

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

профессионального модуля ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):ьб

Продажа непродовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

ПК 1.5. Осуществлять сопоставление действительных значений измеряемых показателей качества товара с базовыми

Данный модуль изучается после освоения учебных дисциплин общепрофессионального цикла: «Организация и технология розничной торговли», «Санитария и гигиена».

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников

сферы торговли для предприятий различных форм собственности. Для профессиональной подготовки по данному модулю опыта работы не требуется, базовое образование - основное общее.

Лица, освоившие данный модуль могут работать в качестве приёмщиков непродовольственных товаров, продавцов-консультантов непродовольственных товаров специализированных, узкоспециализированных, фирменных магазинов различных форм собственности.

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

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

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров;

уметь:

- идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно- меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;
- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;
- производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;
- производить взвешивание товаров отдельных товарных групп;
- *определять факторы, влияющие на формирование качества товара;*
- *пользоваться методами и приемами оценки качества товара;*
- *распознавать дефекты товаров, определять причины их возникновения и методы устранения;*

- осуществлять выбор номенклатуры потребительских свойств и показателей для определения качественной характеристики товаров;
- определять действительные значения показателей качества;
- сравнивать действительные значения измеряемого показателя с базовым;
- выявлять соответствие или несоответствие действительных значений показателей качества базовым;
- применять значение показателя качества для констатации результата оценки;
- устанавливать градацию качества;
- доводить до покупателя информацию о соответствии товара требованиям нормативной документации;
- разрешать торговую ситуацию, связанную с правом покупателя на качество товара;
- пользоваться сертификационными документами и гигиеническими заключениями;
- расшифровывать маркировку, идентификационные коды товаров, знаки соответствия, символы;
- определять сроки реализации, хранения и годности.

знать:

- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
- классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;
- показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;
- назначение, классификацию торгового инвентаря;
- назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;
- устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;
- Закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда;
- свойства и показатели качества товаров;
- номенклатуру потребительских свойств и показателей;
- факторы, влияющие на формирование качества товара;
- нормативно-техническую документацию, определяющую качество товара;
- градации качества;
- взаимосвязь оценки с градациями качества;
- дефекты товаров;
- сертификацию товаров;
- кодирование товаров;
- маркировку, знаки соответствия, символы;
- гигиеническое заключение;
- действия с товаром, не соответствующим установленным требованиям;
- гарантийные сроки;
- перечень товаров, на которые изготовитель обязан устанавливать сроки годности.

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 427 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 427 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 296 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 131 часов;

учебной практики – 108 часов; производственной практики – 36 часов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1.-1.4.	ПМ 01. Продажа непродовольственных товаров	205	137	80	68		
ПК 1.1.-1.4.	МДК 01.01. Розничная торговля непродовольственными товарами	205	137	80	68		
	Учебная практика (часов)					252	
	Производственная практика (часов)					-	468
	Всего:	205	137	80	68	252	468

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание рабочей программы профессионального модуля соответствует содержанию ФГОС СПО профессии **38.01.02 Продавец, контролёр-кассир**, и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ **профессионального модуля ПМ.02 Продажа продовольственных товаров**

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Продажа продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1 Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары .

ПК 2.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4 Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5 Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6 Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7 Изучать спрос покупателей.

ПК 2.8 *Осуществлять управление ассортиментом товаров.*

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников

сферы торговли для предприятий различных форм собственности. Для профессиональной подготовки по данному модулю опыта работы не требуется, базовое образование - основное общее.

Лица, освоившие данный модуль могут работать в качестве приёмщиков продовольственных товаров, продавцов-консультантов продовольственных товаров специализированных, узкоспециализированных, фирменных магазинов различных форм собственности.

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

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

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров.

уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
- устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- распознавать дефекты пищевых продуктов;
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;
- *идентифицировать ассортиментные группы и подгруппы по классификационным признакам;*

- *определять показатели основных свойств ассортимента;*
- *обосновывать необходимость пополнения и обновления ассортимента;*
- *устанавливать сопутствующий ассортимент для основных групп товаров;*
- *определять оптимальность ассортимента;*
- *давать товароведную характеристику товарам;*
- *классифицировать товар по потребительским свойствам;*
- *определять конкурентноспособность товаров;*
- *устанавливать взаимосвязь между стоимостными и товароведными характеристиками товара;*
- *идентифицировать виды упаковки товаров;*
- *отслеживать соблюдение сроков хранения, годности, реализации товаров;*
- *рассчитывать размер актируемых потерь;*
- *анализировать спрос на товары и структуру предложения по ассортиментным разновидностям;*
- *анализировать структуру ассортимента;*
- *формировать ассортимент;*
- *определять наименования и количество реализуемого товара;*
- *определять товарные запасы на конкретный период времени;*
- *составлять заявку на пополнение товарных запасов;*
- *принимать решения по оптимизации ассортимента.*

знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- устройство и принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно - технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- закон о защите прав потребителей, правила охраны труда;
- классификационные признаки ассортимента;
- характеристику ассортимента товаров однородных групп;
- показатели и свойства ассортимента;
- товароведные характеристики товаров;
- свойства и показатели товаров;
- классификацию показателей качества;
- группы значений показателей качества;
- технологические процессы товародвижения;
- формы документального сопровождения товародвижения;
- основные правила приемки товаров;
- способы размещения товаров на складах;
- условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп;
- виды товарных потерь, меры предупреждения и снижения товарных потерь;
- ассортиментную политику торговых организаций;

- *порядок выявления потребностей в товары;*
- *методы изучения покупательского спроса;*
- *принципы формирования ассортимента;*
- *методы нормирования и планирования товарных запасов;*
- *методы управления ассортиментом;*
- *риски, связанные с новым ассортиментом.*

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 296 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 296 часов, включая:

 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 204 часа;

 самостоятельной работы обучающегося – 92 часа;

учебной практики – 360 часов;

производственной практики – 252 часа.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1 - 2.7	Раздел 1.МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами	296	204	100	92	360	-
	Производственная практика (часов)	252				-	252
	Всего:		204	100	92	360	252

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание рабочей программы профессионального модуля соответствует содержанию ФГОС СПО профессии **38.01.02 Продавец, контролёр-кассир**, и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.