

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ 04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ,**  
**ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**  
**МДК 04. 01 Технология выполнения работ по профессиям**  
**«Продавец продовольственных товаров», «Продавец непродовольственных товаров»**  
**специальности 38.02.05 " Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров "**

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	10

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ  
МДК 04. 01 Технология выполнения работ по профессиям**

**«Продавец продовольственных товаров», «Продавец непродовольственных товаров»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» в части освоения основного вида профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих:** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**Продавец продовольственных товаров:**

ПК 4.1. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

**Продавец непродовольственных товаров:**

ПК 4.1.1 Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников торговли при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

**обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров**

**уметь:**

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров;
- устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- распознавать дефекты пищевых продуктов;
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

**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.
- Закон о защите прав потребителя
- правила охраны труда

**иметь практический опыт:**

**обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров**

**уметь:**

- идентифицировать товары различных товарных групп;
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;

**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
- закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда

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

всего 198 часов, из них:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 час, в том числе:

- практических занятий - 20 час.

самостоятельной работы обучающихся – 30 час.

учебной практики -36 час; производственной практики – 72 час.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ 04. Выполнение работ по профессиям Продавец продовольственных товаров,**  
**Продавец непродовольственных товаров**

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Технология выполнения работ по профессиям продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
<b>Технология выполнения работ по профессии «Продавец продовольственных товаров»</b>	
ПК 4.1.	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
<b>Технология выполнения работ по профессии «Продавец непродовольственных товаров»</b>	
ПК 4.1.1	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
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 решение 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 в 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**

#### **3.1. Тематический план профессионального модуля**

Коды профессиональных компетенций	ПМ 04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	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	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего	в т.ч. курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
<b>МДК 04.01 Технология выполнения работ по профессиям «Продавец продовольственных товаров», «Продавец непродовольственных товаров»</b>										
<b>Раздел 1</b> Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.										
<b>ПК 4.1</b>	Этапы обслуживания покупателей. Система основных элементов, формирующих уровень обслуживания покупателей продовольственных товаров. Закон о защите прав потребителей.	4 5	3 0	10	-	1 5	-			
<b>Раздел 2</b> Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.										
<b>ПК 4.1.1</b>	Этапы обслуживания покупателя: правила торговли и организация технологического процесса продажи непродовольственных товаров: демонстрация товара, предоставление информации о товарах, заключение сделки (оформление выписки на товар; документальное оформление покупки). Закон о защите прав потребителей.	4 5	3 0	10	-	1 5	-			
<b>ПК 4.1</b>	<b>Учебная практика</b>	3 6	-	-	-	-	-	3 6		
<b>ПК 4.1.1</b>	<b>Производственная практика (по профилю специальности), часов</b>	7 2								72
	<b>Всего:</b>	9 0	6 0	20		3 0		3 6		72

### 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
<b>МДК 04.01</b> Технология выполнения работ по профессиям «Продавец продовольственных товаров», «Продавец непродовольственных товаров»		<b>90</b>	
<b>Раздел 1</b> Технология выполнения работ по профессии «Продавец продовольственных товаров»		<b>45</b>	
Тема 1.1	<b>Содержание</b>	<b>7</b>	
Этапы обслуживания покупателей.	1 Система основных элементов, формирующих уровень обслуживания покупателей продовольственных товаров.		
	2,3 Алгоритм обслуживания: - установление контакта с покупателями по правилам этикета и с учетом психологии покупателя. - выявление потребностей покупателя: формулирование уточняющих (информационных) вопросов. - информирование покупателя в оптимальном объеме о свойствах, особенностях товаров и рекомендации альтернативных товаров, - ценовая политика, - презентация товара, с обозначением отличительных особенностей, - ответ на интересующие вопросы покупателя и советы покупателю, - выбор покупки (с учетом альтернативы) - заключение сделки (получение согласия покупателя на совершение покупки)	3	1
	<b>Практическое занятие</b>		
	4-7 Тренинги построения коммуникаций с покупателем	4	2
Тема 1.2	<b>Содержание</b>	<b>23</b>	
Информация для покупателя продовольственных товаров	8 Общие требования к информации для потребителя продовольственных товаров		
	9,10 Требования к информации для покупателя продуктов мясной промышленности		
	11,12 Требования к информации для покупателя молока и молочной продукции		
	13,14 Требования к информации для покупателя продуктов переработки зерна		
	15 Требования к информации для покупателя алкогольной продукции		
	16 Требования к информации для покупателя безалкогольной продукции		
	17,18 Требования к информации для покупателя плодоовощной продукции		
	19,20 Требования к информации для покупателя вкусовых товаров		
	21 Требования к информации для покупателя продуктов детского питания		
	22 Требования к информации для покупателя консервированной продукции		
	<b>Практические занятия</b>		
	25-30 Консультирование покупателя продовольственных товаров	6	2

	<b>Самостоятельная работа</b>			
	Подготовка к практическому занятию - на примере конкретного вида продукции составить алгоритм консультирования		1	3
	Изучение потребительских характеристик конкретных видов товаров		5	
	Изучение Закона о «Защите прав потребителей»; «Правила продажи отдельных видов товаров»			
<b>Раздел 2 Технология выполнения работ по профессии «Продавец непродовольственных товаров»</b>			<b>4</b>	
			<b>5</b>	
			<b>7</b>	
Тема 2.1 Этапы обслуживания покупателей.	<b>Содержание</b>			
	31	Система основных элементов, формирующих уровень обслуживания покупателей непродовольственных товаров.		
	32,33	Этапы обслуживания покупателя: правила торговли и организация технологического процесса продажи непродовольственных товаров: демонстрация товара, предоставление информации о товарах, заключение сделки (оформление выписки на товар; документальное оформление покупки). Закон о защите прав потребителей.	3	1
	<b>Практическое занятие</b>			
	34-37	Тренинги построения коммуникаций с покупателем	4	2
Тема 2.2 Информация для покупателя непродовольственных товаров	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
			<b>3</b>	
	38-39	Общие требования к информации для потребителя непродовольственных товаров	1 5	1,2
	40	Требования к информации для покупателя текстильных и швейно-трикотажных товаров		
	41	Требования к информации для покупателя коженно-обувных товаров		
	42	Требования к информации для покупателя пушно-меховых товаров		
	43	Требования к информации для покупателя овчинно-шубных товаров		
	44	Требования к информации для покупателя парфюмерно-косметических товаров		
	45	Требования к информации для покупателя изделий из пластических масс		
	46	Требования к информации для покупателя бытовых химических товаров		
	47-48	Требования к информации для покупателя строительных товаров		
	49-50	Требования к информации для покупателя мебельных товаров		
	51-52	Требования к информации для покупателя электробытовых товаров		
	<b>Практическое занятие</b>			
	53-58	Консультирование покупателя непродовольственных товаров	6	2
<b>Самостоятельная работа</b>				
Подготовка к практическому занятию - на примере конкретного вида продукции составить алгоритм консультирования		1	3	
Изучение потребительских характеристик конкретных видов товаров		5		
Изучение Закона о «Защите прав потребителей»; «Правила продажи отдельных видов товаров»				
59,60	Дифференцированный зачет	2	3	
<b>ИТОГО:</b>			<b>90</b>	
<b>в том числе:</b>				
<b>аудиторных занятий</b>			<b>40</b>	



	<b>практических занятий</b>	<b>20</b>	
	<b>самостоятельной работы</b>	<b>30</b>	
<b>Учебная практика</b>	<b>виды работ:</b>	<b>36</b>	
	Обслуживание и консультирование покупателей различных продовольственных групп товаров о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах различных групп продовольственных товаров	1 5	2,3
	Обслуживание и консультирование покупателей о качестве, потребительских свойствах различных групп непродовольственных товаров	1 5	
	Дифференцированный зачет	6	3
<b>Производственная практика</b>	<b>виды работ:</b>	<b>7</b>	
	Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте. Общая информация о магазине, изучение оборудования рабочих мест, состояние технического оснащения, изучение перечня ассортимента товара, идентификация товаров однородных групп.	<b>2</b> 6	
	Выявление потребности в товаре (изучение спроса).	1 2	3
	Обслуживание и консультирование покупателей различных продовольственных/непродовольственных групп товаров.	4 8	
	Дифференцированный зачет		
	Квалификационный экзамен	6	3
	<b>Всего по модулю</b>	<b>1</b> <b>98</b>	



#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ВАРИАТИВНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04 Выполнение работ по профессиям «продавец продовольственных товаров», «продавец непродовольственных товаров»

##### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Лаборатория: товароведения и экспертизы продовольственных товаров и товароведения и экспертизы непродовольственных товаров

##### Оборудование

- Рабочее место педагога
- Рабочее место обучающегося
- Демонстрационная витрина
- Комплект учебно-наглядных пособий
- Комплект дидактических материалов
- Комплект контрольно-измерительных материалов
- Фонды оценочных средств.

##### Технические средства обучения:

- Мультимедийный проектор
- ПК

##### Мастерская Учебный магазин

витрины, прилавки, стеллажи

Технические средства обучения:

Касса «АМС – 100Ф»;

детектор подлинности денежных купюр;

- этикет-пистолет

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая производится в торговых организациях города (в сбытовых организациях социальных партнеров образовательного учреждения)

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам

##### 4.2. Информационное обеспечение обучения

##### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

1. Горохова С.С. Охрана труда на предприятиях торговли: Учеб. пособ. – М.: Изд. центр «Академия», 2008.
2. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту. – М.: Академия, 2008
3. Муравина И.В., Основы товароведения: Учебное пособие – Изд. центр «Академия», 2007
4. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник /Под ред. А.М. Новикова.- М.: Изд. центр «Академия», 2006
5. Технология розничной торговли: Учеб. пособие для НПО /Под ред. Л.А. Брагина М.: Изд. центр «Академия», 2006.

##### Дополнительные источники:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей».- М.: ГроссМедиа, 2009
2. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Практикум; Учеб. пособ. для НПО – М.: Изд. центр «Академия», 2007.
3. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Рабочая тетрадь.-М.:Изд. центр «Академия», 2006
4. Рубцова Л.И. Продавец: Учебное пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2008

##### Интернет ресурсы:

1. <http://www.grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovedenie-prodovolstvennyh-tovarov.html>
2. [http://revolution.allbest.ru/marketing/00047578\\_0.html](http://revolution.allbest.ru/marketing/00047578_0.html)
3. [http://www.coolreferat.com/Товароведение\\_и\\_экспертиза\\_продовольственных\\_товаров](http://www.coolreferat.com/Товароведение_и_экспертиза_продовольственных_товаров)

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 4.1. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Обслуживает покупателей различных групп продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных) в соответствии с Правилами продажи отдельных видов товаров.	Выполнение практического задания Тестирование. Решение ситуационных задач.
	Консультирует покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных) в соответствии с Правилами продажи отдельных видов товаров.	Выполнение практического задания Наблюдение за процессом предоставления информации
ПК4.1 Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	Обслуживает покупателей различных групп непродовольственных товаров (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения) в соответствии с правилами продажи товаров, правилами эксплуатации	Выполнение практического задания Тестирование. Решение ситуационных задач.
	Предоставляет достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах, требованиях безопасности и эксплуатации различных групп непродовольственных товаров (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения) в соответствии с Правилами продажи, Законом "О защите прав потребителя".	Выполнение практического задания Наблюдение за процессом предоставления информации

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей специальности через участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических днях, выставках.	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - применение методов и способов решения профессиональных задач - оценка эффективности и качества выполнения работ -самообразование	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.
ОК 3 Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач при обслуживании покупателей ; способности анализировать рабочую ситуацию, нести ответственность за результаты своей работы	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	- эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.

профессионального и личного развития		
ОК 5 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, руководителями практик от предприятий социальных партнеров в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на учебной и производственной практике.
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Демонстрация ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. Проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Умение самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, уметь заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.

