и с потребителями
Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	Работа с действующим законодательством и нормативными документами	Текущий контроль Проверка отчетов и их защита Проверка правильности соблюдения требований ФЗИНД