

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

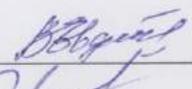
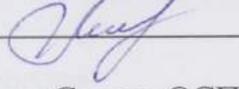
Профессиональный модуль ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочего
– продавец

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

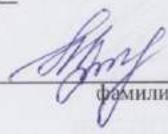
Красноярск 2018

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

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

Программу составили: преподаватель ОСПО З.В. Евдокимова 
преподаватель ОСПО Е.С. Микова 

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

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

Дополнения и изменения в программе профессионального модуля на 201 /201 учебный год.

В программу вносятся следующие изменения: _____

Программа профессионального модуля пересмотрена и одобрена на заседании Совета ОСПО

« » _____ 201 г. протокол № _____

Заведующий ОСПО _____
фамилия, инициалы, подпись

Внесенные изменения утверждаю:

И.о. директора Торгово-экономического института:

Ю.Ю. Суслова _____
фамилия, инициалы, подпись

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
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	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25

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):

ВПД «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям 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 3.4 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

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 – 156 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 48 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;

производственной практики – 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности:

2.1. 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 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.
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		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 3.6	Раздел 1. Санитария и гигиена	48	32	6	-	16	-		
ПК 1.3, ПК 1.10, ПК 3.4, ПК 3.5	Производственная практика (ПП.04.01), часов	108							108
	Всего:	156	32	6	-	16	-		108

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		32	
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.	1	1
Глава 1. Морфология, систематика и физиология микроорганизмов		21	
<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, плазмолизе.	3	2

	Типы питания микроорганизмов (аутотрофы и гетеротрофы). Аэробные и анаэробные микроорганизмы.		
	Практические занятия	2	
	Микрокопирование бактерий, плесневых грибов и дрожжей.		
<i>Тема 1.2. Важнейшие микробиологические процессы и их влияние на качество товаров</i>	<i>Содержание</i>	4	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 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.		
	Практические занятия	2	
	Распознавание признаков повреждения товаров микроорганизмами.		
<i>Тема 13. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы</i>	<i>Содержание</i>	2	I
	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.		

<p><i>Тема 1.4. Источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами</i></p>	<p><i>Содержание</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>	2	1
<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>	4	2

	<p>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 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><i>Тема 1.6. Биоповреждения непродовольственных товаров</i></p>	<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>	<p>2</p>	<p>1</p>

Глава 2. Основы гигиены и санитарии		10	1
Тема 2.1. Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими	<i>Содержание</i>	2	
	<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>		
Тема 2.2. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли	<i>Содержание</i>	4	2
	<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. 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>		

	Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению и канализации предприятий торговли. Требования к вентиляции, кондиционированию, 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.		
	Практические занятия	2	
	Работа с СанПиНами.		
Глава 3. Приемка товаров по количеству и качеству		30	
<i>Тема 3.1. Знакомство с предприятием</i>	<i>Содержание</i>	8	
	1. Инструктаж о прохождении практики: знакомство с программой практики и порядком её проведения, изучение правил внутреннего распорядка, знакомство с графиками перемещения студентов по рабочим местам, порядком получения и хранения спецодежды, ведения дневников и пр. Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности.	2	1
	2. Ознакомление с предприятием, его типом, классом, структурой.	2	1
	3. Знакомство с материально-технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением.	2	1
	4. Ознакомление с персоналом организации, общими требованиями к нему, правами и обязанностями персонала, организацией и планированием его	2	1

		груда, правилами личной гигиены.		
<i>Тема 3.2. Заказ товаров</i>	<i>Содержание</i>		4	
	1.	Определение потребности в товарах для реализации в течение рабочего дня. Выявление сроков нереализованных в течение предыдущего периода товаров. Проверка сроков ости (или хранения) товаров на рабочем месте продавца или в зале самообслуживания.	2	2
	2.	Изъятие товаров с просроченными сроками годности (или хранения), а также отечественных товаров. Оформление заявки на товары принятыми в организации методами дача заявки на склад.	2	2
<i>Тема 3.3. Приемка товаров по количеству</i>	<i>Содержание</i>		8	
	1.	Ознакомление с реквизитами товаросопроводительных документов (накладных, заборочных листов, отвесов и т.п.).	1	1
	2.	Проверка соответствия ассортимента и количества поступивших товаров данным, данным в товаросопроводительных документах (ТСД) путем взвешивания или обмера, или счета (для штучных или фасованных товаров).	2	2
	3.	Проверка соответствия данных, указанных в ТСД и на маркировке (для упакованных и маркированных товаров).	2	2
	4.	Размещение товаров на временное хранение до выкладки их в торговом зале или рабочее о продавца.	2	2
	5.	Участие в оформлении актов на недостачу товаров.	1	2
<i>Тема 3.4. Приемка товаров по качеству</i>	<i>Содержание</i>		10	
	1.	Ознакомление с реквизитами ТСД по качеству (удостоверениями о качестве, сертификатами или декларациями о соответствии, санитарно-эпидемиологическими заключениями и т.п.).	2	2
	2.	Осмотр внешнего вида тары, упаковочных, перевязочных или укупорочных материалов. Отбраковка товаров с нарушенной упаковкой.	2	2
	3.	Оценка качества товаров по органолептическим показателям (внешнему виду, запаху, консистенции, свежести и др.) в неповрежденной и поврежденной упаковке (отдельно), проверка соответствия градаций	4	2

		качества (сорт, классу качества, номера, марке и т.п.) данным, указанным в ТСД и на маркировке. Участие в составлении актов на недоброкачественные товары.		
	4.	Проверка сроков годности (или хранения) поступивших товаров. Отказ от приемки товаров проченными сроками годности.	2	2
Глава 4. Эксплуатация контрольно-кассовой техники (ККТ)			40	
<i>Тема 4.1. Подготовка ККТ к работе</i>	<i>Содержание</i>		4	
	1.	Визуальный осмотр рабочего места к ККТ. Подготовка рабочего места к работе, Получение в главной кассе ключа от ККТ, разменной монеты, чековой и контрольной лент. Заправка чековой и контрольной лент и включение ККТ в сеть. Проверка работоспособности ККТ.	4	
<i>Тема 4.2. Работа на ККТ</i>	<i>Содержание</i>		30	
	1.	Выполнение необходимых операций на ККТ. Сканирование штрих-кодов на товарах, соблюдение требований техники безопасности при эксплуатации на ККТ. Соблюдение установленных правил эксплуатации ККТ при осуществлении денежных расчетов с покупателями. Обеспечение исправности ККТ в течение рабочего дня. Устранение учительных неисправностей. Получение от покупателей денег за реализуемые товары, деление платежеспособности купюр по внешнему виду и с помощью детектора купюр, т с покупателями по платежным картам. Выдача сдачи.	30	2
<i>Тема 4.2. Завершение работы на ККТ</i>	<i>Содержание</i>		6	
	1.	Сбор и подсчет дневной выручки. Составление покупной описи. Оформление контрольной ленты в конце дня. Сверка суммы выруган с показаниями счетчика ККТ. Выключение ККТ. Сдача выручки, ключа и контрольной ленты. Уборка рабочего места, Составление кассового отчета.	6	2
Глава 5. Работа с товарами: их идентификация и оценка качества			28	
<i>Тема 5.1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности</i>	<i>Содержание</i>		6	
	1.	Выявление идентифицирующих признаков товаров: однородных групп, подгрупп, видов, подвидов, наименований и торговых марок.	2	2

	2.	Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности: групповая, видовая, марочная.	2	2
	3.	Выявление ассортиментной фальсификации товаров.	2	2
<i>Тема 5.2. Оценка качества товаров на рабочем месте продавца или в торговом зале</i>	<i>Содержание</i>		<i>12</i>	
	1.	Определение органолептических и размерных показателей, необходимых для оценки качества конкретных товаров. Оценка качества товаров по органолептическим и размерным показателям.	4	2
	2.	Проверка соответствия массы штучных товаров данным, указанным на маркировке. Определение градаций качества товаров.	4	2
	3.	Выявление пересортицы товаров. Оформление акта на пересортицу товаров	2	2
	4.	Выявление недоброкачественных, фальсифицированных по качеству, с просроченными сроками годности товарами.	2	2
<i>Тема 5.3. Подготовка товара к продаже в подсобном помещении</i>	<i>Содержание</i>		<i>10</i>	
	1.	Разупаковывание товаров из транспортной тары.	2	2
	2.	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).	4	2
	3.	Подготовка упаковочных материалов к упаковыванию товаров. Овладение приемами упаковывания товаров. Фасование, упаковывание и маркирование товаров. Укладка в тележки и отправка в торговый зал.	4	2
Глава 6. Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров, оформление сопроводительных документов			10	
<i>Тема 6.1. Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров</i>	<i>Содержание</i>		<i>8</i>	
	1.	Проверка санитарного состояния транспортных средств, доставляющих товары. Проверка наличия санитарного паспорта (для пищевых продуктов).	1	2

	2.	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.).	2	2
	3.	Осуществление текущего контроля за температурой и относительной влажностью воздуха в складе. Оформление графиков температурно-влажностного режима в складе (при наличии графиков). Выявление случаев значительных нарушений отклонения режима хранения от оптимального. Составление совместно с материально-ответственным лицом склада докладной записки о выявленных нарушениях (при необходимости).	2	2
	4.	Проверка соблюдения установленных сроков годности (хранения). Выявление товаров со сроками годности, близкими к окончанию, и принятие мер по ускоренной их реализации.	1	2
	5.	Проверка соблюдения условий хранения товаров в торговом зале магазина (охлажденных портящихся, мороженых пищевых продуктов, светочувствительных товаров и т.п.).	1	2
<i>Тема 6.2. Оформление товаросопроводительных документов (ТСД)</i>	<i>Содержание</i>		2	
	1.	Оформление ТСД (накладных, отвесов, заборных листов). Проверка правильности заполнения ТСД. Сбор необходимых подписей и проставление печати на ТСД. Обеспечение и хранения ТСД.	2	2

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 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;
- Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

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	Кабинет товароведения продовольственных товаров № 830 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Оборудование: 1. проектор -1шт. 2. экран-1шт. 3. персональный компьютер с монитором-1шт; Мебель: 1. посадочные места по количеству обучающихся 2. рабочее место преподавателя 3. учебная доска 4. шкафы-4шт.
2.	ПП. Производственная практика (по	Производственные площадки базовых организаций Кабинет коммерческой	Оборудование: 1. проектор -1шт;

	профилю специальности)	деятельности и логистики № 823 ул. Лиды Прушинской, зд.2	2. экран-1шт; 3. тематические стенды. Мебель: 1. посадочные места по количеству обучающихся; 2. рабочее место преподавателя; 3. учебная доска; 4. шкафы-2шт.
--	------------------------	---	--

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^о», 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^о», 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^о», 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^о», 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 торговли

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 рассредоточенно, 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
Принимать товары по количеству и качеству	Количество принимаемого товара Органолептические показатели качества	Устный текущий контроль Оценка правильности выполнения практической работы
Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование	Количество выполненных операций на ККТ Быстрота и точность их выполнения	Наблюдение Тестирование Оценка правильности выполнения операций на ККТ
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
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	Текущий контроль знаний по тестам Проверка правильности решения ситуационных задач и оформления накладных
Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в	Санитарно-эпидемиологические (гигиенические) показатели качества и безопасности товаров, упаковки и процессов	Текущий контроль знаний по тестам Оценка правильности выполнения практических

соответствии с установленными требованиями		заданий и решения ситуационных задач
--	--	--------------------------------------

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии	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	То же
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	То же 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,	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями	Проверка работы в коллективе и с потребителями

руководством, потребителями.	мастерами в ходе обучения	
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