

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 2017-08-30

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415362faf0ee37e73fa19

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный университет»

Колледж коммерции, технологий и сервиса

УТВЕРЖДЕНО
протокол заседания
ученого совета от 30.08.2017., №1

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих**



Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 38.02.04 **Коммерция** (по отраслям) (базовой подготовки).

Организация – разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

Разработчик:

Лукьянчикова Л.М. – преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

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

1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
3. Обслуживать покупателей, консультировать их об особенностях и свойствах отдельных товаров.
4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых товаров.
5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
6. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.
7. Изучать спрос покупателей.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области торговли, общественного питания и сферы услуг. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);

- устанавливать градации качества пищевых продуктов;

- оценивать качество по органолептическим показателям;

- распознавать дефекты пищевых продуктов;

- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

- производить подготовку измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования;

- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое, контрольно-кассовое оборудование;

знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров; дефекты продуктов;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- устройство и принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- Закон РФ «О защите прав потребителей»;
- правила охраны труда.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 120 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов;

учебной практики 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 4.2.	2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 4.3.	3. Обслуживать покупателей, консультировать их об особенностях и свойствах отдельных товаров.
ПК 4.4.	4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых товаров.
ПК 4.5.	5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 4.6.	6. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.
ПК 4.7.	7. Изучать спрос покупателей.
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 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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Коды профессио-нальных компе-тенций	Наименования разделов профес-сионального моду-ля*	Всего ча-сов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю спе-циальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.3, ПК 4.4	Раздел 1. Продажа продовольственных товаров	48	32	14	-	16	-	-	-
ПК 4.1-4.8	Учебная практика	72						72	-
	Всего:	120	32	14	-	16*	-	72	-

16* - в том числе 2 часа консультаций

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 04.01. Продажа продовольственных товаров		48	
ПМ. 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		120	
Тема 1. Организация торгового обслуживания покупателей при продаже продовольственных товаров	<p>Содержание</p> <p>1 Характеристика торгового обслуживания покупателей Торговое обслуживание покупателей: основные понятия, назначение, формы, правовая база. Качество торгового обслуживания.</p> <p>2 Технология продажи товаров при разных формах обслуживания Магазинные формы розничной продажи продовольственных товаров, их характеристика. Основные элементы процесса продажи товаров, технология расчетов.</p> <p>3 Характеристика внemагазинных форм торгового обслуживания Продажа товаров через мелкорозничную, передвижную сеть. Особенности продажи товаров через торговые автоматы, по</p>	10	
		6	2
			2
			2

	заказам с доставкой на дом.		
	Практические занятия	4	
	1 Анализ квалификационных характеристик и должностных инструкций на продавцов, работающих в магазинах различных типов.		
	2 Анализ оформления ценников и товарных чеков на соответствие правилам торговли.		
Тема 2. Правила продажи продовольственных товаров	Содержание	8	
	1 Общие правила продажи продовольственных товаров Сведения о товаре, содержащиеся на упаковке в соответствии с нормативными документами, регулирующими продажу продовольственных товаров. Обязанности продавца о предоставлении покупателю документов, подтверждающих качество и безопасность реализуемых товаров.	4	2
	2 Особенности продажи продовольственных товаров Правила продажи алкогольной продукции. Правила продажи хлеба и хлебобулочных изделий, мясных и молочных продуктов и др.		2
	Практические занятия	4	
	1 Решение торговых ситуаций по продаже алкогольных товаров и табачной продукции.		
	2 Экскурсия в универсам с целью ознакомления соблюдения требований действующих Правил продажи отдельных видов товаров.		
Тема 3. Правовая защита прав потребителей при продаже товаров	Содержание	6	
	1 Государственная защита качества и безопасности продукции Нормативные акты, обеспечивающие качество и безопасность продукции: ГК РФ, Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и другие. Перечень товаров, которые по истечении сроков годности, считаются непригодными для использования по назначению (в ред. Постановление	4	2

	Правительства РФ от 10.05.2001. №361.		
	2 Право потребителя на информацию при продаже продовольственных товаров Право потребителя на информацию о производителе, о товаре, о продавце, на обмен товаров ненадлежащего качества. Ответственность продавца (изготовителя) за не выполнение требований настоящего закона.		2
	Практические занятия	2	
	1 Решение торговых ситуаций, связанных с продажей продовольственных товаров.		
Тема 4. О осуществление контроля за выполнением Правил торговли	Содержание 1 Организация государственного контроля за торговлей продовольственными товарами Виды контроля: государственный, внутрипроизводственный, внутрифирменный. Органы управления, компетентные в проведении мероприятий. Ответственность за нарушения правил продажи продовольственных товаров Продажа подакцизной продукции. Лицензирование. Предписания, штрафы за нарушение правил торговли.	6 2	2
	Практические занятия	4	
	1 Анализ результатов продажи товаров с элементами деловой игры: «Контрольная закупка». 2 Анализ результатов записей в Книге отзывов и предложений учебного торгового предприятия.		
Тема 5. Средства и способы стимулирования персонала по продажам	Содержание 1 Характеристика способов управления продавцами Четырехмерная модель поведения продавца. Методы управления продавцами с использованием модели 4 Q – продажи.	2 2	1

	Средства мотивирования продавцов Мотивирование продавцов. Вознаграждения, используемые для мотивирования.		
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 04. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, темам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.	16¹	
	Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1.Написание рефератов по темам дисциплины. 2. Разработка тестов, кроссвордов по темам учебной дисциплины. 16¹ – 2 часа		
	Учебная практика Виды работ 1. Ознакомиться с организационно-правовой характеристикой предприятия. 2. Ознакомиться с организацией и оборудованием рабочих мест работников магазина, отдела. 3.Проанализировать состояние технического оснащения и эффективность использования оборудования и инвентаря. 4.Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. 5.Принять участие в приемке товаров, тары по количеству и качеству от различных поставщиков. Документальное оформление приемки. 6.Ознакомиться с условиями и сроками хранения товаров, тары в магазине. 7. Принять участие в подготовке товаров к продаже, размещению их на рабочих местах продавцов и в торговом зале. 8.Изучить виды товарных потерь в магазине в процессе хранения и подготовки товаров к продаже. 9.Принять участие в выкладке товаров, оформлении ценников, рекламных стендов и др. 10.Принять участие в продаже продовольственных товаров. 11.Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. 12. Ознакомиться с видами и методами изучения покупательского спроса в магазине, отделе.	72	
	Всего	120	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебной лаборатория товароведения.

Оборудование учебной лаборатории:

- стол преподавателя – 1 шт.
- стол аудиторный двухместный –18 шт.
- стулья аудиторные – 31 шт.
- доска аудиторная для написания мелом – 1 шт.
- оптические микроскопы, лупы
- аналитические весы с разновесами, товарные весы
- щупы, пробоотборники (мучной, сырный)
- психрометр Августа
- стеклянная посуда (колбы, мерные цилиндры, пробирки, бюретки)
- штативы
- термометры спиртовые, ареометры
- прибор Журавлева
- овоскоп
- чайники заварные для дегустации, чашки
- натуральные образцы продовольственных товаров;
- прибор для определения жирности молока.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1.Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В., Елисеев М.Н., Иванова Т.Н., Положишинкова М.А., Коснырева Л.М., Гончаренко О.А.— М.: Дашков и К, 2017. 930— с. <http://www.iprbookshop.ru/60532>

Дополнительная литература

1.Панкратов, Ф. Г. Коммерческая деятельность: учебник, Ф. Г. Панкратов, Н. Ф. Солдатова. -13-е изд. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017

2.Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник/под ред. А.Н. Неверова и Т.Н. Чалых.-11-е изд. –М.: Академия, 2017.

3.Закон РФ «О защите прав потребителей».

4.Журналы: Современная торговля, Пищевая промышленность, Товаровед продовольственных товаров, Логистика

Интернет-ресурсы

<http://www.Salesman.ua/> – сайт коммерсантов и продавцов

<http://gildiyaprodavcov.ru/> - сайт продавцов

Профессиональные информационные системы CAD и CAM.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** является освоение учебной практики для получения профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой. Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие 3-4 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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
Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	-своевременность приемки товаров при различных формах доставки; - соответствие организации приемки товаров требованиям нормативных документов; -своевременность контроля за наличием необходимых сопроводительных документов; -правильность оформления сопроводительных документов в соответствии нормативными требованиями; -правильность приемки товаров в соответствии с нормативными документами.	Текущий контроль в форме: -практических занятий; - контрольных работ по темам МДК. Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	-соответствие подготовки различных групп товаров к продаже технологическим требованиям; -соответствие размещения различных групп товаров в торговом зале с учетом товарного соседства, режимов хранения; - использованием различных способов и приемов при выкладке товаров.	Экзамен квалификационный
Обслуживать покупателей, консультировать их об особенностях и свойствах отдельных товаров.	-своевременность пополнения рабочего запаса товаров, обеспечивающего удовлетворение спроса обслуживаемого контингента покупателей; -полнота и доступность консультирования покупателей по различным группам товаров; -соответствие обслуживания покупателей требованиям законодательных актов и правил торговли.	

Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых товаров.	-соответствие размещения товаров с учетом технологических требований; -обоснованность выбора режима хранения; - результативность проверки качества товаров и сроков реализации.
Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	- обоснованность выбора различных видов оборудования для выполнения торговых операций; - осуществление подготовки торгово-технологического оборудования к работе в соответствии с правилами техники безопасности и охраны труда; - осуществление торговых функций с применением торгово-технологического оборудования.
Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	- осуществление контроля по хранению товарно-материальных ценностей; - осуществление подготовки товарно-материальных ценностей к инвентаризации; - соответствие этапов проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей.
Изучать спрос покупателей.	-соответствие организации проведения опроса его целям и задачам; - результативность продажи (движения) товаров.

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	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> -выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области торгово-технологического процесса; -оценка эффективности и качества выполнения работы; 	освоения образовательной программы
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> -решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области торгово-технологического процесса; 	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> -эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные 	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> -выбор программ в соответствии с содержанием задания; -работа с POS терминалом 	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, покупателями	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение своих функций в отделе в соответствии с заданием; -соблюдение принципов делового общения при работе в отделе; -отсутствие конфликтов в ходе выполнения задания. 	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельный выбор целей профессионального и личностного роста; -стремление к непрерывному профессиональному образованию и инновациям в профессиональной сфере. 	
Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения	<ul style="list-style-type: none"> - использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. 	
Пользоваться иностранным языком как средством делового общения	<ul style="list-style-type: none"> - использование иностранного языка в общении с потребителем. 	