

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 30.08.2017 13:00:13

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415362ffaf0ee37e73fa19

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 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕС- СИОНАЛЬНОГО 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 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		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 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 внемагазинных 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. Осуществление контроля за выполнением Правил торговли	Содержание		6	
	1	Организация государственного контроля за торговлей продовольственными товарами Виды контроля: государственный, внутрипроизводственный, внутрифирменный. Органы управления, компетентные в проведении мероприятий.	2	2
		Ответственность за нарушения правил продажи продовольственных товаров Продажа подакцизной продукции. Лицензирование. Предписания, штрафы за нарушение правил торговли.		
	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		2	
	1	Характеристика способов управления продавцами Четырехмерная модель поведения продавца. Методы управления продавцами с использованием модели 4 Q – продажи.	2	1

	<p>Средства мотивирования продавцов Мотивирование продавцов. Вознаграждения, используемые для мотивирования.</p>		
<p>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.</p>		<p>16¹</p>	
<p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Написание рефератов по темам дисциплины. 2. Разработка тестов, кроссвордов по темам учебной дисциплины. 16¹ – 2 часа</p>			
<p>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.</p>		<p>72</p>	
	<p>Всего</p>	<p>120</p>	

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., Положишникова 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 / employer](http://www.Salesman.ua/employer) –сайт коммерсантов и продавцов

[http:// gildiyaprodavcov. ru /](http://gildiyaprodavcov.ru/) - сайт продавцов

Профессиональные информационные системы CAD и САМ.

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
<p>Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</p>	<p>-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.</p>	<p>Текущий контроль в форме: -практических занятий; - контрольных работ по темам МДК.</p> <p>Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Экзамен</p>
<p>Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.</p>	<p>-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.</p>	<p>квалификационны й</p>
<p>Обслуживать покупателей, консультировать их об особенностях и свойствах отдельных товаров.</p>	<p>-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.</p>	

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

<p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области торгово-технологического процесса; -оценка эффективности и качества выполнения работы;</p>	<p>освоения образовательной программы</p>
<p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области торгово-технологического процесса;</p>	
<p>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные</p>	
<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>-выбор программ в соответствии с содержанием задания; -работа с POS терминалом</p>	
<p>Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, покупателями</p>	<p>- выполнение своих функций в отделе в соответствии с заданием; -соблюдение принципов делового общения при работе в отделе; -отсутствие конфликтов в ходе выполнения задания.</p>	
<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>- самостоятельный выбор целей профессионального и личностного роста; -стремление к непрерывному профессиональному образованию и инновациям в профессиональной сфере.</p>	
<p>Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения</p>	<p>- использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</p>	
<p>Пользоваться иностранным языком как средством делового общения</p>	<p>- использование иностранного языка в общении с потребителем.</p>	