МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГБПОУ МО «СЕРПУХОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
_____ Федорова Т.В.
(подпись)
«28» 08 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПМ.04 Выполнение работ по профессии 20004 Агент коммерческий
(название учебной дисциплины/профессионального модуля)

для специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

на базе основного общего образования

Разработчик _____

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии по специальностям Экономика и бухгалтерский учёт, Операционная деятельность в логистике, Коммерция
Протокол № 1 от «28» августа 2020г.

Председатель ПЦК _____ / Воякина С.Н.

Серпухов
2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ стр. 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ стр. 7

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ стр. 8

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ стр. 23

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «Агент коммерческий»

1. 1. Область применения рабочей программы.

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

1. ПК 1.1 Проверять качество, комплектность, количественные характеристики товаров.
2. ПК 1.2 Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.
3. ПК 1.3. Принимать товары по количеству и качеству.
4. ПК 1.4 Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.
5. ПК 1.6Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
6. ПК 1.10. Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.
7. ПК 3. 4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
8. ПК 3. 5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
9. ПК 3. 6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

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 персо- налу, 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- эпиде- миологические требования.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в хо- де 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;
- проверки условий и сроков хранения товаров, правильности оформления

товаросопроводительных документов;

- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к торговым организациям;

уметь:

соблюдать установленный порядок приемки товаров по количеству и качеству;

- работать на контрольно-кассовой технике разных типов, сканировать штрих- коды товаров;

распознавать товары по групповым, видовым и марочным идентификационным признакам;

- оценивать качество товаров, определять их категории и диагностировать дефекты;
- контролировать температурно-влажностный и санитарно-гигиенический режимы, а также сроки хранения;
- оформлять товаросопроводительные документы и проверять правильность их оформления;
- обследовать торговое предприятие для выявления соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к торговым организациям;

знать:

- порядок проведения приемки товаров по количеству и качеству;
- правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и техники безопасности при работе на ней;
- идентификацию и оценку качества товаров, градации качества, признаки распознавания дефектов и причины их возникновения;
- условия и сроки хранения и транспортирования товаров;
- товаросопроводительные документы и правила их оформления;
- основы микробиологии, санитарии и гигиены, санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –156 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 104 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 52часов;

учебной практики-36 часа

производственной практики- 72 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обу- чающимися видом профессиональной деятельности Управление ассортимен- том, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров, в том числе про- фессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики товаров.
ПК 1.2	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.
ПК 1. 3	Принимать товары по количеству и качеству.
ПК 1.4	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.
ПК 1.6	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
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.
ОК I	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 З	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.
ОК6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля***	**Всего часов**	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**					**Практика**	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			**Самостоятельная работа обучающегося,** часов		**Учебная,** часов	**Производственная,** часов
			Всего, часов	**в т.ч. практические занятия,** часов	**вт.ч., курсовая работа (проект), часов**	**Всего, часов**	**в т.ч., курсовая работа (проект), часов**		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
ПК 1.1- 1.4, ПК 1.6,ПК 1.10, ПК 3.4-3.6.	**ПМ04 Выполнение работ по профессии «Агент коммерческий»**								
	МДК 04.01 **Агент коммерческий»**	**156**	**104**	52		**52**			
	Учебная практика	**36**						**36**	
	Производственная практика, часов	**72**							**72**
	Всего:		**114**	52		**52**		**36**	**72**

3. 2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 04)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержанке учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 04 Выполнение работ по профессии «Агент комерческий»		**156**	
МДК 04. 01. Организация и техника продаж		104	
Введение	**Содержание учебного материала:**	**2**	2
	Профессиональный модуль: назначение, цели, задачи. Общие и профессиональные компетенции. Связь с общепрофессиональными и профессиональными дисциплинами, междисциплинарными курсами.		
Раздел 1. Санитария и гигиена.		**18**	
Глава 1.Тема 1. 1 Морфология, систематика и физиология микроорганизмов	**Содержание учебного материала:**	**2**	2
	«Микробиология, санитария и гигиена продовольственных товаров» для обеспечения санитарно- эпидемиологического благополучия в торговых организациях.Морфология: понятие. Характерные морфологические признаки микроорганизмов. Систематика микроорганизмов. Основные группы микроорганизмов: бактерии, плесневые грибы, дрожжи, ультромикробы, 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, плазмоптисе.		

	Типы питания микроорганизмов (аутотрофы и гетеротрофы). Аэробные и анаэробные микроорганизмы.		
Тема 1. 2. Важнейшие микробиологические процессы и их влияние на качество товаров	**Содержание учебного материала:**	**6**	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.	2	
	Практические занятия:	4	3
	Распознавание признаков повреждения товаров микроорганизмами.		
Тема 1. 3. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы	**Содержание учебного материала:**	**2**	2
	Факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганиз- мов, 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, антагонизм, паразитизм: понятие, влияние на жизнедеятельность микроорганизмов. Возможные пути регулирования жизнедеятельности микроорганизмов при производстве и хранении пищевых продуктов в целях предохранения их от микробной порчи.		
Тема 1. 4. Источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами	**Содержание учебного материала:**	**2**	2
	Внешняя среда почва, вода, воздух как основные источники возможного инфицирования микроорганизмами Микрофлора почвы, ее состав. Типичные сапрофитные микробы, наличие и выживаемость, процессы самоочищения. Микрофлора природной воды, ее состав. Оценка качества и безопасности питьевой воды по микробиологическим показателям.		

	продовольственного сырья и пищевых продуктов. Микрофлора воздуха: особенности его состава в производственных помещениях, складах хранения продуктов. Приемы и средства обеззараживания (дезинфекции) воздуха. Микрофлора тела человека: ее состав и значение. Понятие о дисбактериозе. Микрофлора тары и упаковочных материалов: ее состав, приемы и средства дезинфицирования.		
Тема 1. 5. Микробиология пищевых продуктов	**Содержание учебного материала:**	**4**	2
	Пищевые продукты как питательная среда для развития микроорганизмов. Микрофлора мясных товаров. Особенности микрофлоры разных видов мясных продуктов (колбас, полуфабрикатов и др.). Микрофлора птицы Микрофлора живой и охлажденной рыбы. Микрофлора молочных товаров. Микрофлора животных пищевых жиров: виды микроорганизмов, источники инфицирования, виды и возбудители порчи, меры предупреждения. Микрофлора яиц и яичных продуктов, источники инфицирования.. Микрофлора (поверхностная и эпифитная) свежих плодов и овощей. Микрофлора вкусовых товаров (алкогольные и безалкогольные напитки.		
Тема 1. 6. Биоповреждения непродовольственных товаров	**Содержание учебного материала:**	**2**	2
	Биоповреждения тканей, древесины, бумаги, косметических товаров. Микроорганизмы, вызывающие их повреждения. Условия, способствующие повреждению. Признаки повреждения. Способы защиты от повреждений.		
Глава 2. Основы гигиены и санитарии		**10**	
Тема 1.1.1 Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими	**Содержание учебного материала:**	**4**	
	Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности. Понятие об иммунитете. Пищевые заболевания: пищевые инфекции, пищевые отравления, гельминтозы. Пищевые инфекции: причины возникновения, механизмы передачи возбудителей, меры профилактики. Пищевые отравления: токсикозы (интоксикации) и токсикоинфекции. Характеристика возбудителей, причины возникновения, меры предупреждения. Немикробные пищевые отравления, вызываемые ядовитыми продуктами растительного к животного происхождения, химическими веществами. Меры профилактики немикробных пищевых отравлений. Гельминтозы (глистные инвазии). Геогельминтозы и биогель- минтозы. Причины возникновения и меры профилактики.	4	2

	Повреждение продуктов насекомыми, грызунами и птицами. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.		
Тема 1.1. 2. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли	**Содержание учебного материала:**	**6**	
	Гигиена и санитария: понятие, значение. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, их содержание (Санитарно-эпидемиологические правила СП). Личная гигиена персонала. Значение личной гигиены для профилактики пищевых заболеваний. Медицинские осмотры, их цель, назначение, периодичность, нормативные документы. Заболевания, препятствующие работе в предприятиях торговли. Санитарная одежда и правила пользования ею. Требования к размещению организаций торговли и содержанию территорий. Виды загрязнений, возникающие при работе торговых организаций. Физические свойства, химический состав воздуха производственных и обслуживающих помещений, источники загрязнения воздуха и мероприятия по борьбе с ними. Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности воздуха. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству воды и почвы. Гигиенические требования к транспортированию, приемке, хранению, реализации пищевых продуктов, а также содержанию помещений. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению и канализации предприятий торговли. Требования к вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению помещений и условиям труда работающих. Требования х 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.	4	2
	Практические занятия	2	
	Работа с СанПиНами.		
Раздел 2. Организация продажи товаров и обслуживание по-		**34**	

купателей.			
Тема 2.1. Технология снабжения и завоза товаров на розничные торговые предприятия.	**Содержание учебного материала:**	**4**	
	Общие сведения о розничной и оптовой торговле. Товародвижение, его формы, факторы и принципы. Организация закупки товаров, сущность и значение закупочной работы. Товарные запасы, норматив товарных запасов. Основные нормативные документы, регламентирующие поставку товаров.	2	2
	Практические занятия.	2	3
	Изучение договора поставки товаров и маршрутов завоза товаров		
Тема 2.2. Технология приёмки товаров в магазине.	**Содержание учебного материала:**	**8**	
	Сопроводительные документы, регламентирующие приёмку товаров. Основные правила приёмки товаров по количеству. Особенности приёмки товаров поступивших в закрытой, открытой таре и без тары. Приёмка товаров по качеству.	4	2
	Практические занятия.	4	3
	Решение торговых ситуаций, связанных с приёмкой различных товаров. Ознакомление с документами, регламентирующими порядок приёмки товаров по количеству и качеству в торговом предприятии.		
Тема 2.3. Технология хранения и подготовки товаров к продаже.	**Содержание учебного материала:**	**6**	
	Требования к хранению непродовольственных товаров. Хранение товаров: стеллажное, штабельное, навалом, в подвешенном виде. Принципы размещения и укладки товаров на хранение. Условия и правила размещения товаров на хранении. Ответственность работников торговли за сохранность товаров при хранении. Предварительная подготовка товаров к продаже в соответствии с Правилами продажи. Особенности подготовки отдельных групп товаров к продаже. Нормативные документы, определяющие требования к качеству товаров. Товарные потери. Требования к упаковочным материалам.	2	2
	Практические занятия.	4	3

	Оформление акта на товарные потери в торговом предприятии. Технология хранения товаров на примере отдельного торгового предприятия.		
Тема 2.4. Размещение и выкладка товаров в торговом зале.	**Содержание учебного материала:**	**6**	
	Технология размещения товаров в торговом зале. Основные требования, предъявляемые к размещению товаров. Выкладка товаров. Особенности выкладки товаров в торговом зале. Основные способы и приёмы выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании. Размещение и выкладка отдельных видов товаров.	2	2
	Практические занятия.	4	3
	Размещение и выкладка товаров с учётом особенностей размещения товарных групп, отработка техники оформления ценников.		
Тема 2.5. Торговое обслуживание.	**Содержание учебного материала:**	**10**	
	Реализация товаров, методы продажи. Приёмы выполнения операций в процессе продажи. Консультация покупателей о товарах. Предложение новых товаров, сопутствующих, взаимозаменяемых. Приёмы показа и отпуска товаров. Оформление покупки. Торговое обслуживание: система, процесс, формы. Культура торгового обслуживания. Понятие культуры торговли. Факторы, определяющие уровень культуры торгового обслуживания покупателей.	4	2
	Практические занятия.	6	3
	Отработка технологии продажи товаров. Деловая игра по выполнению элементов обслуживания. Решение ситуаций, связанных с процессом продажи товаров, правилами работы магазина, обслуживанием населения и обменом товара.		
Раздел 3. Организация расчётов с покупателями.		**50**	
Тема 3.1. Правила по охране труда на предприятиях торговли, техника безопасности при	**Содержание учебного материала:**	**2**	**2**
	Классификация торгового оборудования. Охрана труда и техника безопасности при работе на контрольно-кассовых машинах. Значение механизации и автоматизации различ-		

работе на контрольно-кассовых машинах.	ных торговых предприятий, как одно из условий роста производительности труда и повышения культуры обслуживания покупателей. Научно-технический прогресс и его влияние на развитие торговли, пути развития.		
Тема 3.2. Немеханическое торговое оборудование магазинов, торговый инвентарь	**Содержание учебного материала:**	**2**	2
	Назначение, виды, классификация (по месту использования, по способу установки, товарному профилю, по назначению, по характеру производства) и требования, предъявляемые к немеханическому торговому оборудованию (эргономические, эксплуатационные, экономические, эстетические, санитарно-гигиенические). Торговый инвентарь, классификация, характеристика отдельных видов. Правила размещения инвентаря и инструментов на рабочем месте продавца и в подсобном помещении.		
Тема 3.3. Подъёмно-транспортное оборудование.	**Содержание учебного материала:**	**2**	2
	Значение подъёмно-транспортного оборудования в торговле, его классификация (по видам, назначению, принципу действия, по звеньям товародвижения, функциональному назначению, по степени механизации, по виду перерабатываемого груза, по периодичности действия, по видам привода), основные виды.		
Тема 3.4. Контрольно-кассовые машины. Положение по применению контрольно-кассовых машин при осуществлении расчётов с населением. Организация учёта денежных средств.	**Содержание учебного материала:**	**8**	
	Перечень контрольно-кассовых машин, разрешённых для использования в торговле, их классификация, назначение, принцип устройства (Самсунг 4615 РФ). Меры безопасного технического обслуживания и эксплуатации контрольно-кассовых машин. Организация учёта денежных средств. Положение по применению контрольно-кассовых машин при осуществлении расчётов с населением.	2	2
	Практические занятия.	6	3
	Начертить клавиатуру отдельных видов современных конторольно-кассовых машин «Самсунг 4615 РФ». Отработать замену красящего механизма (картриджа). Изучить положение замка в различных диапазонах.		
Тема 3.5. Работа на контрольно-кассовых машинах.	**Содержание учебного материала:**	**6**	
	Работа на конторольно-кассовых машинах. Правила техники безопасности. Основные устройства ККМ «Самсунг 4615 РФ», ЭККМ «АМС – 100Ф». Режимы работы ККМ «Самсунг 4615 РФ», ЭККМ «АМС – 100Ф». Определение области работы пальцев. Ос-	2	2

	новная позиция. Порядок движения пальцев от основной позиции. Подготовка ККМ к работе (заправить кассовую ленту, установить текущую дату и получить кассовый чек, получить ведомость показаний, получить пробный нулевой чек). Порядок работы на ККМ в режиме «Касса» или «Работа».		
	Практические занятия	4	3
	Работа на ККМ «Самсунг4615РФ». Работа на ЭККМ «АМС-100Ф».		
Тема 3.6. Весоизмерительное оборудование.	**Содержание учебного материала:**	**2**	2
	Типы весов, применяемые в торговле, их назначение и классификация. Расшифровка буквенно-цифрового обозначения , типа и модели весов. Требования, предъявляемые к весоизмерительному оборудованию. Принцип устройства весов, применяемых в торговле (РН-10Ц13У – рычажные), настольные, десятикилограммовые, местные с визуальным отчётом, усовершенствованные, электронные весы РВ – 1038, товарные весы ВТ4014-500Ш; чекопечатающий комплекс РУ-3. Порядок работы на весоизмерительном оборудовании.		
Тема 3.7. Другое торговое оборудование (сканеры, охранное оборудование).	**Содержание учебного материала:**	**2**	2
	Штрих-кодовая технология: назначение, оборудование. Сканеры: назначение, оборудование. Охранное оборудование.		
Тема 3.8. Характеристика хозяйственного учёта. Документация и техника ведения учёта.	**Содержание учебного материала:**	**4**	
	Характеристика хозяйственного учёта. Сущность, роль и значение, виды учёта. Измерители, применяемые в учёте. Понятие о документах. Реквизиты документов, основные правила заполнения документов, исправление ошибок.	2	2
	Практические занятия.	2	3
	Заполнение и оформление отдельных первичных документов (товарно-транспортная накладная, счёт-фактура, приходный и расходный кассовые ордера).		
Тема 3.9. Материальная ответствен-	**Содержание учебного материала:**	**4**	
	Понятие материальной ответственности, Трудовой кодекс РФ раздел XI, глава 37, ста-	2	2

ность в торговле	тьи 232, 233. Основные признаки материальной ответственности; индивидуальная и коллективная (бригадная), глава 39, статьи 242, 244, 245. Условия наступления материальной ответственности (прямой действительный ущерб, противоправное поведение работника, допустившего ущерб, причинная связь между противоправным поведением работника и причинением ущерба). Виды материальной ответственности. Договор о материальной ответственности. Первичный учёт и отчётность материально ответственных лиц. Определение размера ущерба и порядок его возмещения.		
	Практические занятия.	2	3
	Оформление договора о материальной ответственности.		
Тема 3.10. Инвентаризация товарно-материальных ценностей, малоценных и быстроизнашивающихся предметов.	**Содержание учебного материала:**	**4**	
	Понятие об инвентаризации, её основные задачи. Виды инвентаризации по объёму и назначению, подготовка, порядок проведения, оформление инвентаризации и сроки. Оформление инвентаризационных описей, предварительных и окончательных результатов инвентаризации, составление актов результатов проверки ценностей. Утверждение результатов инвентаризации. Оформление недостачи или излишков, установленных при инвентаризации.	2	2
	Практические занятия Ознакомление с инвентаризационной описью и её заполнение. Ознакомление со сличительной ведомостью и её заполнение.	2	3
Тема 3.11. Простейшие методы и средства вычисления.	**Практические занятия.**	**4**	3
	Применение рациональных приёмов вычислений для определения стоимости покупок и количества товара, выраженных в различных единицах измерения.		
Тема 3. 12. Электронные вычислительные машины и основы их эксплуатации.	**Практические занятия.**	**4**	3
	Классификация вычислительных машин и её принципы. Характеристика особенностей каждой группы машин и области их применения. Техника работы на ЭВМ. Блок – система устройства вычислительных машин. Состав и назначение основных устройств. Применение средств вычислительной техники в торговле. Требования к безопасности труда при работе на ЭВМ.		

Тема 3.13. Микрокалькуляторы и типовые алгоритмы вычисления.	**Практические занятия.**	**6**	3
	Виды микрокалькуляторов и их особенности. Типовые алгоритмы применения их для определения стоимости покупки штучных, развесных, мерных товаров, сборной покупки. Применение микрокалькуляторов в торговых вычислениях. Понятие о процентах и применение их в торговой практике. Основные величины процентных вычислений. Понятие о средних величинах, применение их в торговой практике. Вычисление средней простой и средней взвешенной величины. Пропорциональное деление, простое и сложное. Товарное вычисление: понятие о массе брутто, нетто, и тары. Понятие о торговой скидке и её вычислении, естественная убыль на различные группы товаров и её исчисление. Завес тары.		
Самостоятельная работа при изучении разделов ПМ 04		**64**	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: **К разделу 1.**		**24**	
1. Изучите характерные морфологические признаки микроорганизмов.		1	3
2. Укажите значение микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности при хранении и реализации товаров		2	3
3. Дайте определение понятий аэробные и анаэробные микроорганизмы.		1	3
4. Назовите и охарактеризуйте важнейшие микробиологические процессы.		1	3
5. Установите факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов.		1	3
6. Рассмотрите физические, химические и биологические факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов.		1	3
7. Раскройте понятия: анабиоз, симбиоз, антогонизм, паразитизм.		2	3
8. Назовите важнейшие источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами.		1	3
9. Рассмотрите микрофлору важнейших продуктов питания. Укажите источники их инфицирования, виды микробиологических дефектов, признаки, меры предупреждения и профилактики.		2	3
10. Выявите важнейшие биоповреждения непродовольственных товаров и микроорганизмы, их вызывающие.		1	3
11. Изучите санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли.		1	3
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.		1 2	3 3
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.		1	3

14. Проверьте санитарно-гигиеническое состояние складов и тары, наличие на транспортной таре этикеток (ярлыков) с указанием сроков годности (хранения) пищевых продуктов. Проверьте соблюдение принципов и правил размещения товаров, в том числе правила товарного соседства. 15. Ознакомьтесь с размещением в складах охлажденных и мороженых мяса, рыбы, хлеба и хлебобулочных изделий. 16. Ознакомьтесь с соблюдением требований к реализации пищевых продуктов (или непродовольственных товаров). 17. Ознакомьтесь с требованиями к содержанию помещений и оборудования. Проверьте соблюдение этих требований в магазине. 18. Ознакомьтесь с гигиеническими требованиями к транспортировке пищевых продуктов и соблюдение их в магазине. 19. Ознакомьтесь и соблюдайте требования к личной гигиене персонала.	1 1 1 1 1 1	3 3 3 3 3 3
Самостоятельная работа при изучении раздела 2. 1. Составление схем «Формы товароснабжения», «Методы товароснабжения». 2. Составление схемы «Основные элементы процесса продажи» 3. Работа со статьями Закона РФ «О защите прав потребителей» по составлению понятий и сроков обмена товара. 4. Составление диалога «Продавец – покупатель». 5. Изучение вопроса «Организация рабочего места продавца».	**20** 4 4 4 4 4	 3 3 3 3 3
Самостоятельная работа при изучении раздела 3. 1. Изучение правил эксплуатации и безопасности труда при пользовании торговым оборудованием и инвентарём. 2. Средства малой механизации. Расшифровка буквенно-цифрового обозначения грузовых тележек. 3. Составление схемы получения кассовых чеков методами «самообслуживание» и «секционный учёт» с печатью сервисной информации и без неё. 4. Изучение схемы комбинированных операций и с фиксированными ценами; графически зарисовать замок режимов и ключи ККМ «Самсунг4615РФ» и ЭККМ «АМС-100Ф». 5. Изучение противокражного оборудования. 6. Изучение положения «Инструкция о проведении инвентаризации».	**20** 4 3 4 3 3 3	3 3 3 3 3 3 3
Учебная практика Виды работ	**36**	
Приемка товаров по количеству и качеству Тема 1. Заказ товара Определение потребности в товарах для реализации в течение рабочего дня. Выявление остатков нереализованных в течение предыдущего периода товаров. Проверка сроков годности (или хранения) товаров на рабочем месте продавца или в зале самообслуживания. Изъятие товаров с просроченными сроками годности (или хранения), а также некачественных товаров. Оформление за-		3

явки на товары принятыми в организации методами. Передача заявки на склад. Тема 2. Приемка товаров но количеству Ознакомление с реквизитами товаросопроводительных документов (накладных, заборочных листов, отвесов и т. п.). Проверка соответствия ассортимента и количества поступивших товаров данным, указанным в товаросопроводительных документах (ТСД) путем взвешивания или обмера, или пересчета (для штучных или фасованных товаров). Проверка соответствия данных, указанных в ТСД и на маркировке (для упакованных и маркированных товаров). Размещение товаров на временное хранение до выкладки их в торговом зале или рабочее место продавца. Участие в оформлении актов на недостачу товаров. Тема 3. Приемка товаров но качеству Ознакомление с реквизитами ТСД по качеству (удостоверениями о качестве, сертификатами или декларациями о соответствии, санитарно-эпидемиологическими заключениями и т. п.). Осмотр внешнего вида тары, упаковочных, перевязочных или укупорочных материалов. Отбраковка товаров с нарушенной упаковкой. Оценка качества товаров по органолептическим показателям (внешнему виду, запаху, консистенции, свежести и др.) в неповрежденной и поврежденной упаковке (отдельно). Проверка соответствия градаций качества (сорту, классу качества, номера, марке и т. п.) данным, указанным в ТСД и на маркировке. Участие в составлении актов на недоброкачественные товары. Проверка сроков годности (или хранения) поступивших товаров. Отказ от приемки товаров с просроченными сроками годности. Эксплуатация контрольно-кассовой техники (ККТ) Тема 4. Подготовка ККТ к работе Визуальный осмотр рабочего места и ККТ. Подготовка рабочего места к работе. Получение в главной кассе ключа от ККТ, разменной монеты, чековой и контрольной лент. Заправка чековой и контрольной лент и включение ККТ в сеть. Проверка работоспособности ККТ. Тема 5. Работа на ККТ 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 незначительных неисправностей. Получение от покупателей денег за реализуемые товары. Определение платежеспособности купюр по внешнему виду и с помощью детектора купюр. Расчет с покупателями по платежным картам. Выдача сдачи. Тема 6. Завершение работы на ККТ Сбор и подсчет дневной выручки. Составление покупюрной описи. Оформление контрольной ленты в конце дня. Сверка суммы выручки с показаниями счетчика ККТ. Отключение ККТ. Сдача выручки, ключа и контрольной ленты. Уборка рабочего места. Составление кассового отчета. Работа с товарами: их идентификация и оценка качества Тема 7. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности Выявление идентифицирующих признаков товаров: однородных групп, подгрупп, видов, подвидов, наименований и торговых марок.		

Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности: групповая, видовая, марочная. Выявление ассортиментной фальсификации товаров. Тема 8. Оценка качества товаров на рабочем месте продавца или в торговом зале Определение органолептических и размерных показателей, необходимых для оценки качества конкретных товаров. Оценка качества товаров по органолептическим и размерным показателям. Проверка соответствия массы штучных товаров данным, указанным на маркировке. Определение градаций качества товаров. Выявление пересортицы товаров. Оформление акта на пересортицу товаров. Выявление недоброкачественных, фальсифицированных по качеству, с просроченными сроками годности товарами. Тема 9. Подготовка товара к продаже в подсобном помещении Разупаковывание товаров из транспортной тары. Сортировка (разбраковка) товаров по качеству, при необходимости разделение на градации качества (например, плодоовощные товары) и/или мойка (овощей), протирка поверхности (колбас, сыров, бутылок и т. п.). Калибровка товаров (при необходимости). Подготовка упаковочных материалов к упаковыванию товаров. Овладение приемами упаковывания товаров. Фасование, упаковывание и маркирование товаров. Укладка в тележки и отправка в торговый зал. Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров, оформление товаросопроводительных документов Тема 10. Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров Проверка санитарного состояния транспортных средств, доставляющих товары. Проверка наличия санитарного паспорта (для пищевых продуктов). Проверка сроков доставки товаров. Участие в размещении товаров на складе. Проверка правильности размещения товаров в складе (соблюдение минимально допустимой ширины проездов, максимально допустимой высоты загрузки, товарного соседства и др.). Осуществление текущего контроля за температурой и относительной влажностью воздуха в склада. Оформление графиков температурно-влажностного режима в складе (при наличии таких графиков). Выявление случаев значительных нарушений отклонения режима хранения от оптимального. Составление совместно с материально-ответственным лицом склададокладной записки о выявленных нарушениях (при необходимости). Тема 11. Оформление товаросопроводительных документов (ТСД) Оформление ТСД (накладных, отвесов, заборных листов). Проверка правильности заполнения ТСД. Сбор необходимых подписей и проставление печати на ТСД. Обеспечение		

Производственная практика **Виды работ:** Осуществление подготовки товаров к продаже, размещение и выкладка Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров Оформление финансовых документов и отчетов Проведение денежных расчетов и основных налогов Анализ показателей финансово-хозяйственной деятельности торговой организации Выявление потребностей (спроса) на товары Разработка маркетинговых мероприятий в соответствии с конъюнктурой рынка Участие в проведении рекламных акций и компаний, других маркетинговых коммуникаций Проведение анализа маркетинговой среды организации	**72**	3
Всего:		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. 1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие базы учебной практики (предприятие розничной торговли) и лаборатории «Микробиология, са- нитария и гигиена».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

стенды, компьютеры.

Технические средства обучения:

контрольно-кассовая техника.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

лабораторное оборудование и посуда для микробиологической лаборатории (мик- роскопы, термостат и др.).

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную прак- тику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: контрольно- кассовые машины, весы, фасовочное оборудование и др., торгово- технологическое оборудо- вание в соответствии со специализацией торговой организации.

4. 2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ Р51303-99. Торговля: термины и определения
2. ГОСТ Р 51304-2009. Услуги розничной торговли: Общие требования
3. «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупа- теля о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены анало- гичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации» от 19 января 1998 г. № 55 (в ред. Постановлений Правительства РФ от 20. 10. 1998 N 1222, от 02. 10. 1999 N 1104, от 06. 02. 2002 N 81 (ред. 23. 05. 2006), от 12. 07. 2003 N 421, от 01. 02. 2005 N 49, от 08. 02. 2006 N 80, от 27. 03. 2007 № 185, от 27. 01. 2009)
4. «Об утверждении Правил продажи по образцам» от 2! июля 1997 г. № 918 (с изм. и доп. от 02. 10. 1999 № 1104 и 07. 12. 2000 № 929) (с изм., внесенными Решением Верховного Суда РФ от 27. 02. 2007 № ГКПИ06- 1651)
5. Типовая инструкция по охране труда для продавца непродовольственных това- ров ТИ РМ-022-2002
6. Типовая инструкция по охране труда для продавца продовольственных товаров ТИРМ-025-2002
7. инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству. Утв. Постановле- нием Государственного арбитража при Совета Министров СССР от 15. 06. 65г № П-6
8. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству (с дополнениями и изменениями, снесенными постановлениями Госарбитража СССР от 29. 12. 73г. № 81 и от 14. 11. 74г. № 98.) Утв. Постановлением Госарбитража при Совета Министров СССР от 25. 04. 66г. № П-7
9. Порядок ведения кассовых операций в Российской Федерации (с изм. и доп. от 26. 02. 96) Из Решение Совета директоров Центробанка Российской Федерации

22. 09. 93 документ № 40
Ю. Положение о правилах организации наличного денежного обращения на терри- тории Российской Федерации (сообщено письмом ЦБ РФ от 05. 01. 98 № 14-П с изм. и допол. От 31.12. 2002)
11. ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт», № 54- ФЗ от 22. 05. 2003 (с измен, от 3 июня, 17 июля 2009 г., 27 июля 2010 г.)
12. Постановление Правительства Российской Федерации от 07. 08. 1998 № 904 «Положение по применению контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением»
13. Мудрецова-Висс К. Г., Дедюхина В. А. Микробиология, санитария и гигиена: Учеб. - М.: Форум, 2011
14. Сайткулов Н. Н. Техническое оснащения торговых организаций. Учебное посо- бие. - М.: Деловая литература, 2011

4. 3. Общие требования к организации образовательного процесса

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академи- ческих часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоя- тельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образователь- ной программы.

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

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очно-заочной (вечер- ней) форме получения образования составляет 16 академических часов в неделю.

Организация учебной практики осуществляется образовательным учреждением 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 обуча- ющихся.

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

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Учебные дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля: ПМ 01. «Организация и управление торгово- сбытовой деятельностью», МДК 03. 01 «Теоретические основы товароведения», «Документационное обеспечение управления».

4. 4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой Мастера: наличие СПО по указанным специальностям.

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,	Показатели ассортиментной идентификации Показатели качества товаров Признаки дефектов и градаций каче-	Тестирование Оценка выполняемых на практике работ
определять градации качества	ства	
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 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
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 решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области управления ассортиментом к 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, 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