

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пермский химико-технологический техникум»  
(ГБПОУ «ПХТТ»)

Одобрено на заседании предметной (цикловой)  
комиссии социально-экономических дисциплин  
Протокол № 9 от 24 июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заместитель директора по УВиМР  
  
2 О.В. Князева



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ**  
**ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**  
для специальности  
**38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.07.2014 года № 835 (зарегистрировано в Минюсте России 25.08.2014 года № 33769), укрупненная группа специальностей 38.00.00 «Экономика и управление».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский химико-технологический техникум» (ГБПОУ «ПХТТ»)

Составитель: Щепалова А.В. - преподаватель ГБПОУ «ПХТТ»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ.04 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ «ПХТТ» в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 4.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары;

ПК 4.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку;

ПК 4.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров;

ПК 4.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов;

ПК 4.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования;

ПК 4.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей;

ПК 4.7. Изучать спрос покупателей.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации программ дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки в сфере товародвижения в производственных, торговых и экспертных организациях, испытательных лабораториях, органах государственного, регионального и муниципального управления.

Реализация программы профессионального модуля может осуществляться при наличии у обучающихся основного общего, среднего (полного) общего, а также среднего профессионального образования, опыт работы не требуется.

**Профессиональный модуль имеет междисциплинарные связи со следующими дисциплинами (междисциплинарными курсами, профессиональными модулями):**

1. ОП.02 Теоретические основы товароведения;
2. ОП.10 Оборудование торговых предприятий и охрана труда;
3. МДК.01.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.

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

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

### **иметь практический опыт:**

- ПО1 - приемки товаров по количеству и качеству;
- ПО2 - подготовки товаров к продаже;
- ПО3 - обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;
- ПО4 - проверки условий и сроков хранения товаров;
- ПО5 - оформления товаросопроводительных документов;
- ПО6 - соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к торговым организациям;
- ПО7 - эксплуатации торгово-технологического оборудования и ККТ при обслуживании покупателей;
- ПО8 - участия в проведении инвентаризации товаров;
- ПО9 - участия в изучении покупательского спроса.

### **уметь:**

- У1 - осуществлять приемку товаров;
- У2 - распознавать товары по групповым, видовым и марочным идентификационным признакам;
- У3 - оценивать качество товаров, определять их категории и диагностировать дефекты;
- У4 - оформлять сопроводительные документы и проверять правильность их оформления;
- У5 - осуществлять подготовку товаров к продаже;
- У6 - группировать товары по назначению, видам и сортам;
- У7 - выкладывать товар наиболее рациональным и безопасным способом;
- У8 - обслуживать покупателей;

У9 - консультировать покупателей по ассортименту, качеству, законодательным нормам, проблемам покупателей;

У10 - правильно производить расчет с покупателями различными средствами оплаты, используя контрольно-кассовое оборудование;

У11 - создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

У12 - контролировать температурно-влажностный и санитарно-гигиенический режимы, а также сроки хранения;

У13 - производить подготовку и использовать измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;

У14 - соблюдать правила техники безопасности;

У15 - применять правила торговли в профессиональной деятельности;

У16 - соблюдать требования техники безопасности и охраны труда;

У17 - учитывать факторы, влияющие на ассортимент в процессе товародвижения;

У18 - формировать торговый ассортимент по результатам анализа изучения покупательского спроса;

У19 - определять критерии конкурентоспособности товаров на основе покупательского спроса;

У20 - подготавливать необходимые информационные материалы по товарам, размещать их в местах продажи.

**знать:**

31 - ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров,

32 - порядок приемки товаров по количеству и качеству;

33 - требования к качеству и показатели качества различных групп продовольственных товаров;

34 - дефекты продуктов;

35 - методы визуального определения качества товаров;

36 - особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;

37 - сопроводительные документы приемки товаров;

38 - виды, способы и средства выкладки товаров;

39 - приемы и методы обслуживания покупателей разного возраста и пола, уровня образования и психологической характеристики личности;

310 - особенности пищевой ценности пищевых продуктов;

311 - правила торговли;

312 - обязанности продавца и права потребителей по Федеральному закону «О защите прав потребителей»;

313 - основы санитарии и гигиены, санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям;

314 - классификацию и назначение отдельных видов торгово-технологического оборудования;

315 - технические требования, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию и типовые правила эксплуатации оборудования;

316 - устройство и принципы работы оборудования;

317 - порядок учета и инвентаризации товаров;

318 - материальную ответственность работников розничных торговых предприятий;

319 - основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле;

320 - особенности товарооборота и основы товароснабжения в торговле продовольственными товарами;

321 - основные виды тары и упаковочных материалов.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля**

Всего – **468** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **468** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **360** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **108** часов;

учебная практика – **72** часа.

производственная практика – **72** часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», в том числе профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ФГОС СПО по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»:

Код	Наименование
ПК 4.1	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары
ПК 4.2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку
ПК 4.3	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров
ПК 4.4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов
ПК 4.5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования
ПК 4.6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей
ПК 4.7	Изучать спрос покупателей

В процессе освоения профессионального модуля обучающиеся должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование
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	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
ОК-6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК-7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК-8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК-9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности



**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.04. 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 4.1-4.7	МДК.04.01 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров	468	216	85	-	108	-	-	-
	УП.04 Учебная практика	72	72	72	-	-	--	72	-
	ПП.04 Производственная практика	72	72	72	-	-	-	-	72
	<b>Всего</b>	<b>468</b>	<b>216</b>	<b>229</b>	<b>-</b>	<b>108</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
<b>ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.</b>		<b>131</b>	<b>229</b>	<b>108</b>	
<b>МДК.04.01 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров.</b>		<b>131</b>	<b>85</b>	<b>108</b>	
<b>Раздел 1</b>	<b>Информационное обеспечение товароведения.</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	
<b>Тема 1.1. Методологические основы информационного обеспечения товароведения.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Правовая и нормативная база информационного обеспечения товароведения. Права и обязанности всех субъектов рыночной деятельности.	2	-		1,2
	Виды и формы товарной информации.	2	-		
	Классификация и назначение средств товарной информации. Информационные ресурсы. Нормативные документы.	2	-		
	Технические документы, их характеристика.	2	-		
	<i>Практическая работа 1</i> Изучение ГОСТа Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования	-	2		
	<i>Практическая работа 2</i> Изучение маркировки продовольственных товаров.	-	2		
<b>Самостоятельная работа к разделу 1 МДК 04.01</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Решение ситуационных задач, выполнение творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине. Работа с ГОСТами, нормативной и технологической документацией. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Подбор и анализ информации в материалах СМИ.		-	-	6	
<b>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</b> - Подготовить сообщение по теме: Информация, как интеллектуальная собственность, товар и услуги. - Подготовить презентацию по теме: Виды, формы товарной информации и требования к ней. - Изучить тему «Контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров» (по материалам периодической печати и СМИ).					
<b>Раздел 2</b>	<b>Основы организации рекламной деятельности в торговле.</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	
<b>Тема 2.1. Реклама – составной элемент коммерческой деятельности.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Понятие рекламы, рекламная коммуникация. Место и роль рекламы в истории и современном мире. Реклама: понятие, назначение, цели, задачи, функции, свойства, основные характеристики. Этапы осуществления рекламной деятельности.	2	-		1,2
	Классификация рекламы. Правовое регулирование рекламной деятельности. Общие требования к	2	-		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	рекламе: добросовестность, достоверность, пристойность. Виды рекламной информации. Особенности рекламы отдельных видов товаров и услуг. Основные статьи Федерального закона «О рекламе».				
	Виды рекламы в зависимости от каналов передачи информации. Выбор вида рекламы в зависимости от цели и определения целевой аудитории. Средства рекламы: достоинства и недостатки.	2	-		
<b>Тема 2.2. Рекламная кампания.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Рекламная компания: понятие, цели, задачи, сферы применения. Взаимосвязь с задачами рекламодателя и рекламопроизводителя. Виды рекламных кампаний. Этапы проведения рекламной кампании.	2	-		1,2
	Планирование рекламных акций и кампаний: понятие, назначение, их характеристика. Средства распространения рекламы. Выбор средств распространения рекламы. Понятие и критерии эффективности рекламы. Сравнительная оценка эффективности различных средств рекламы. Определение эффективности рекламной кампании.	2	-		
	<i>Практическая работа 3</i> Решение ситуационных задач по теме.	-	2		
	<i>Практическая работа 4</i> Анализ текущей рекламной ситуации.	-	2		
<b>Тема 2.3. Психология в рекламной деятельности.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Психологическое восприятие и воздействие рекламы. Основные направления рекламного воздействия. Участники коммуникации.	2	-		1,2
	Воздействие и влияние на потребителя. Основные методы психологического воздействия рекламы (информирование, убеждение, внушение, заражение, подражание). Условия эффективного воздействия	2	-		
	<i>Практическая работа 5</i> Разработать план проведения рекламной компании. Оформить в таблице, схеме, презентации.	-	2		
<b>Самостоятельная работа к разделу 2 МДК 04.01</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Решение ситуационных задач, выполнение творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине. Работа с нормативной и технологической документацией. Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Подбор и анализ информации в материалах СМИ.		-	-	12	
<b>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</b> Составить таблицы и схемы по классификации рекламы. Выделить особенности по типу классификации. Используя вырезки из печатной рекламы и рекламы в прессе – установить, какие функции выполняют данные рекламные средства. - Подготовить доклад на тему «История возникновения рекламы». - Изучить закона «О рекламе». Оформить видеоальбом образцов рекламы, не отвечающих требованиям закона о рекламе. - Оформить видеоальбом образцов видов наружной рекламы используемых в г. Перми.					

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
- Изучить тему «Виды оформления внутримагазинных витрин в г. Перми». Разработать эскиз оформления внутримагазинной витрины.					
<b>Раздел 3</b>	<b>Мерчандайзинг в современной торговле.</b>	<b>18</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	
<b>Тема 3.1. Методологические основы мерчандайзинга.</b>	<i>Содержание учебного материала</i> Мерчандайзинг: основные этапы развития, современность и тенденции будущего. Основные цели и задачи мерчандайзинга.	2	-		1
<b>Тема 3.2. Психологические факторы формирования теоретических основ мерчандайзинга.</b>	<i>Содержание учебного материала</i> Профессиональное использование основных концепций: театральной, ценовой, экономии времени. Процесс принятия потребительских решений. Модели поведения потребителей. Использование модели поведения потребителей для прогнозирования и формирования потребительских предпочтений. Контроль за управлением поведения потребителей как компонент технологий мерчандайзинга. Контроль за динамикой распределения внимания покупателей в торговом зале. <i>Практическая работа 6</i> Наблюдение и анализ поведения покупателя в магазине. Анализ атмосферы магазина (на примере магазина).	2	-		1,2
<b>Тема 3.3. Правила мерчандайзинга.</b>	<i>Содержание учебного материала</i> Эффективный выбор правил подготовки, размещения товаров в торговом зале, выкладки на торговом-технологическом оборудовании. Первая группа правил - эффективный запас. Правило ассортимента. Правило запаса. Правило присутствия. Правило сроков хранения и ротации товара на полке. Внешний вид магазина, территория магазина. Оценка внешнего вида магазина. Вторая группа правил - эффективное расположение. Понятие выкладки, виды выкладки товаров. Правило представления. Правило «лицом к покупателю». Правило определения места на полках. Правило приоритетных мест. Мерчандайзинговый подход к распределению площадей торгового зала. Оптимальные способы размещения «входа» и «выхода», препятствующие появлению «холодной» зоны. Цели внутренней планировки. Расположение двери и кассы, способствующие образованию «холодных» зон. Последовательность размещения отделов в торговом зале. Третья группа правил - эффективная презентация товара. Принцип оптимальности. Принцип помощи покупателю. Принцип KISS. Правила размещения ценников. Общие для второй и третьей группы правила. Правило комфорта восприятия. Правило чистоты и аккуратности. <i>Практическая работа 7</i> Анализ и оценка внешнего вида торгового предприятия (на примере торгового предприятия г. Перми).	2	-		1,2
		2	-		
		2	-		
		2	-		
		2	-		
		2	-		
		-	2		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<i>Практическая работа 8</i> Анализ и оценка внешнего вида и входа в магазин (на примере торгового предприятия г. Перми).	-	2		
	<i>Практическая работа 9</i> Наблюдения и анализ влияния конфигураций прилавков на активность внимания покупателей.	-	2		
	<i>Практическая работа 10</i> Анализ планировки торгового предприятия. Составление схем вариантов конфигураций помещений торгового зала.	-	2		
<b>Тема 3.4. Мерчандайзинговый подход к выкладке товаров в магазине.</b>	<i>Содержание учебного материала</i> Эффективная организация выкладки товаров в торговом зале, правила выкладки. Анализ особенностей распределения познавательных ресурсов посетителя и поиск оптимального варианта размещения товаров на коротких и длинных прилавках. Соблюдение правил установки оборудования в торговом зале, сочетание их с принципами мерчандайзинга. Выбор типа оборудования согласно ассортиментной политики торгового предприятия. Традиционные типы планировки и способы размещения оборудования: «решетка», «трек», произвольная планировка.	2	-		1,2
<b>Самостоятельная работа к разделу 3 МДК 04.01</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Решение ситуационных задач, выполнение творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине. Работа с нормативной и технологической документацией. Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Подбор и анализ информации в материалах СМИ.		-	-	18	
<b>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</b>					
- Подготовить доклад об истории развития мерчандайзинга.					
- Подготовить презентацию по мерчандайзингу.					
- Изучить тему; Планирование и анализ мероприятий по увеличению роста продаж в торговом предприятии, (поиск информации в СМИ и периодической печати).					
- Проанализировать соблюдение правил мерчандайзинга в торговых предприятиях г. Перми.					
- Изучить ограничения на использование мерчандайзинга в торговых предприятиях г. Перми (подбор примеров иллюзорного восприятия размера, формы товара, подбор факторов, влияющих на атмосферу магазина).					
- Изучить планировку торгового предприятия в соответствии с принципами мерчандайзинга (на примере конкретного предприятия). Составить схему в конфигурации помещений торгового зала. Проанализировать эффективности схемы традиционного размещения товарных отделов и на основе мерчандайзингового подхода в торговом зале магазина.					
- Изучить тему: Продажа товаров по «Методу АВС». Составить оптимальные варианты размещения товарных групп по «Методу АВС».					
- Прогноз и расчет доли импульсивных покупок (на примере магазина г. Перми).					

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Составить таблицу: Сравнительная характеристика товарных групп АВС».</li> <li>- Подготовить презентацию «Категорийный мерчандайзинг».</li> <li>- Проанализировать использование мерчандайзингового подхода к размещению оборудования, товарных групп с учетом распределения познавательных ресурсов покупателей (на примере предприятия розничной торговли).</li> <li>- Подготовить планогамму по выкладке товаров различных групп (по заданию преподавателя).</li> </ul>				
<b>Раздел 4</b>	<b>Основы микробиологии.</b>	<b>22</b>	<b>8</b>	<b>18</b>	
<b>Тема 4.1.</b> <b>Понятие и значение микробиологии, история развития микробиологии как науки.</b>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Значение микробиологии для обеспечения здоровья человека. Основные понятия и термины микробиологии. Многообразие мира микробов. Роль микробов в природе и жизни человека. Методы Истории развития микробиологии. Вклад отечественных ученых-микробиологов.</p>	2	-		1,2
<b>Тема 4.2.</b> <b>Систематика и морфология микроорганизмов.</b>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Понятие о микроорганизмах. Морфология. Распространение микроорганизмов в природе.</p> <p>Основные принципы классификации и номенклатуры микроорганизмов. Определение понятий «вид», «штамм», «клон», «популяция» Бактерии, их основные формы и размеры. Роль бактерий в живой природе, патологии животных и человека.</p> <p>Морфология бактерий. Бактерии, их форма и строение. Способы передвижения. Размножение.</p> <p>Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Борьба с патогенными микроорганизмами.</p> <p><i>Практическая работа 11</i></p> <p>Изучение устройства микроскопа. Микроскопирование бактерий, плесневых грибов, дрожжей.</p>	2	-		1,2
		2	-		
		2	-		
		2	-		
		-	2		
<b>Тема 4.3.</b> <b>Физиология микроорганизмов.</b>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Химический состав микробной клетки. Органические и неорганические вещества микробной клетки.</p> <p>Ферменты микроорганизмов и их использование в пищевой промышленности.</p> <p>Обмен веществ микробной клетки. Питание микроорганизмов. Типы питания. Типы дыхания. Питательные среды.</p> <p><i>Практическая работа 12</i></p> <p>Изучение методов выращивания микроорганизмов на питательных средах. Бактериологический анализ проб воды, смывов с оборудования, инвентаря, рук.</p>	2	-		1,2
		2	-		
		2	-		
		-	2		
<b>Тема 4.4.</b> <b>Влияние факторов внешней среды на развитие микроорганизмов.</b>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Влияние физических факторов: температуры, влажности, концентрации растворенных веществ, излучений. Влияние химических факторов: реакции среды, ядовитых веществ. Влияние биологических факторов: симбиоз, метабиоз, паразитизм, антагонизм.</p> <p><i>Практическая работа 13</i></p> <p>Изучение влияния факторов внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов.</p>	2	-		1,2
		-	2		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения	
		Л	ПР	СР		
1	2	3	4	5	6	
<b>Тема 4.5.</b> <b>Основные пищевые инфекции и отравления.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>					
	Пищевые инфекции и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях торговли.	2	-			1,2
<b>Тема 4.6.</b> <b>Микробиология пищевых продуктов.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>					
	Микробиология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Виды микробной порчи изделий. Микробиология мяса и мясных продуктов. Микробиология яиц и яичных продуктов. Микробиология рыбы и рыбных продуктов. Микробиология стерилизованных баночных консервов. Последствия нарушения режима стерилизации консервов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки. Обсеменение овощей, плодов и продуктов их переработки.	2	-			1,2
	<i>Практическая работа 14</i> Изучение микробиологических процессов и их практическое значение (Брожение, гнилостные процессы). Оценка качества кисломолочных продуктов (методом микроскопирования). Определение свежести мяса бактериоскопическим методом.	-	2			
<b>Самостоятельная работа к разделу 4 МДК 04.01</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Решение ситуационных задач, выполнение творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине. Работа с СанПиНами, нормативной и технологической документацией. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Подбор и анализ информации в материалах СМИ.		-	-	18		
<b>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</b>						
- Подготовить сообщения по теме: «Творческий вклад в микробиологию русских ученых», «История развития микробиологии».						
- Составить словарь терминов.						
- Изучить и зарисовать формы и виды микроорганизмов.						
- Составить кроссворд на тему: «Структурные элементы микробной клетки».						
- Подготовить презентацию на тему: «Отрицательная роль плесневых и низших грибов и дрожжей в жизни человека и животных».						
- Составить схему обмена веществ у микроорганизмов.						
- Составить таблицы на тему: «Классификация микроорганизмов по типу питания», «Классификация микроорганизмов по типу дыхания».						
- Подготовить сообщение на тему: «Культивирование микробов на искусственных питательных средах».						

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Составить ситуационную задачу на определение патогенной микрофлоры в пищевых продуктах.</li> <li>- Подготовить сообщение на тему: «Практическое значение и применение процессов брожения в производстве пищевых продуктов».</li> <li>- Изучить области практического применения действия факторов внешней среды на микроорганизмы: стерилизация, дезинфекция, асептика, антисептика.</li> <li>- Составить схему: классификация пищевых заболеваний.</li> <li>- Подбор и анализ информации в СМИ и периодической печати по теме: «Практическое значение изменчивости микробов в диагностике и терапии пищевых токсикоинфекций».</li> </ul> <p>Подготовка сообщений по теме: «Пищевые инфекции и отравления. История изучения, меры борьбы и профилактики».</p> <p>Изучить документы по санитарно-эпидемиологическому законодательству РФ.</p>				
<b>Раздел 5</b>	<b>Основы санитарии и гигиены.</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	
<b>Тема 5.1. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли продовольственными товарами.</b>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Требования к территории, планировке, размещению и устройству помещений организаций торговли. Требования к оборудованию, инвентарю и посуде. Требования к приему и хранению пищевых продуктов. Требования к реализации пищевых продуктов. Требования к содержанию помещений и оборудования.</p> <p><i>Практическая работа 15</i></p> <p>Изучение СП 2.3.6.10066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». Изучение СанПиН 2.3.2.1234-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».</p>	2	-		1,2
		-	2		
<b>Тема 5.2. Основы гигиены труда.</b>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Гигиена труда. Организация трудового процесса. Понятие о гигиене труда. Правила гигиены труда. Повышение трудоспособности, как следствие правильной организации трудового процесса. Понятие об улучшении условий труда на производстве.</p>	2	-		1,2
<b>Тема 5.3. Личная и гигиена.</b>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.</p>	2	-		1,2
<b>Тема 5.4. Санитарно-микробиологические исследования.</b>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Значение санитарной микробиологии и ее задачи. Правила отбора и доставки материала в лабораторию. Принципы и техника взятия биологического материала для бактериологического исследования.</p> <p><i>Практическая работа 16</i></p> <p>Анализ материалов микробиологических исследований возможности пищевых отравлений.</p> <p><i>Практическая работа 17</i></p> <p>Санитарно-гигиенические требования (изменения).</p>	2	-		1,2
		-	2		
		-	2		



Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
<p><b>Самостоятельная работа к разделу 5 МДК 04.01</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Решение ситуационных задач, выполнение творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине. Работа с СанПиНами, нормативной и технологической документацией. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Подбор и анализ информации в материалах СМИ.</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Изучить требования к транспортным средствам, перевозке и условиям хранения пищевых продуктов.</li> <li>- Изучить санитарные требования к складским помещениям, условиям и срокам хранения продуктов, содержанию складских помещений.</li> <li>- Составить памятку о санитарных требованиях к приему и хранению продуктов.</li> <li>- Изучить правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации и подбор моющих и дезинфицирующих средств для санитарной обработки помещений.</li> <li>- Провести санитарное обследование предприятия торговли г. Перми.</li> <li>- Изучить санитарно-гигиенические требования к реализации продуктов и обслуживанию потребителей.</li> <li>- Подготовить сообщение по теме: «Влияние факторов внешней среды на здоровье человека».</li> <li>- Составить памятку о правилах личной гигиены работников торговых предприятий.</li> <li>- Изучить тему: Оптимизация микроклимата, предупреждение простудных заболеваний на предприятии.</li> <li>- Пол готовить презентацию по теме: Меры предупреждения производственного травматизма.</li> <li>- Подготовить сообщение по теме: Гигиеническая культура поведения.</li> </ul>		--	-	6	
<b>Раздел 6</b>	<b>Основы коммерческой деятельности.</b>	<b>22</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	
<b>Тема 6.1. Сущность и содержание коммерческой деятельности.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Цели и задачи коммерческой деятельности в торговых организациях. Общность и различия понятий предпринимательская, коммерческая и торговая деятельность. Формы предпринимательской деятельности. Формы и функции торговли.	2	-		1,2
	Понятие и сущность коммерческой деятельности на современном этапе. Назначение, сфера применения, содержание коммерческой деятельности.	2	-		
	Организационно-правовые формы субъектов коммерческой деятельности.	2	-		
	<i>Практическая работа 18</i> Изучение объектов и субъектов коммерческой деятельности: понятия, организационно-правовые формы субъектов коммерции, их краткая характеристика.	-	2		
<i>Практическая работа 19</i> Изучение порядка оформления и регистрации документации для ведения предпринимательской деятельности.	-	2			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<i>Практическая работа 20</i> Изучение учредительных документов предприятий коммерческой структуры.	-	2		
<b>Тема 6.2.</b> <b>Государственное регулирование коммерческой деятельности.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Значение и методы государственного регулирования коммерческой деятельности. Нормативно-правовая база регулирования торговой деятельности: федеральные законы, постановления Правительства, в том числе правила торговли. Защита прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей.	2	-		1,2
	Права и обязанности контролирующих органов. Ответственность за нарушения законодательства в сфере торговли.	2	-		
	<i>Практическая работа 21</i> Изучение ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности». Решение ситуационных задач.	-	2		
<b>Тема 6.3.</b> <b>Основы построения процесса товародвижения.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Понятие и сущность процесса товародвижения. Принципы и условия рационального построения процесса товародвижения. Организация и технология товароснабжения торговых предприятий. Этапы товародвижения.	2	-		1,2
<b>Тема 6.4.</b> <b>Организация коммерческой деятельности.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Виды коммерческой деятельности и их характеристика.	2	-		1,2
	Организация коммерческой деятельности в оптовой торговле.	2	-		
	Организация коммерческой деятельности в розничной торговле.	2	-		
	Организация хозяйственных связей. Сущность и порядок регулирования хозяйственных связей.	2	-		
	Изучение и поиск коммерческих партнеров – поставщиков. Организация рациональных хозяйственных связей с поставщиками товаров: назначение, сущность, порядок формирования и регулирования.	2	-		
	<i>Практическая работа 22</i> Коммерческие договора. Порядок заключения договора, его содержание, назначение.	-	2		
	<i>Практическая работа 23</i> Способы обеспечения договоров, контроль за их выполнением. Ответственность за нарушение условий договора.	-	2		
	<i>Практическая работа 24</i> Критерии выбора поставщиков.	-	2		
<i>Практическая работа 25</i> Решение торговых ситуаций по организации связей между поставщиком и покупателем по поставкам товаров.	-	2			
<b>Самостоятельная работа к разделу 6 МДК 04.01</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических		-	-	18	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<p>работ, отчетов и подготовка к защите. Решение ситуационных задач, выполнение творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине. Работа с нормативной документацией. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Подбор и анализ информации в материалах СМИ.</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовить доклад-презентацию по теме: История формирования коммерческой деятельности в России.</li> <li>- Подготовить сообщение о состоянии и направлениях развития торговли г. Перми,</li> <li>- Пол готовить реферативное сообщение по теме: История предпринимательства в России, торговые традиции России и стран мира.</li> <li>- Подготовить доклад-презентацию по теме: Общность и различия предпринимательской, коммерческой и торговой деятельности.</li> <li>- Подготовить доклад на тему: Организационно-правовая форма участников коммерческой деятельности.</li> <li>- Разработать проект: Проектирование торгового предприятия.</li> <li>- Подготовить выступление по теме: Личностные и профессиональные требования к коммерсанту.</li> <li>- Изучить ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности».</li> <li>- Изучить тему: Формы сотрудничества в коммерческой деятельности.</li> <li>- Составить таблицу: Коммерческие отделы оптовых торговых организаций: назначение, статус, краткая характеристика деятельности.</li> <li>- Изучить тему: Хозяйственные связи с предприятиями-изготовителями: назначение, сущность, порядок формирования и регулирования. Взаимодействие с предприятиями розничной торговли.</li> <li>- Составить схему: Прямые закупки (взаимодействие участников).</li> <li>- Изучить тему: Оптовые ярмарки: определение, назначение, виды и их характеристика, органы управления. Функции товарных бирж, торговых домов и т.д.</li> <li>- Подготовить сообщение по теме: Договорная работа в коммерческой деятельности. Основные статьи хозяйственных договоров.</li> <li>- Разработать проект и заключение договора-поставки товаров.</li> <li>- Изучить тему: Анализ и оценка коммерческой деятельности торгового предприятия.</li> <li>- Провести анализ условий поставок разных видов товаров (на примере предприятия).</li> </ul>				
<b>Раздел 7</b>	<b>Основы транспортного обеспечения коммерческой деятельности.</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	
<b>Тема 7.1.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
<b>Организации перевозки товаров.</b>	Роль транспорта в торговле и характеристика основных транспортных средств. Особенности перевозки товаров различными видами транспорта.	2	-		1,2
	Особенности перевозки товаров железнодорожным.	2	-		
	Договор и правила ж/д перевозки.	2	-		
	Особенности перевозки товаров автомобильным транспортом.	2	-		
	Сопроводительная документация транспортировки товаров.	2	-		
	<i>Практическая работа 2б</i>	-	2		
	Оформление договора перевозки ж/д транспорте с учетом правил перевозки и нормативной				

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	документации. Изучение Устава ж/д транспорта.				
	<i>Практическая работа 27</i> Изучение порядка оформления товарно-сопроводительных документов перевозки товаров.	-	2		
	<i>Практическая работа 28</i> Составление и оформления товарно-сопроводительных документов (товарно-транспортная накладная и др.)	-	2		
<b>Самостоятельная работа к разделу 7 МДК 04.01</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Решение ситуационных задач, выполнение творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине. Работа с нормативной документацией. Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Подбор и анализ информации в материалах СМИ.		-	-		
<b>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</b> - Составить глоссарий по теме. - Изучить тему: Методы доставки товаров в торговую сеть: виды, назначение, достоинства и недостатки разных методов. - Составить сравнительную таблицу о преимуществах и недостатках перевозки товаров различными транспортными средствами. - Изучить тему: Организация и технология завоза товаров на розничные торговые предприятия. - Подготовить доклад-презентацию по теме: Содержание и особенности правового регулирования договоров перевозки: Страхование грузов.					
<b>Раздел 8</b>	<b>Основы логистики товарных запасов.</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	
<b>Тема 8.1.</b> <b>Товарные запасы.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Товарные запасы: понятие назначение. Способы обеспечения запасов товаров. Виды сопроводительной документации. Правила оформления документации.	2	-		1,2
	Анализ товарных запасов. Контроль за состоянием товарных запасов.	2	-		
	<i>Практическая работа 29</i> Изучение порядка и правил оценки состояния товарных запасов.	-	2		
<i>Практическая работа 30</i> Заполнение сопроводительных документов. Контроль правильности составления документов.	-	2			
<b>Тема 8.2.</b> <b>Материальные и товарные потоки.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Понятие материального запаса, вида запасов. Причины создания материальных запасов. Виды материальных запасов.	2	-		1,2
	Товарные запасы: виды, назначение. Контроль за состоянием товарных запасов.	2	-		
<i>Практическая работа 31.</i> Нормирование запасов. Решение ситуационных задач.	-	2			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<i>Практическая работа 32</i> Решение ситуационных задач по определению потребности в товарных запасах.	-	2		
<b>Самостоятельная работа к разделу 8 МДК 04.01</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Решение ситуационных задач, выполнение творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине. Работа с нормативной документацией. Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Подбор и анализ информации в материалах СМИ.  <b>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</b> Подготовить сообщение по теме: Роль запасов в логистической системе. Изучить тему: Управление запасами в торговле. Изучить тему: Документальное оформление складских операций и учета товарных запасов. Виды документов. Изучить тему: Штрих-кодовая технология учета и идентификации товаров в складах: понятие, назначение, эффективность.		-	-	6	
<b>Раздел 9</b>	<b>Основы предпринимательства.</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 9.1. Сущность предпринимательства. Предпринимательские риски.</b>	<i>Содержание учебного материала</i> Понятие и содержание предпринимательства. Виды предпринимательской деятельности. Риски предпринимательской деятельности. Понятие и сущность рисков в предпринимательстве. Классификация рисков.	2	-		1,2
<b>Самостоятельная работа к разделу 9 МДК 04.01</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка сообщений и докладов.  <b>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</b> - Подготовить доклад- презентацию по теме: Цель предпринимательства и его организация. - Подготовить реферативное сообщение по теме: История Российского предпринимательства. - Изучить тему: Анализ и определение рисков в предпринимательской деятельности. - Изучить тему: Оценка рисков в предпринимательской деятельности.		-	-	2	
<b>Раздел 10</b>	<b>Основы организации розничной торговой сети.</b>	<b>19</b>	<b>21</b>	<b>16</b>	
<b>Тема 10.1. Классификация предприятий розничной торговли.</b>	<i>Содержание учебного материала</i> Понятие торговли, виды и функции. Розничная торговая сеть: понятие, виды, их характеристика. Задачи, функции и перспективы развития розничной сети. Структура предприятий розничной торговли: торговые отделы и вспомогательные помещения. Взаимосвязь торговых отделов с другими структурными подразделениями предприятия розничной торговли.	1	-		1,2
		2	-		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	Классификация предприятий розничной торговли на виды и типы, идентифицирующие признаки вида (характер торговой сети, наличие или отсутствия торгового зала, формы продажи товаров и т.п.) и типы предприятий розничной торговли (ассортимент, торговая площадь, специализация, форма продажи и др.).	2	-		
	Мелкорозничная торговая сеть: понятие, назначение, виды предприятий, специфика их деятельности.	2	-		
	Изучение идентифицирующие признаки вида (характер торговой сети, наличие или отсутствие торгового зала, формы продажи товаров и т.п.) и типа предприятий розничной торговли (ассортимент, торговая площадь, специализация, формы продажи и др.).	2	-		
	<i>Практическая работа 33</i> Изучение видов и типов торговых организаций, работа с ГОСТ Р 51773-01 Розничная торговля.	-	1		
	<i>Практическая работа 34</i> Определение видов и типов розничных торговых организаций в соответствии с торговой площадью, ассортиментом товаров, формами торгового обслуживания.	-	2		
	<i>Практическая работа 35</i> Установление вида и типа предприятий розничной торговли. Экскурсия в мелкооптовое розничное торговое предприятие.	-	2		
	<i>Практическая работа 36</i> Определение вида розничного торгового предприятия по идентифицирующим признакам.	-	2		
<b>Тема 10.2. Размещение и планировка розничных торговых предприятий.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Территориальное размещение розничных торговых предприятий: целесообразность, критерии выбора эффективного месторасположения. Принципы, правила и виды размещения предприятия, в том числе мелкорозничной торговой сети. Факторы, влияющие на размещение магазинов в городах: характеристика зон обслуживания, наличие и связь с транспортными магистралями, направления покупательских потоков и др. Виды торговых зданий, их особенности. Основные требования к современным зданиям организаций розничной торговли: архитектурные, технологические, экономические, санитарно-гигиенические, эстетические.	2	-		
	Планирование предприятий розничной торговли: понятие, назначение, виды. Основные функциональные группы помещений магазина, их расположение, взаимосвязь и соответствие требованиям организации торгово-технологического процесса. Требования к технологическому решению торговых помещений. Фасад и интерьер торгового предприятия: понятие, назначение, дизайн, требования к ним. Факторы, влияющие на их оформление (площадь и конфигурация торгового зала, цвет, освещенность, тип планировки, размещение торгового оборудования). Общетехническая оснащённость торгового предприятия, обеспечивающая его санитарно-гигиенический режим (освещение, отопление, водоснабжение, канализация, вентиляция, кондиционирование). Строительные и санитарные нормы к общетехнической оснащённости, к проектированию, планировке, территории и	2	-		1,2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	ее содержанию. Особенности санитарных требований к мелкорозничной торговой сети.				
	<i>Практическая работа 37.</i> Анализ оптимальности размещения торговых предприятий, их планировки и состава функциональных групп помещений, оказания услуг (решение торговых ситуаций).	-	2		
	<i>Практическая работа 38.</i> Составление схем планировки торгового зала магазина. Экскурсия в розничное торговое предприятия.	-	2		
<b>Тема 10.3. Торгово-технологический процесс в розничной торговле.</b>	<i>Содержание учебного материала</i> Торгово-технологический процесс в предприятиях розничной торговли: понятие, назначение, структура, содержание: операции, их специфика в магазинах разных типов. Технология товародвижения в магазине: понятие, назначение.	2	-		1,2
	Организация и технология операций по поступлению и приемке товаров в магазине: технология приемки товаров по количеству и качеству, нормативная база, организация, документальное оформление; технология погрузо-разгрузочных работ: основные и вспомогательные операции. Технология хранения товаров в магазине: назначение, специфика; организация хранения: размещение в складах и подсобных помещениях, соблюдение режима хранения; текущий контроль за качеством товаров и режимом хранения. Предварительная подготовка товаров к продаже в магазине; назначение, основные и вспомогательные операции, зависимость от форм продажи; требования к подготовке товаров к продаже.	2	-		
	<i>Практическая работа 39</i> Изучение нормативных документов по приемке товаров по количеству и качеству. Решение торговых ситуаций, связанных с приемкой товаров по количеству и качеству.	-	2		
	<i>Практическая работа 40</i> Контроль за качеством товаров при хранении и реализации. Явные и скрытые дефекты. Обор проб.	-	2		
	<i>Практическая работа 41</i> Изучение особенностей размещения и выкладки отдельных групп продовольственных и товаров в магазине (с примерами из практики).	-	2		
	<i>Содержание учебного материала</i>				
<b>Тема 10.4. Правила торговли.</b>	<i>Практическая работа 42</i> Изучение особенностей продажи отдельных видов товаров по Правилам продажи отдельных видов товаров.	-	2		1,2
<b>Тема 10.5. Процесс торгового обслуживания покупателей.</b>	<i>Содержание учебного материала</i> Торговое обслуживание покупателей: основные понятия, назначение, формы, правовая база. Качество и культура торгового обслуживания: понятие, показатели. Технология продажи товаров при разных формах обслуживания.	2	-		
	<i>Практическая работа 43</i>	-	2		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	Изучение внемагазинных форм торгового обслуживания (примеры из практики). Деловая игра «Проведение активной формы продажи в розничном торговом предприятии».				
<p><b>Самостоятельная работа к разделу 10 МДК 04.01</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Решение ситуационных задач, выполнение творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине. Работа с нормативной документацией. Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Подбор и анализ информации в материалах СМИ.</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовить доклад на тему: Характеристика розничной торговой сети г. Перми на примере конкретного предприятия.</li> <li>- Подготовить сообщение на тему: Характеристика магазинов различных типов по идентифицирующим признакам и ассортименту дополнительных услуг.</li> <li>- Провести Обзор информации в сети Интернет о развитии современных форматов торговых предприятий в России и за рубежом.</li> <li>- Провести микроисследование на тему: Виды услуг розничной торговли в магазинах г. Перми.</li> <li>- Провести микроисследование на тему: Анализ специализации и типизации розничной торговой сети г. Перми.</li> <li>- Подготовить презентацию по теме: Основные требования к современным зданиям организаций розничной торговли: архитектурные, технологические, экономические, санитарно-гигиенические эстетические.</li> <li>- Изучить ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения», ГОСТ Р 51773-01 «Розничная торговля. Классификация предприятий».</li> <li>- Составить схему планировки функциональных групп помещений магазина, их взаимосвязь.</li> <li>- Провести анализ технологического решения торгового предприятия» (на примере предприятия).</li> <li>- Изучить особенности хранения отдельных групп продовольственных товаров в магазине (с примерами из практики).</li> <li>- Изучить особенности размещения и выкладки отдельных групп продовольственных товаров в магазине (с примерами из практики).</li> <li>- Изучить тему: Технология расчета с покупателями при различных формах и методах продажи товаров.</li> <li>- Подготовить доклад-презентацию по теме: Активные формы продаж - путь к завоеванию потребителя. Подготовиться к деловой игре.</li> <li>- Изучить тему: Внемагазинные формы обслуживания покупателей.</li> <li>- Провести микроисследование по теме: Формы продажи товаров в магазинах г. Перми.</li> <li>- Изучить тему: Защита прав потребителей при продаже товаров.</li> <li>- Ознакомиться с федеральными законами «О защите прав потребителей», «Требования к организации и осуществлению торговой деятельности», «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в РФ», «Особенности правил продажи товаров по образцам», «Особенности правил продажи товаров дистанционным способом». Подготовить опорный конспект с краткой характеристикой изученным законам.</li> </ul>		-	-	16	



Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	- Решение торговых ситуаций, возникающих в процессе продажи товаров и обслуживания покупателей. - Провести микроисследование по теме: Соблюдение правил торговли в предприятиях торговли и качество торгового обслуживания в мелкорозничной сети г. Перми. Подготовить отчет по итогам исследования.				
<b>УП.04 Учебная практика</b>	<b>Виды работ:</b> 1. Вводный инструктаж по технике безопасности. 2. Организация приемки товаров по качеству. 3. Организация приемки товаров по количеству. 4. Изучение содержания сопроводительных документов. Составление и оформление сопроводительных документов. 5. Предпродажная подготовка продовольственных товаров. 6. Обслуживание покупателей. 7. Особенности продажи отдельных групп продовольственных товаров. 8. Обмен и возврат некачественных товаров. 9. Контроль за соблюдением сроков и условий хранения и реализации продовольственных товаров. 10. Изучение покупательского спроса.	-	72	-	
<b>ПП.04 Производственная практика</b>	<b>Виды работ:</b> 1. Вводный инструктаж по технике безопасности. 2. Ознакомление с торговым предприятием – базой практики. 1. Изучение правил работы торгового предприятия. 2. Изучение основных правил продажи отдельных продовольственных товаров в соответствии с реализуемым в торговом предприятии ассортиментом товаров и типом предприятия. 3. Схема планировки торгового предприятия (базы практики) и характеристика основных и вспомогательных помещений торгового предприятия. 4. Характеристика торгово-технологического оборудования торгового предприятия. 5. Организация торгово-технологического процесса. 6. Приемка товаров по количеству и качеству в торговом предприятии. 7. Составление и оформления документов (накладная, заявка и пр.). 8. Подготовка продовольственных товаров к продаже. 9. Размещение и выкладкам продовольственных товаров в торговом зале торгового предприятия. 10. Оформление ценников на товары. 11. Информирование и консультирование покупателей. 12. Организация изучения покупательского спроса в торговом предприятии. Изучение покупательского спроса на отдельные продовольственные товары.	-	72	-	

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. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия:

- лабораторий:

товароведения и экспертизы продовольственных товаров;  
технического оснащения торговых организаций.

- мастерских:

учебный магазин.

Оборудование лабораторий и мастерских и рабочих мест:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- законодательные и нормативные документы;
- справочная литература;
- комплект учебно-наглядных пособия.

Технические средства обучения:

- аудиовизуальные средства;
- компьютерные средства;
- экран проекционный;
- видеофильмы.

Программное обеспечение:

- Windows 7,8,10 Professional;
- Windows Server 2003, 2012;
- MS Office 2013, 2016, 2019;
- Dr. Web;
- 1С Предприятие 8.3;
- Консультант Плюс.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которые проводятся концентрированно.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Иванов, Г.Г. Организация торговли (торговой деятельности) : учебник / Иванов Г.Г. — Москва : КноРус, 2019. — 222 с. — ISBN 978-5-406-07185-4. — URL: <https://book.ru/book/931826>
2. Лифиц, И.М. Теоретические основы товароведения : учебник / Лифиц И.М. — Москва : КноРус, 2019. — 219 с. — ISBN 978-5-406-07082-6. — URL: <https://book.ru/book/931895>
3. Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Криштафович В.И., Криштафович Д.В., Красильникова Е.В. — Москва : КноРус, 2019. — 264 с. — ISBN 978-5-406-07671-2. — URL: <https://book.ru/book/934403>
4. Лифиц, И.М. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия : учебник / Лифиц И.М. — Москва : КноРус, 2019. — 299 с. — ISBN 978-5-406-06539-6. — URL: <https://book.ru/book/931803>

Дополнительные источники:

1. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум : учебно-практическое пособие / Ашряпова А.Х. — Москва : КноРус, 2018. — 225 с. — ISBN 978-5-406-06178-7. — URL: <https://book.ru/book/924216>
2. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров +eПриложение: Тесты : учебное пособие / Ашряпова А.Х. — Москва : КноРус, 2018. — 246 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06328-6. — URL: <https://book.ru/book/927096>
3. Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения + eПриложение: Тесты : учебник / Криштафович В.И., Криштафович Д.В. — Москва : КноРус, 2019. — 160 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07481-7. — URL: <https://book.ru/book/932692>
4. Парамонова, Т.Н. Мерчандайзинг : учебное пособие / Парамонова Т.Н., Рамазанов И.А. — Москва : КноРус, 2018. — 143 с. — ISBN 978-5-406-06273-9. — URL: <https://book.ru/book/926470>
5. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / М.В. Епифанова. — Москва: Издательский центр «Академия», 2019г.
6. Гаделева, Х.К. Функциональные продукты питания : учебное пособие / Гаделева Х.К., Кунакова Р.В., Аверьянова Е.В., Зайнуллин Р.А., Школьникова

М.Н. — Москва : КноРус, 2016. — 303 с. — ISBN 978-5-406-00884-3. — URL: <https://book.ru/book/919540>

Интернет- источники:

- Министерство экономического развития Российской Федерации - <https://www.economy.gov.ru/>
- Министерство финансов Российской Федерации - <https://www.minfin.ru/ru/>
- Федеральная налоговая служба – <https://www.nalog.gov.ru/>
- Федеральная служба государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/>
- Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/>
- Росстандарт. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии - <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>
- Библиотека ГОСТов - <http://www.vsegost.com/>
- Техническая литература (действующие стандарты) - <http://www.tehlit.ru/>
- Знайтовар.Ру - торговля, бизнес, товароведение, экспертиза (обзор товаров) - <https://znaytovar.ru>
- КонсультантПлюс - <http://www.consultant.ru/>
- База данных исследований и бизнес-планов по всем отраслям и рынкам экономики России и других стран. Магазин по продаже маркетинговых исследований. <https://marketing.rbc.ru/>
- Открытые данные Министерство экономического развития Российской Федерации [https://www.economy.gov.ru/material/open\\_data/](https://www.economy.gov.ru/material/open_data/)
- Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>
- Министерство промышленности и торговли - <https://minpromtorg.gov.ru/>
- Российский продуктовый портал - <http://foodmarkets.ru/>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение профессионального модуля ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих осуществляется в соответствии с учебным планом по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» и календарным графиком.

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий, утвержденному заместителем директора по УВиМР. Программа освоения профессионального модуля включает МДК.04.01 «Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров», а также учебную и производственную практику. В процессе обучения основными формами

являются: аудиторные занятия, включающие теоретические и практические занятия, а также самостоятельная работа обучающегося.

В процессе освоения теоретического материала у обучающихся формируется системное представление об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивается усвоение ими основных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей.

Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Самостоятельная работа включает в себя отработку практических умений, и способствует развитию познавательной активности обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих компетенций.

Изучение теоретического материала проводится как в каждой группе, так и для нескольких групп (при наличии нескольких групп на специальности).

При проведении практических занятий проводится деление группы обучающихся на подгруппы, численностью не более 12 чел. Практические работы проводятся в специально оборудованных лабораториях: товароведения и экспертизы продовольственных товаров и технического оснащения торговых организаций, мастерской – учебный магазин.

Оценка теоретических и практических знаний обучающихся осуществляется проведением текущего контроля и промежуточной аттестацией.

Текущий учет результатов освоения профессионального модуля производится в журнале успеваемости.

Формой промежуточной аттестации по МДК.04.01 «Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров» является экзамен в 4 семестре.

Учебная и производственная практика проводится по завершению изучения профессионального модуля в 4 семестре.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности. Практика направлена на формирование, закрепление и развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Аттестация по итогам учебной и производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, формой промежуточной аттестации учебной и производственной практики является дифференцированный зачет.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является квалификационный экзамен, кроме того, материалы профессионального модуля включаются в государственную итоговую аттестацию по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров».

Результатом освоения профессионального модуля выступают общие и профессиональные компетенции, оценка которых представляет собой создание и сбор свидетельств деятельности на основе заранее определенных критериев.

Для успешного освоения профессионального модуля каждый обучающийся обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами лекций и практических занятий, учебно-методической литературой, заданиями и рекомендациями по самостоятельной работе).

При освоении профессионального модуля каждым преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации.

Образовательный процесс может быть организован с использованием электронного обучения и дистанционных технологий. На сайте СДО ПХТТ размещается теоретический материал для самостоятельного изучения обучающимися, автоматизированные тесты и другие материалы.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 4.1 ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, отвечающие за освоение обучающимся профессионального учебного цикла имеют опыт деятельности в организациях

соответствующей профессиональной сферы (организация и проведение работ по товародвижению в производственных, торговых и экспертных организациях, испытательных лабораториях, органах государственного, регионального и муниципального управления).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации профессионального модуля, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует видам профессиональной деятельности, указанных в пункте 4.3 ФГОС СПО по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров», не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	<ul style="list-style-type: none"> <li>- производит приемку товаров по количеству и качеству на основе сопроводительных документов;</li> <li>- выполняет требования проверки качества, количественных характеристик продовольственных товаров;</li> <li>- оформляет сопроводительные документы на поступившие товары, соблюдая требования к их оформлению</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>
ПК 4.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводит выбор торгового инвентаря и инструментария для подготовки товаров к продаже в соответствии с группой продовольственных товаров;</li> <li>- выполняет подготовку отдельных видов продовольственных товаров к продаже в технологической последовательности;</li> <li>- выполняет размещение продовольственных товаров в торговом зале в соответствии с санитарными, технологическими требованиями;</li> <li>- осуществляет выкладку продовольственных товаров на прилавочные и внутри магазинные витрины с использованием основных методов и приемов размещения;</li> <li>- оформляет витрины, демонстрационные стенды эстетической выкладкой товаров с учетом правил оформления торговых предложений, используя новые технологии или их элементы при выкладке товаров</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>
ПК 4.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обслуживает покупателей, соблюдая правила обслуживания покупателей, информирует их достоверной информацией о качестве и потребительских свойствах товаров согласно Закона РФ «О защите прав потребителей»;</li> <li>- консультирует их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</li> <li>- выполняет расчет с покупателями в соответствии с установленными требованиями;</li> <li>- определяет методы продажи товаров в соответствии с представленными образцами (схемами) планировки</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	торгового предприятия, использует новые технологии продажи товаров	
ПК 4.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирает и соблюдает оптимальный режима хранения товаров в соответствии с потребительскими свойствами продовольственных товаров;</li> <li>- проверяет сроки годности и реализации продаваемых товаров в соответствии с их пищевой ценностью;</li> <li>- выполняет правила санитарно-гигиенического состояния при хранении и реализации продовольственных товаров</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>
ПК 4.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>- производит подготовку к эксплуатации, использует в технологическом процессе различные виды торгово-технологического оборудования;</li> <li>- соблюдает санитарные нормы, предъявляемых к торгово-технологическому оборудованию в соответствии с СанПиНом;</li> <li>- выполняет требования безопасности при эксплуатации торгово-технологического оборудования</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>
ПК 4.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет требования по контролю за сохранностью товарно-материальных ценностей;</li> <li>- соблюдает условия хранения товаров и нормативных товарных запасов;</li> <li>- соблюдает порядок и сроки проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей;</li> <li>- оформляет отчетные документы по сохранности товарно-материальных ценностей</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>
ПК 4.7. Изучать спрос покупателей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществляет отбор и оформление рекламной информации для потребителей;</li> <li>- выявляет покупательский спрос на продовольственные товары в соответствии с объемом продаж;</li> <li>- учитывает изменения покупательского спроса в соответствии с объемом продаж;</li> <li>- определяет потребности в товаре на основании прослеживания и изучения спроса покупателей</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения будущей профессии;</li> <li>- участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</li> </ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающегося в ходе выполнения практических заданий творческих работ, проектов.</p> <p>Анкетирование, собеседование</p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью;</li> <li>- определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами</li> </ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающегося в ходе решения профессиональных ситуаций</p>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность и обоснованность принятия решений по разрешению проблемы в соответствии с заданными критериями;</li> <li>- анализ ситуации по заданным критериям, определение рисков;</li> <li>-оценивание последствий принятых решений</li> </ul>	<p>Наблюдение за процессом аналитической деятельности обучающегося в ходе решения ситуационных задач</p>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации, извлечение и анализ информации из различных источников;</li> <li>- применение найденной информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</li> </ul>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе работы с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта), исследовательской творческой работы</li> </ul>
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач;</li> <li>- владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной</li> </ul>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе работы с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта), исследовательской творческой работы</li> </ul>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<p>деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление коммуникаций с сокурсниками и преподавателями в ходе обучения</li> </ul>	Наблюдение и экспертная оценка коллективной деятельности и процесса общения с сокурсниками, преподавателями на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение самоанализа и коррекции результатов собственной деятельности;</li> <li>- ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды</li> </ul>	Наблюдение и экспертная оценка деятельности и процесса обучающегося на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности;</li> <li>- владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития</li> </ul>	Наблюдение и экспертная оценка деятельности и процесса обучающегося на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;</li> <li>- использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности;</li> <li>- совершенствование и мобильность методов работы в товароведной деятельности</li> </ul>	Наблюдение за процессом самообразования, освоения новых технологий (методов) в процессе выполнения научно-исследовательской работы, учебной и производственной практики.