

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Национальный исследовательский
Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»

Институт экономики и предпринимательства

УТВЕРЖДЕНО

решением президиума
ученого совета ННГУ
протокол от
"30" ноября 2022 г. № 13.

Программа профессионального модуля
ПМ.04 «Выполнение работ по профессии продавец продовольственных товаров»

Специальность среднего профессионального образования
38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»

Квалификация выпускника
менеджер по продажам

Форма обучения
очная

Рабочая программа профессионального модуля составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)».

Автор:

Преподаватель СПО

Бердникова Ольга Александровна

Утверждено методической комиссией ИЭП. Протокол № 6 от 14.11.2022 г.

Председатель методической комиссии к.э.н., доцент Макарова С.Д.

Программа согласована:

Дозорова Эльвира Андреевна заместитель директора

ООО Компания «Гамма Текстиль»

(подпись)

« ____ » _____ 202_ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 «Выполнение работ по профессии продавец продовольственных товаров»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

– выполнение работ по одной или нескольким, должностям служащих (приложение к ФГОС СПО) – выполнение работ по профессии продавец продовольственных товаров и соответствующих

Дополнительных профессиональных компетенций (ДПК):

ДПК 4.1. Осуществлять приемку товаров по количеству и качеству и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ДПК 4.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ДПК 4.3. Обслуживать покупателей, консультировать их по вопросам приобретения отдельных продовольственных товаров.

ДПК 4.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов, осуществлять контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров и учет и отчетность в торговом предприятии.

ДПК 4.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования и подготавливать рабочее место продавца

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по специальности СПО 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)».

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

Цель профессионального модуля – формирование у студентов знаний, умений и практических навыков в процессе осуществления деятельности по профессии продавец продовольственных товаров.

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

иметь практический опыт:

- работы на торгово-технологическом оборудовании;
- подготовки товаров к продаже и рабочего места к работе;
- приемки товаров на рабочем месте;
- продажи товаров;
- учёта товаров и отчетность;
- обслуживания покупателей.
- сбора данных, полученных в результате использования компьютерных программ
- ведения здорового образа жизни
- использования иностранного языка

- определения способов обеспечения безопасности жизнедеятельности, видов чрезвычайных ситуаций;
- оказания первой помощи пострадавшим

уметь:

- подготавливать рабочее место; подготавливать товар к продаже;
- размещать и выкладывать товары на торговом оборудовании; обслуживать покупателей;
- работать на торгово-технологическом оборудовании; принимать товары по количеству и качеству; оформлять сопроводительные документы; пополнять товарные запасы;
- оформлять внутримагазинные и надприлавочные витрины; изучать спрос покупателей;
- проводить подсчет стоимости покупки и расчёт с покупателями; сдавать выручку в установленном порядке;
- сверять суммы реализации с показаниями кассовых счётчиков; вести отчетность в магазине;
- проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей
- использовать деловую графику и мультимедиа-информацию;
- создавать презентации;
- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья;
- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты;
- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

знать

- порядок работы магазина; правила торговли товарами данной группы;
- правила подготовки товаров к продаже;
- приемы показа и упаковки товаров;
- принципы размещения и выкладки товаров по группам, видам и сортам;
- правила хранения товаров и сроки их реализации;
- правила взвешивания товаров;
- правила работы на кассовом аппарате;
- методы изучения спроса покупателей;
- виды торгового оборудования, инвентаря, инструментов и правила пользования ими;
- признаки платёжности государственных знаков;
- порядок приема и сдачи денег;
- методы и способы обслуживания покупателей
- порядок подготовки товаров к инвентаризации;
- правила санитарии и гигиены;
- правила техники безопасности и противопожарные мероприятия;
- ассортимент продовольственных товаров торгового предприятия
- основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных,

организацию межсетевого взаимодействия;

- основные коммуникационные технологии;
- о роли физической культуры в общекультурном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;
- лексический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов;
- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 123 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 51 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 41 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 10 часа;

консультации – 0 часов;

учебной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по ПМ.04 «Выполнение работ по профессии продавец продовольственных товаров»

в том числе дополнительными профессиональными (ДПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ДПК 4.1	знать: порядок работы магазина уметь: принимать товары по количеству и качеству оформлять сопроводительные документы иметь практический опыт: приемка товаров на рабочем месте
ДПК 4.2	знать: правила подготовки товаров к продаже приемы показа и упаковки товаров принципы размещения и выкладки товаров по группам, видам и сортам уметь: подготавливать товар к продаже оформлять внутримагазинные и надприлавочные витрины иметь практический опыт: подготовки товаров к продаже и рабочего места к работе продажи товаров
ДПК 4.3	знать: методы и способы обслуживания покупателей уметь: обслуживать покупателей иметь практический опыт: обслуживания покупателей
ДПК 4.4	знать: правила торговли товарами данной группы правила хранения товаров и сроки их реализации методы изучения спроса покупателей порядок подготовки товаров к инвентаризации правила санитарии и гигиены правила техники безопасности и противопожарные мероприятия ассортимент продовольственных товаров торгового предприятия уметь: пополнять товарные запасы изучать спрос покупателей проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей вести отчетность в магазине иметь практический опыт: учёта товаров и отчетность
ДПК 4.5	знать: инструкции по эксплуатации торгово-технологического оборудования уметь: подготавливать рабочее место продавца

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды дополнительных 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
ДПК 4.1, ДПК 4.2, ДПК 4.3, ДПК 4.4, ДПК 4.5	МДК.04.01 Выполнение работ по профессии продавец	51	51	24		10			
ДПК 4.1, ДПК 4.2, ДПК 4.3, ДПК 4.4, ДПК 4.5	ПМ.04.ЭК Экзамен квалификационный	2		-		-		-	-
ДПК 4.1, ДПК 4.2, ДПК 4.3, ДПК 4.4, ДПК 4.5	УП.04.01 Учебная практика	72	-					72	-
	Всего:	125	51	24	-	10	-	72	-

Практические занятия организуются, в том числе в форме практической подготовки, которая предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка предусматривает: практические занятия, учебную практику.

На проведение практических занятий в форме практической подготовки отводится 76 часов.

Практическая подготовка направлена на формирование и развитие:

- практических умений/навыков

подготавливать рабочее место; подготавливать товар к продаже;

размещать и выкладывать товары на торговом оборудовании; обслуживать покупателей;

работать на торгово-технологическом оборудовании; принимать товары по количеству и качеству; оформлять сопроводительные документы; пополнять товарные запасы;
оформлять внутримагазинные и надприлавочные витрины; изучать спрос покупателей;
проводить подсчет стоимости покупки и расчёт с покупателями; сдавать выручку в установленном порядке;
сверять суммы реализации с показаниями кассовых счётчиков; вести отчетность в магазине;
проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей
использовать деловую графику и мультимедиа-информацию;
создавать презентации;
использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья;
общаться (устно и письменно) на иностранном языке на повседневные темы;
переводить (со словарем) иностранные тексты;
организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
применять первичные средства пожаротушения;
ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
оказывать первую помощь пострадавшим;
- профессиональных компетенций ДПК 4.1, ДПК 4.2, ДПК 4.3, ДПК 4.4, ДПК 4.5

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.04.ЭК Экзамен квалификационный Экзамен включает выполнение комплексного практического задания, состоящего из двух частей: часть А – тестовое задание (4 варианта) и часть Б – практическое задание (8 вариантов).		2	2, 3
МДК.04.01 Выполнение работ по профессии продавец продовольственных товаров		51	2,3
Тема 1. Нормативно-правовая база и документы, регламентирующие работу продавца.	Содержание учебного материала Рассмотрение нормативно-правовых актов: Трудовой кодекс и Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Изучение положений должностной инструкции продавца.	1	2,3
	Практические занятия Изучение и выполнение сравнительной характеристики должностных инструкций продавца продовольственных товаров и продавца непродовольственных товаров.	1	
	Самостоятельная работа Изучение объявлений о вакансиях на должность продавца на сайтах по трудоустройству. Выявление основных требования к личностным качествам кандидатов, на должность продавца продовольственных товаров, требования к профессиональным знаниям и умениям	1	
Тема 2. Подготовка рабочего места продавца. покупателей	Содержание учебного материала Этапы и операции по подготовке рабочего места продавца в соответствии с отделом продовольственного магазина. Внешний вид продавца. Правила поведения, порядок обслуживания	2	

	Практические занятия Составление блок-схемы процесса подготовки рабочего места Разработка регламента (стандарта) внешнего вида продавца (уточнить специализацию выполняемых работ)	3	
	Самостоятельная работа Разработать памятку "Правила поведения продавца на рабочем месте"	1	
Тема 3. Приемка товара.	Содержание учебного материала Изучение инструкций П6 и П7, изучение порядка приемки товаров на торговых предприятиях.	2	
	Практические занятия Решение практических ситуаций по приемке товаров	3	
	Самостоятельная работа Составления Акта о расхождении по количеству и качеству	1	
Тема4. Инвентаризация, сохранность товарно-материальных ценностей. Материальная ответственность.	Содержание учебного материала Изучение порядка проведения инвентаризации, периодичность, этапы и масштаб проведения инвентаризации. Порядок возмещения недостачи	2	
	Практические занятия Изучение договора о коллективной материальной ответственности. Решение практических ситуаций.	3	
	Самостоятельная работа Составление тезисов, отражающих суть договора о коллективной материальной ответственности	1	
Тема 5. Выкладка товара. Оформление ценников.	Содержание учебного материала Изучение теоретических аспектов выкладки товаров и требований к оформлению ценников. Изучение инструкций по эксплуатации торгово-выставочного оборудования и холодильного выставочного оборудования	2	
	Практические занятия Решение практических ситуаций по выкладке товара и оформлению ценников	3	
	Самостоятельная работа Посещение торгового предприятия с целью фотофиксации	3	

	ошибок (нарушений) и достоинств выкладки товаров и оформления ценников.		
Тема 6. Обслуживание покупателей. Консультирование.	Содержание учебного материала Изучение теоретических аспектов обслуживания покупателей. Изучение инструкции работы с весоизмерительным и оборудованием, принтером этикеток и ценников, упаковочным оборудованием, слайсером. Качество обслуживания. Культура обслуживания	3	
	Практические занятия Решение практических ситуаций по обслуживанию покупателей	4	
	Самостоятельная работа Составление скриптов направленных на качественное обслуживание покупателей	1	
Тема 7. Расчет за покупку.	Содержание учебного материала Изучение требований законодательства к осуществлению расчетов с покупателями по договору розничной купли-продажи. Порядок расчетов. Расчеты за покупку по особым условиям	2	
	Практические занятия Решение практических ситуаций по расчету с покупателями	3	
	Самостоятельная работа Изучение информации содержащейся в кассовом чеке	1	
Тема 8. Работа с рекламациями.	Содержание учебного материала Изучение Закона «О защите прав потребителя». Порядок составления и предъявления претензий	3	
	Практические занятия Решение практических ситуаций по претензиям покупателей	4	
	Самостоятельная работа Изучение «Книги отзывов и предложений» в торговом предприятии	1	
УП.04.01 Учебная практика Виды работ Торгово-технологическая характеристика предприятия - характеристика общей площади торгового предприятия, планировка торгового зала,		72	2, 3

<p>организация входной группы и прикассовой зоны;</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристика торгово-выставочного оборудования предприятия; - характеристика технологического оборудования торгового предприятия; - характеристика расчетно-кассового оборудования предприятия; - характеристика движения покупательского потока, организация навигации; <p>Выполнение работ по профессии продавца продовольственных товаров</p> <ul style="list-style-type: none"> - внешний вид продавца; - правила поведения продавца на рабочем месте и в коллективе, схема командной работы; - организация рабочего места продавца; - подготовка товаров к продаже; - выкладка товаров и оформление ценников; - консультирование покупателей; - отпуск и упаковка товаров; - проведение расчетно-кассовых операций; - порядок проведения инвентаризации, роль продавца в инвентаризации - порядок действий продавца в штатных и нештатных ситуациях. <p>Формирование отчета по практике</p>		
Всего	72	2, 3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия, раздаточный материал.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер,
- ЖК монитор,
- проекционный экран, проектор или ЖК панель.

Программное обеспечение: Microsoft Windows XP Professional, Microsoft Office 2007, СПС КонсультантПлюс.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

а) основная литература:

нормативно-правовая

1. Федеральный закон «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» от 28 декабря 2009 г., ФЗ № 381. (в послед. ред.) Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_95629/
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99г. №52.-М., 2009. (ред. от 28.11.2015) Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/
3. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. №2300-I (в послед. ред.). Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
4. Гражданский кодекс Российской Федерации. Ч.1-2. (в послед. ред.) Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5142/
5. Постановление Правительства РФ от 31.12.2020 N 2463 "Об утверждении Правил продажи товаров по договору розничной купли-продажи, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование потребителя о безвозмездном предоставлении ему товара, обладающего этими же основными потребительскими свойствами, на период ремонта или замены такого товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих обмену, а также о внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации" Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_373622/
6. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС - 005 - 2011) Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_119326/
7. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС - 021 - 2011) Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124768/
8. ГОСТ Р 50646-2012 Услуги населению. Термины и определения. Дата введения 2014-01-01 Режим доступа: <http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&base=STR&n=18289#0>
9. ГОСТ Р 51303-2013 Торговля. Термины и определения. Дата введения 2014-04-01 Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_167655/

10. ГОСТ Р 51304-2009. Услуги торговли. Общие требования. Дата введения 2011-01-01
Режим доступа: <http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&base=OTN&n=8692#0>
11. ГОСТ Р 51773-2009 Услуги торговли. Классификация предприятий торговли. Дата введения 2011-01-01
Режим доступа: <http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&base=OTN&n=8693#0>
12. ГОСТ Р 52113-2014 Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг. 01.01.2016
Режим доступа: <http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&base=OTN&n=8487>
13. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству (утверждена Постановлением Госарбитража при Совмине СССР от 15.06.65 г. № П-6). Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_136662/
14. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству (утверждена Постановлением Госарбитража при Совмине СССР от 25.04.66 г. №П-7). Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_136661/
15. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01". Дата введения: с 1 июля 2002 года
Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/Cons_doc_LAW_99214/
16. Санитарно-эпидемиологические правила 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"
Режим доступа: <http://publication.pravo.gov.ru/Document/View/0001202012210116>
17. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Дата введения: 25 июня 2003 года
Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_42704/
18. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.2020 N 36 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию" (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61572) Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_371582/

учебная:

1. Жулидов, С. И. Организация торговли : учебник / С.И. Жулидов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 350 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/987233. - ISBN 978-5-8199-0842-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1820262>
2. Памбухчиянц, О. В. Организация и технология розничной торговли : учебник / О. В. Памбухчиянц. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2021. - 148 с. - ISBN 978-5-394-04187-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1232434>

б) дополнительная литература:

3. Алексина, С. Б. Мерчандайзинг : учебное пособие / С. Б. Алексина, Г. Г. Иванов. — Алексина, С. Б. Мерчандайзинг : учебное пособие / С.Б. Алексина, Г.Г. Иванов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 178 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1245071. - ISBN 978-5-16-016846-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1245071>
4. Памбухчиянц, О. В. Организация торговли : учебник / О. В. Памбухчиянц. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 296 с. - ISBN 978-5-394-02189-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091838>

5. Памбухчиянц, О. В. Основы коммерческой деятельности / Памбухчиянц О.В. - Москва :Дашков и К, 2017. - 284 с.: ISBN 978-5-394-02270-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/450757>
6. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817478>
7. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 469 с. — (Среднепрофессиональное образование). — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1059379>

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Прикладное программное обеспечение Microsoft Office Professional
3. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебный процесс основывается на требованиях и положениях ФГОС СПО, разработанных в соответствии с ними учебных планах и учебных программах изучения профессиональных модулей. Профессиональный модуль ПМ.04 «Выполнение работ по профессии продавец продовольственных товаров» входит в профессиональный цикл ППССЗ по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)».

К дисциплинам, предшествующим изучению ПМ.04 «Выполнение работ по профессии продавец продовольственных товаров», относятся следующие:

- ОП.02 Статистика
- ОП.03 Менеджмент (по отраслям)
- ОП.04 Документационное обеспечение управления
- ОП.05 Правовое обеспечение профессиональной деятельности
- ОП.08 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
- ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
- ОП.10 Экономическая теория
- ОП.11 Организация, технология и проектирование предприятий торговли
- ПМ.01 «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью»

В соответствии с требованиями ФГОС СПО учебная практика по ПМ.04 проводится в СПО при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.04 и представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

Освоение ПМ.04 завершается проведением экзамена (квалификационного).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических кадров, обеспечивающих обучение по ПМ.04 «Выполнение работ по профессии продавец продовольственных товаров» и привлекаемых к проведению практик полностью соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)». Также квалификация данных кадров соответствует профилю преподаваемого модуля, все преподаватели имеют высшее образование. Опыт профессиональной деятельности в организациях соответствующей

профессиональной сферы, есть у всех преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся ПМ.04 «Выполнение работ по профессии продавец продовольственных товаров». Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Обучающийся использует информационно-коммуникационные технологии	Наблюдение и оценка полученных результатов в ходе изучения разделов профессионального модуля
ОК 8. Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения	Обучающийся показывает умения применять спортивно-оздоровительные методы и средства физического развития	Наблюдение и оценка полученных результатов в ходе изучения разделов профессионального модуля
ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.	Обучающийся демонстрирует умения применять иностранный язык при выполнении работ по профессии	Наблюдение и оценка полученных результатов в ходе изучения разделов профессионального модуля
ОК 11. Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от	Обучающийся демонстрирует умения применять основы безопасности жизнедеятельности при выполнении работ по профессии	Наблюдение и оценка полученных результатов в ходе изучения разделов профессионального модуля

негативных воздействий чрезвычайных ситуаций		
ДПК 4.1. Осуществлять приемку товаров по количеству и качеству и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Представление и описание порядка принятия товаров по количеству и качеству Осуществление контроля за сопроводительной документацией	Выполнение рабочей программы профессионального модуля, программы практики, квалификационного экзамена
ДПК 4.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Осуществление подготовки товаров к продаже и выкладки, оформления внутримагазинных и надприлавочных витрин	Выполнение рабочей программы профессионального модуля, программы практики, квалификационного экзамена
ДПК 4.3. Обслуживать покупателей, консультировать их по вопросам приобретения отдельных продовольственных товаров.	Описание используемых методов и способов обслуживания покупателей	Выполнение рабочей программы профессионального модуля, программы практики, квалификационного экзамена
ДПК 4.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов, осуществлять контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров и учет и отчетность в торговом предприятии.	Описание правил хранения товаров и сроков их реализации, методов изучения спроса покупателей, порядка подготовки товаров к инвентаризации Осуществление учета на торговом предприятии Проведение расчетов по товарным запасам и описание порядка проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей	Выполнение рабочей программы профессионального модуля, программы практики, квалификационного экзамена
ДПК 4.5. Осуществлять эксплуатацию	Обучающийся показывает умения подготовки рабочего места продавца продовольственных товаров, размещения и	Выполнение рабочей программы

торгово-технологического оборудования и подготавливать рабочее место продавца	выкладки товаров на торговом оборудовании Обучающийся демонстрирует правила работы на кассовом аппарате и порядок приема и сдачи денег Применение навыков работы на торгово-технологическом оборудовании	профессионального модуля, программы практики, квалификационного экзамена
---	--	--

ПМ.04. ЭК Экзамен квалификационный

Вопросы для подготовки к квалификационному экзамену по ПМ.04:

1. Порядок и сроки приемки товаров на предприятии по количеству и качеству
2. Виды организационно-распорядительных и товаросопроводительных документов, используемых продавцом продовольственных товаров предприятия для осуществления своей профессиональной деятельности
3. Порядок и правила размещения товаров на оборудовании торгового зала с учетом дизайна.
4. Мерчендайзинг и выкладка товаров
5. Порядок оформления ценников на предприятии.
6. Порядок обслуживания покупателей
7. Формы обслуживания покупателей
8. Продажа продовольственных товаров с соблюдением правил продажи, санитарных норм и правил, закона «О защите прав потребителей»
9. Условия, режимы и сроки хранения и реализация товаров.
10. Виды упаковок
11. Маркировка товаров
12. Порядок анализа товаров, пользующихся спросом у потребителей
13. Ассортимент товаров
14. Оценка состояния товарных запасов
15. Проведение инвентаризации на предприятии
16. Виды торговых предприятий и их специализация
17. Основные и дополнительные услуги оптовой и розничной торговли.
18. Планировка магазина, виды помещений и зон магазина
19. Обязанности продавца, процедура открытия и закрытия магазина.
20. Виды торгово-технологического оборудования предприятия, используемого продавцом продовольственных товаров
21. Порядок расчета эффективности использования торгово-технологического оборудования предприятием
22. Анализ условия и охраны труда на рабочем месте продавца продовольственных товаров предприятия.
23. Порядок проведения денежных расчетов продавцом продовольственных товаров на предприятии.
24. Порядок организации работ на предприятии по поддержанию здорового образа жизни сотрудников, выполняющих работы по профессии продавец продовольственных товаров
25. Условия осуществления безопасности жизнедеятельности сотрудников, выполняющих работы по профессии продавец продовольственных товаров, и способы оказания первой помощи сотрудникам в случае необходимости

Критерии оценок выполненных тестов часть А

Оценка	Количество правильных ответов
«отлично»	90–100

«хорошо»	75–89
«удовлетворительно»	60–74
«неудовлетворительно»	Менее 60

Критерии оценок выполненных заданий часть Б

Степень выполнения заданий	Оценка
Полностью выполнены все 3 задания, с пояснениями и ответами на вопросы	Отлично
Выполнены 3 задания со значительными замечаниями, либо полностью правильно выполнено 2 задания со всеми объяснениями	Хорошо
Полностью выполнены 2 задания с замечаниями	Удовлетворительно
Выполнено только 1 задание	Неудовлетворительно

Обобщенная оценка за экзамен (квалификационный) ставится путем расчета среднего арифметического оценок выполненных заданий части А и Б.

УП.04.01 Учебная практика

Контроль и оценка результатов учебной практики по ПМ.04 представлены в рабочей программе по учебной практике УП.04.01.

