

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский государственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по учебной работе

_____ Т.С Занова

«27» июня 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 «Организация розничной торговли»

по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе примерной программы по специальностям среднего профессионального образования (далее - СПО) ФГОС СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

код и наименование (профессии)специальности

1. Челябинский ИРПО ГОУ ДПО (повышения квалификации) специалистов

2. ФГОУ СПО «Златоустовский торгово-экономический техникум»

Указывается автор и организация разработчик примерной программы

Рекомендована Советом Министерства образования и науки Челябинской области по примерным ОПОП НПО и СПО. Заключение Совета по примерным ОПОП № 3 от 20 июня 2014 г.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям подготовки специалистов среднего звена

Организация-разработчик: ГБПОУ «ЮУГК»

Разработчик: Редреева Марина Александровна– преподаватель ГБПОУ «ЮУГК»

Внутренний рецензент: Норец Яна Викторовна – преподаватель ГБПОУ «ЮУГК»

Внешний рецензент: Наumenко Наталья Владимировна – доцент кафедры «Пищевые и биотехнологии» высшей медико-биологической школы ФГАОУ ВО ЮУрГУ (НИУ), к.т.н.

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК Протокол № 7 от «25» июня 2022 г.

**Аннотация рабочей программы по специальности 38.02.04 Коммерция (по
отраслям) профессионального модуля ПМ.05 «ОРГАНИЗАЦИЯ РОЗНИЧНОЙ
ТОРГОВЛИ»**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место профессионального модуля в структуре ППССЗ, цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля); структуру и содержание профессионального модуля (объем и виды учебной работы, тематический план и содержание профессионального модуля); условия реализации модуля (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **234** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **198** часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **132** часов, в том числе практических и лабораторных – **66** часов; самостоятельной работы обучающегося – **66** часов; производственная практика – **36** часов, в том числе в форме практической подготовки – 168 часов.

Вид промежуточной аттестации: экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю, комплексный дифференцированный зачет по производственной практике.

Наименование разделов:

1. Розничная торговая сеть
МДК 05.01 Технология розничной торговли
2. Товароведная характеристика крахмала, сахара, мёда и кондитерских товаров МДК 05.02 Товароведение однородных групп продовольственных товаров

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ ПМ.05.....	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	21
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ ПМ.05

«Организация розничной торговли»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО **38.02.04 Коммерция (по отраслям)** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация розничной торговли** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Идентифицировать вид, класс и тип организаций розничной торговли.

ПК 5.2. Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование в организациях розничной торговли.

ПК 5.3. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации розничной торговли.

ПК 5.4. Работать с документами по подтверждению соответствия товаров розничной торговли.

ПК 5.5. На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение в розничной торговле.

ПК 5.6. Контролировать условия и сроки хранения товаров, обеспечивать их сохранность в организациях розничной торговли.

ПК 5.7. Оказывать основные и дополнительные услуги в розничной торговле.

ПК 5.8. Осуществлять информирование клиентов об изменениях в ассортименте, ценах, акциях по стимулированию спроса в розничной торговле.

ПК 5.9. Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество товаров в соответствии с установленными требованиями.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в базовой и профессиональной подготовке работников производственных, торговых и сервисных организациях **17353 Продавец продовольственных товаров**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области 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:

- приемки товаров по количеству и качеству;
- соблюдения правил торговли;
- выполнения технологических операций по подготовке товаров к продаже, их выкладке и реализации;
- эксплуатации оборудования в соответствии с назначением и соблюдения правил охраны труда;
- контроля режима и сроков хранения товаров;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

уметь:

- оказывать услуги розничной торговли с соблюдением Правил торговли, действующего законодательства, санитарно-эпидемиологических требований к организации розничной торговли;
- устанавливать вид и тип организаций розничной торговли;
- эксплуатировать торгово-технологическое оборудование;
- определять глубину, полноту, сбалансированность и коэффициент обновления ассортимента товаров розничной торговли;
- применять Правила охраны труда, экстренные способы оказания помощи пострадавшим, использовать противопожарную технику;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения, транспортирования продовольственных товаров;
- осуществлять информирование клиентов об изменениях в ассортименте, ценах, акциях по стимулированию спроса;
- управлять товарными запасами и потоками, организовать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение;
- работать с документами по подтверждению соответствия продовольственных товаров;

- оценивать качество товаров в соответствии с установленными требованиями;
- проводить акции по стимулированию продаж на предприятиях розничной торговли.

знать:

- организацию торговли в организациях розничной торговли, их классификацию;
- услуги розничной торговли: основные и дополнительные;
- правила торговли;
- классификацию торгово-технологического оборудования, правила его эксплуатации;
- организационные и правовые нормы охраны труда;
- технику безопасности условий труда, пожарную безопасность;
- товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку, условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 234 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 168 часов, включая:

практическую подготовку – 168 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 132 часов, в том числе практических и лабораторных – 66 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 66 часов;

производственная практика – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД) **Организации розничной торговли**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Идентифицировать вид, класс и тип организаций розничной торговли.
ПК 5.2	Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование в организациях розничной торговли.
ПК 5.3.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации розничной торговли.
ПК 5.4.	Работать с документами по подтверждению соответствия товаров розничной торговли.
ПК 5.5.	На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение в розничной торговле.
ПК 5.6.	Контролировать условия и сроки хранения товаров, обеспечивать их сохранность в организациях розничной торговли.
ПК 5.7.	Оказывать основные и дополнительные услуги в розничной торговле.
ПК 5.8.	Осуществлять информирование клиентов об изменениях в ассортименте, ценах, акциях по стимулированию спроса в розничной торговле.
ПК 5.9.	Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество товаров в соответствии с установленными требованиями.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Практическая подготовка обучающихся	Самостоятельная работа обучающегося		Практика	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа, часов		Всего, часов	в т.ч. курсовая работа, часов	Учебная, часов	Производственная* (по профилю специальности), часов
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
	МДК 05.01 Технология розничной торговли	108	72	36	-	72	36	-		
ПК 5.1 ПК 5.2	Раздел 1. Розничная торговая сеть	30	18	10	-	18	12	-		
ПК 5.3 ПК 5.4	Раздел 2. Планирование и аналитическая работа в розничной торговле	12	8	4	-	8	4			
ПК 5.5	Раздел 3. Товарные запасы в розничной торговле	8	4	2	-	4	4			
ПК 5.6	Раздел 4. Обеспечение сохранности товароматериальных ценностей	8	6	2		6	2			
ПК 5.7	Раздел 5. Основные и дополнительные услуги розничной торговли	26	20	10		20	6			
ПК 5.8	Раздел 6. Стимулирование продаж. Рекламно информационная работа в магазине	18	12	6		12	6			

ПК 5.9	Раздел 7. Санитарные правила и пожарная безопасность в розничной торговле	6	4	2		4	2			
	МДК 05.02 Товароведение однородных групп продовольственных товаров	90	60	30		60	30			
ПК 5.3-ПК 5.6	Раздел 1. Товароведная характеристика крахмала, сахара, мёда и кондитерских товаров	18	12	6		12	6			
ПК 5.3-ПК 5.6	Раздел 2. Товароведная характеристика пищевых жиров	18	12	6		12	6			
ПК 5.3-ПК 5.6	Раздел 3. Товароведная характеристика молока и молочных товаров	18	12	6		12	6			
ПК 5.4-ПК 5.6	Раздел 4. Товароведная характеристика мяса и мясных товаров	18	12	6		12	6			
ПК 5.4-ПК 5.6	Раздел 5. Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров	18	12	6		12	6			
	Производственная практика	36				36				36
	Всего	234	132	66			66			36

* – Производственная практика может проводиться параллельно с теоретическими занятиями (рассредоточено) или концентрированно.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 «Организация розничной торговли»

3.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	234
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	132
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	66
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	66
в том числе	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
работа с контрольными вопросами и упражнениями в учебно-методическом пособии, рабочей тетради	38
работа с тестами и тренажерами в электронном учебном пособии	12
реферат, работа с различными информационными источниками [текст, электронный ресурс]	16
домашняя контрольная работа	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного)	

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего) по заочной форме обучения	234
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	30
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	12
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	204
в том числе	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
работа с контрольными вопросами и упражнениями в учебно-методическом пособии, рабочей тетради	50
работа с тестами и тренажерами в электронном учебном пособии	60
реферат, работа с различными информационными источниками [текст, электронный ресурс]	34
домашняя контрольная работа	60
Промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного)	

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)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 05.01 Технология розничной торговли		108	
Раздел 1. Розничная торговая сеть		30	
Тема 1.1. Организация обслуживания покупателей в зависимости от видов и методов розничной торговли предприятия	Содержание	8	2
	1. Понятие розничной торговли. Ее задачи и характеристика. Виды розничной торговой сети.	2	
	2. Специализация и типизация розничных торговых предприятий. Основные принципы размещения розничной торговой сети. Организационно-правовые формы торговых предприятий		
	Практические занятия	2	
	1. Ознакомление с розничной торговой сетью района (экскурсия).		
	2. Определение уровня специализации розничной торговли.		
	Лабораторные работы		
	Практическая подготовка	4	
	Самостоятельная работа	4	
	1. Характеристики технологического процесса товародвижения. Основные звенья технологической цепи товародвижения.		
	2. Работа с электронным учебным пособием на тренажере.		
Тема 1.2. Имидж розничного торгового предприятия	Содержание	6	
	1. Имидж розничного торгового предприятия. Факторы, влияющие на имидж торгового предприятия, их характеристика.	2	2
	Практическое занятие	2	
	Факторы, влияющие на имидж торгового предприятия		
	Лабораторные работы	-	
	Практическая подготовка	4	
	Самостоятельная работа	2	

	1. Сбор информации по имиджу различных торговых предприятий розничной торговли.		
--	---	--	--

1	2	3	4
Тема 1.3. Технология планировки торгового предприятия, виды оборудования	Содержание	16	
	1. Виды и классификация торговых зданий и сооружений. Требования к торговым зданиям и сооружениям. Состав и взаимосвязь помещений магазина.	2	2
	2. Устройство и планировка торгового зала магазина. Виды планировок торгового зала.		
	3. Торговое оборудование и инвентарь. Классификация оборудования. Весоизмерительное оборудование. Торговое холодильное оборудование. Подъемно-транспортное оборудование.	2	
	Практические занятия	6	
	1. Разработка планировки торгового зала магазина.		
	2. Работа на весоизмерительном оборудовании. (определение массы товара)		
	3. Работа на контрольно-кассовых машинах.		
	Лабораторные работы		
	Практическая подготовка	10	
	Самостоятельная работа	6	
	1. Ознакомление с планировкой торгового зала различных типов розничных магазинов.		
	2. Ознакомление с торговым и подъемно-транспортным оборудованием.		
	3. Порядок ведения расчетных операций и работа на контрольно-кассовых машинах.		
Раздел 2. Планирование и аналитическая работа в розничной торговле		12	
Тема 2.1. Формирование ассортимента товаров в розничной торговле	Содержание	8	
	1. Классификация продовольственных товаров. Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров.	4	2
	2. Задачи и методы изучения покупательского спроса. Понятие о торговом ассортименте. Формирование ассортимента товаров в розничной торговле.		
	Практические занятия	2	
	1. Изучение (ознакомление) маркировки продовольственных товаров.		
	Подтверждение соответствия продовольственных товаров (работа с сертификатами качества).		
	Обработка материалов по изучению покупательского спроса.		
	Лабораторные работы		
	Практическая подготовка	6	
	Самостоятельная работа	2	

	1. Ознакомление с ассортиментом однородных групп продовольственных товаров		
	2. Изучение покупательского спроса (опрос-анкетирование) покупателей.		
1	2	3	4
Тема 2.2. Подтверждение соответствия продовольственных товаров	Содержание	4	
	Сущность и содержание подтверждения соответствия Основные термины и понятия. Подтверждение соответствия. Цели и принципы подтверждения соответствия. Особенности сертификации продовольственных товаров.		
	Практическое занятие	2	
	1. Работа с документами по подтверждению соответствия продовольственных товаров		
	Практическая подготовка	2	
	Лабораторные работы		
	Самостоятельная работа	2	
	Работа с электронным учебным пособием по теме		
Раздел 3 Товарные запасы в розничной торговле		8	
Тема 3.1. Товарные запасы розничного торгового предприятия	Содержание		
	1. Товарные запасы розничного торгового предприятия: понятие, цели и задачи. Классификация по местонахождению, срокам, назначению. Анализ и планирование товарных запасов. Сущность и значение закупочной работы. Этапы планирования закупок. Технология закупки товаров. Технология товароснабжения розничной торговой сети. Организация перевозки грузов автомобильным транспортом.	2	2
	Практические занятия	2	
	1. Анализ и учет товарных запасов торгового предприятия по результатам оперативного учета.		
	2. Участие в инвентаризации товаров.		
	Лабораторные работы		
	Практическая подготовка	4	
	Самостоятельная работа	4	
	1. Подготовка рефератов по рассматриваемой теме.		
	2. Работа с электронным учебным пособием на тренажере и рабочей тетрадью.		

1	2	3	4
Раздел 4 Обеспечение сохранности товароматериальных ценностей		8	
Тема 4.1. Обеспечение сохранности товароматериальных ценностей	Содержание 1. Технология хранения товаров в магазине. Размещение товаров, укладка товаров. Сроки хранения. Режимы хранения товаров. 2. Требования к хранению отдельных видов товаров. 3. Технология предварительной подготовки товаров к продаже. 4. Товарные потери в магазине. Практические занятия 1. Изучение инструкций и других нормативных материалов по хранению продовольственных товаров. 2. Определение (расчет) товарных потерь. Лабораторные работы Практическая подготовка Самостоятельная работа 1. Ознакомление с условиями, обеспечивающими сохранность товароматериальных ценностей в магазине.	8 4 2 6 2	2
Раздел 5 Основные и дополнительные услуги розничной торговли		26	
Тема 5.1. Организация торгового-технологического процесса торгового предприятия	Содержание 1. Сущность и содержание торгово-технологического процесса торгового предприятия. 2. Организация и содержание операций по приемке товаров. 3. Организация и технология хранения и подготовки товаров к продаже. Размещение и выкладка товаров в торговом зале. 4. Организация розничной продажи товаров. Основные элементы процесса продажи товаров. 5. Продажа отдельных видов продовольственных товаров. Организация расчета с покупателями Практические занятия 1. Приемка товаров по количеству и качеству. 2. Подготовка товаров к продаже.	16 6 8	2

	3. Технология размещения товаров в торговом зале		
1	2	3	4
	4. Выкладка товаров в торговом зале.		
	Лабораторные работы		
	Практическая подготовка	14	
	Самостоятельная работа	2	
	1. Работа с электронным учебным пособием на тренажере.		
	2. Размещение товаров в торговом зале		
	3. Укладка и выкладка товаров		
Тема 5.2. Правила продажи товаров	Содержание	6	2
	1. Правила работы предприятий розничной торговли.	2	
	2. Защита прав потребителей.		
	Практическое занятие	2	
	1. Изучение закона РФ «О защите прав потребителей» от 07 февраля 1992 г.		
	Лабораторные работы		
	Практическая подготовка	4	
	Самостоятельная работа	2	
	1. Изучение нормативных документов по правилам работы предприятий розничной торговли.		
	2. Изучение Закона РФ от 07 февраля 1992 г. «О защите прав потребителей».		
Тема 5.3.. Услуги торговых предприятий	Содержание	4	
	1. Услуги, оказываемые магазинами покупателям: услуги производственного характера, по комплектованию покупок, по продаже товаров.	2	
	2. Транспортные и погрузочно-разгрузочные услуги. Консультации специалистов и прочие услуги.		
	Практические занятия		
	Лабораторные работы		
	Практическая подготовка	2	
	Самостоятельная работа	2	
	1. Ознакомление с торговыми услугами реального (действующего) предприятия розничной торговли.		

1	2	3	4
Раздел 6. Стимулирование продаж. Рекламно-информационная работа в магазине		18	
Тема 6.1. Стимулирование продаж	Содержание	6	
	1. Стимулирование продажи товаров. Продажа товаров со скидкой. Продажа товаров по сниженным ценам. Проведение в магазинах лотерей. Предоставление образцов товаров.	2	2
	Практические занятия	2	
	1. Участие в проведении акций по стимулированию продаж на базовом предприятии розничной торговли (в КУПЦ)		
	Лабораторные работы		
	Практическая подготовка	4	
	Самостоятельная работа	2	
	1. Участие в подготовке к проведению акций по стимулированию продаж на базовом предприятии розничной торговли.		
Тема 6.2. Рекламно-информационная работа в магазине	Содержание	12	
	1. Рекламные средства и их характеристика.	4	
	2. Оформление интерьера магазина. Рекламно-информационное оформление магазина.		2
	3. Информирование клиентов об изменениях в ассортименте, ценах, акциях по стимулированию спроса.		
	Практические занятия	4	
	1. Разработка проекта оформления интерьера магазина.		
	2. Разработка текста рекламы для информирования клиентов магазина об изменениях в ассортименте, акциях по стимулированию спроса.		
	Лабораторные работы		
	Практическая подготовка	8	
	Самостоятельная работа	4	
	1-2. Ознакомление с рекламой продовольственных товаров и оформление интерьера		

	магазинов розничной торговли.		
--	-------------------------------	--	--

1	2	3	4
	3. Работа с электронным учебным пособием на тренажере по рекламно-информационному оформлению магазина.		
Раздел 7. Санитарные правила и пожарная безопасность в розничной торговле		6	
Тема 7.1. Санитарные правила и пожарная безопасность торговых предприятий	Содержание	6	
	1. Санитарные правила торговых предприятий. Пожарная безопасность торговых предприятий.	2	2
	Практические занятия	2	
	1. Изучение инструкций по пожарной безопасности и санитарных правил торговых предприятий.		
	Лабораторные работы		
	Практическая подготовка	4	
	Самостоятельная работа	2	
	1. Работа с электронным учебным пособием по теме.		
МДК 05.02 Товароведение однородных групп продовольственных товаров		90	
Раздел 1. Продовольственная характеристика крахмала, сахара, мёда и кондитерских товаров		18	
	Содержание	6	
	1. Товароведная характеристика сахара		
	2. Шоколад и какао-порошок. Карамель. Кондитерские изделия.		
	3. Товароведная характеристика мучных кондитерских изделий		2
	Практические занятия	6	
	1. Ознакомление с ассортиментом карамели и конфетных изделий		
	2. Определение качества мучных кондитерских изделий органолептическим методом		

	3. Размещение, упаковка и выкладка кондитерских товаров в розничной торговой сети.		
--	--	--	--

1	2	3	4
	Лабораторные работы		
	Практическая подготовка	12	
	Самостоятельная работа	6	
	1. Товароведная характеристика крахмала и крахмалопродуктов.		
	2. Товароведная характеристика мёда.		
	3. Работа с электронным учебным пособием и рабочей тетрадью.		
Раздел 2. Товароведная характеристика пищевых жиров		18	
	Содержание	6	
	1. Свойства и пищевая ценность жиров. Классификация жиров.		2
	2. Растительные масла. Сырьё, технология получения, основные виды растительных масел.		
	3. Маргарин		
	4. Животные топленые жиры		
	Практические занятия	6	
	1. Определение качества растительных масел органолептическим методом		
	2. Изучение ассортимента маргарина. Соблюдение условий хранения		
	3. Выявление отличительных признаков товарных сортов маргарина		
	Лабораторные работы		
	Практическая подготовка	12	
	Самостоятельная работа	6	
	1-2. Животные топленые жиры. Подготовка реферата		
	3. Работа с электронным учебным пособием и рабочей тетрадью.		
Раздел 3. Товароведная характеристика молока и молочных товаров		18	
	Содержание	6	
	1. Молоко. Пищевая ценность, химический состав молока. Ассортимент молока. Сливки.		2
	2. Кисломолочные продукты. Творог.		
	3. Молочные консервы.		
	4. Мороженое.		
	5. Масло коровье.		
	6. Сыры		

1	2	3	4
	Практические занятия	6	
	1. Изучение ассортимента молока. Факторы, обеспечивающие сохранность качества молока		
	2. Изучение ассортимента кисломолочных продуктов		
	3. Ознакомление с ассортиментом сливочного масла. Соблюдение условий хранения.		
	Лабораторные работы		
	Практическая подготовка	12	
	Самостоятельная работа	6	
	1. Кисломолочные продукты. Творог		
	2. Молочные консервы. Мороженое.		
	3. Работа с электронным учебным пособием (раздел 3) и рабочей тетрадью.		
Раздел 4. Товароведная характеристика мяса и мясных товаров		18	
	Содержание	6	
	1. Химический состав и пищевая ценность мяса. Классификация мяса.		2
	2. Факторы, влияющие на качество мяса. Требования к качеству мяса. Клеймение и товарная маркировка мяса.		
	3. Товароведная характеристика колбасных изделий. Условия и сроки хранения.		
	Практические занятия	6	
	1. Оценка качества колбас вареных по органолептическим показателям.		
	2. Оценка качества колбас полукопченых по органолептическим показателям.		
	3. Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям		
	Лабораторные работы		
	Практическая подготовка	12	
	Самостоятельная работа	6	
	1. Субпродукты. Мясо домашней птицы.		
	2. Мясные полуфабрикаты. Мясные копчености.		
	3. Мясные консервы. Упаковка, маркировка и хранение.		

1	2	3	4
Раздел 5. Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров		18	
	Содержание	6	
	1. Живая товарная рыба. Классификация, технология транспортирования и содержания живой рыбы.		2
	2. Охлажденная рыба. Влияние холодильной обработки на качество рыбы и рыбных продуктов.		
	3. Соленая, пряная и маринованная рыба.		
	Практические занятия	6	
	1. Определение качества икры из осетровых и лососевых рыб по органолептическим показателям		
	2. Расшифровка маркировки рыбных консервов.		
	3. Изучение ассортимента рыбных товаров отдельных подгрупп в розничной торговой сети.		
	Лабораторные работы		
	Практическая подготовка	12	
	Самостоятельная работа	6	
	1. Строение рыбы. Классификация рыб. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Семейство промысловых рыб (Работа с электронным учебным пособием.)		
	2. Вяленая, сушеная, копченая рыба. Балычные изделия (Работа с электронным учебным пособием)		
	3. Рыбные консервы и пресервы. Классификация, характеристика, требования к качеству, маркировка (Работа с электронным учебным пособием.)		
Производственная практика		36	
Виды работ			
– приемка товаров по количеству и качеству;			
– выполнение технологических операций по подготовке товаров к продаже, их выкладке и реализации;			
– контроль режима и сроков хранения товаров;			
– соблюдение правил торговли;			
– соблюдение правил охраны труда;			
– оказание услуг розничной торговли покупателям.			
ВСЕГО		234	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Товароведения» и лабораторий «Технического оснащения торговых организаций и охраны труда», «Товароведения» и «Информационных технологий в профессиональной деятельности».

1. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Товароведения»:

- рабочее место преподавателя;
 - рабочие места, оборудованные персональными компьютерами по числу обучающихся;
 - программное обеспечение (MS Office, КонсультантПлюс, электронное учебное пособие по профессиональному модулю ПМ.05 Организация розничной торговли Васильева М.П., Подин М.С. ГБОУ СПО (ССУЗ) «Челябинский колледж информатики, информационных технологий и экономики» электронное учебное пособие «Розничная торговля» М.П. Васильева, «Товароведение продовольственных товаров», слайд-фильмы, локальная компьютерная сеть, Интернет);
 - учебно-методическое обеспечение (учебно-методическое пособие, рабочая тетрадь, методические указания);
 - классная доска;
 - натурные образцы.
- Технические средства обучения:
- мультимедиа;
 - экран.

2. Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

- «Технического оснащения торговых организаций и охраны труда» и «Товароведения»:

торговое оборудование и инвентарь, весоизмерительное оборудование, торговое холодильное оборудование, контрольно-кассовые машины, подъемно-транспортное оборудование, набор муляжей однородных групп продовольственных товаров, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

- «Информационных технологий в профессиональной деятельности»:

компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику (1 неделя, 36 часов), которую рекомендуется проводить концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень нормативных актов, методических документов, учебной литературы

Основные источники:

1. Технические регламенты на продовольственные товары.
2. ГОСТы и ТУ, нормативно-технические стандарты на продовольственные товары.
3. Закон «О защите прав потребителей».
4. Рубцова Л.И., Тимофеева В.А. Основы организации торговли продовольственными товарами. Ростов-на-Дону, Феникс, 2013.
5. Памбухчиянц О.В. Технология розничной торговли, М.: Маркетинг, 2012.
6. Торговое дело (под ред. Л.А. Брагина и др.). М.: Инфра-М, 2013
7. Организация коммерческой деятельности. Под ред. Брагина Л.А. – М.: ACADEMIA, 2013.
8. Щур Д.Л., Труханович Л.В. Основы торговли. Розничная торговля. 2-е издание. – М.: «Дело и сервис», 2013.
9. Грейз Г.М., Каточков В.М. Основы коммерческой деятельности. – Челябинск, 2013.
10. Дашков Л.П., Памбухчиянц В.К. Коммерция и технология торговли. Учебник. – М.: Дашков и К, 2013.
11. Арустамов Э.А. Оборудование предприятий (торговли). Учебное пособие. – М.: Дашков и К, 2013.
12. Ефремова М.В., Чкалова О.В. Сертификация услуг розничной торговли. Учебно-практическое пособие. – М.: Ось-89, 2013.
13. Подхолзин Б.А. Торговля продовольственными и непродовольственными товарами. – М.: Бератор-Пресс, 2013.
14. Дашков Л.П. Правила торговли и защита прав потребителей: правовое обеспечение. – М.: Дашков и К, 2014.
15. Подобед М.А. Правила продажи отдельных видов товаров. Перечни товаров. – М.: ЗАО «Книга сервис», 2013.
16. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Учебник. – М.: Норма, 2013.
17. Розничные и торговые сети: стратегии, экономика и управление. Под ред. Есютина А.А. и Карповой Е.В. – М.: КНОРУС, 2013.
18. Рабочая тетрадь по ПМ.05, МДК 05.01 Технология розничной торговли 2016.
19. Методические разработки для выполнения практических работ ПМ.05, МДК 05.01 Технология розничной торговли 2016. Васильева М.П.
20. Методические разработки для выполнения практических работ ПМ.05, МДК 05.02 Товароведение однородных групп продовольственных товаров 2016. Васильева М.П.

21. Методические рекомендации для выполнения самостоятельных работ по ПМ.05 МДК 05.01, 05.02 2016. Васильева М.П.

22. Тесты для контроля знаний.

23. Тренажёры для контроля знаний.

Дополнительные источники:

Отечественные журналы:

1. Новости торговли.

2. Современная торговля.

3. Товароведение продовольственных товаров.

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

Образовательная организация, реализующая подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
1	2	3
ПК 5.1 Идентифицировать вид, класс и тип организаций розничной торговли	- обоснование установления вида и типа организации розничной торговли	<i>Экспертная оценка на практических занятиях</i>
ПК 5.2 Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование в организациях розничной торговли	- демонстрация навыков правильной эксплуатации торгового оборудования; - демонстрация навыков правильной работы на весоизмерительном оборудовании; - демонстрация работы на контрольно-кассовых машинах; - демонстрация скорости и качества анализа планировок торгового зала; - изложение требований к торговым зданиям и сооружениям	<i>Экспертная оценка на практическом занятии</i> <i>Экспертная оценка на практическом занятии</i> <i>Тестирование</i> <i>Экзамен</i>

1	2	3
ПК 5.3 Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации розничной торговли	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация точности и скорости определения вида товара по маркировке; - изложение порядка (последовательности) формирования ассортимента товаров в розничной торговле; - изложение технологии товароснабжения розничной торговой сети; - изложение организации перевозки грузов автомобильным транспортом; - демонстрация расчетов частоты завоза товаров и оптимальных размеров поставок; - демонстрация расчетов потребности в инвентарной таре и автотранспортных средствах; - изложение характеристики однородных групп продовольственных товаров 	<p><i>Экспертная оценка на практическом занятии</i></p> <p><i>Экзамен</i></p> <p><i>Экзамен</i></p> <p><i>Экзамен</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом занятии</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом занятии</i></p> <p><i>Экзамен</i></p>
ПК 5.4 Работать с документами по подтверждению соответствия товаров розничной торговли	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков работы с документами по подтверждению соответствия продовольственных товаров (работа с сертификатами) 	<p><i>Экспертная оценка на практическом занятии</i></p>
ПК 5.5 На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение в розничной торговле	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация знаний понятия, целей и задач товарных запасов; - изложение последовательности действий по организации работы на складе по размещению товарных запасов; - демонстрация умений расчета товарных запасов розничного предприятия; - демонстрация умений анализа и учета товарных запасов торгового предприятия по результатам оперативного учета 	<p><i>Экзамен</i></p> <p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом занятии</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом занятии</i></p>

1	2	3
ПК 5.6 Контролировать условия и сроки хранения товаров, обеспечивать их сохранность в организациях розничной торговли	<ul style="list-style-type: none"> - изложение требований к хранению товаров в магазине: размещению товаров, их укладке; срокам хранения, режимам хранения; - демонстрация умений осуществлять контроль за условиями и сроками хранения товаров; - демонстрация навыков расчета товарных потерь 	<p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом занятии</i></p>
ПК 5.7 Оказывать основные и дополнительные услуги в розничной торговле	<ul style="list-style-type: none"> - изложение последовательности действий в торгово-технологическом процессе торгового предприятия; - демонстрация приемки товаров по количеству и качеству; - изложение требований по размещению и выкладке товаров в торговом зале; - демонстрация укладки и выкладки товаров в торговом зале; - демонстрация организации розничной продажи товаров 	<p><i>Экспертная оценка на практическом занятии</i></p> <p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом занятии</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом занятии</i></p>
ПК 5.8 Осуществлять информирование клиентов об изменениях в ассортименте, ценах, акциях по стимулированию спроса в розничной торговле	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация разработанной рекламы продовольственных товаров; - демонстрация разработанного проекта оформления интерьера магазина; - демонстрация разработанного текста для информирования клиентов магазина об изменениях в ассортименте, акциях по стимулированию спроса 	<p><i>Экспертная оценка на практическом занятии</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом занятии</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом занятии</i></p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
1	2	3
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области организации розничной торговли; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике</i>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике</i>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач и личного развития	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике</i>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий профессиональной деятельности	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике</i>
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, потребителями	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике</i>

1	2	3
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> - планирование обучающимися повышения личного и квалификационного уровня; - организация самостоятельных занятий при освоении профессионального модуля 	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ производственной практике</i>
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение действующего законодательства и обязательных требований нормативных документов, а также требований стандартов, технических условий 	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических при выполнении работ по производственной практике</i>
		<i>Итоговый контроль по ПМ:</i> <ul style="list-style-type: none"> - по очной форме обучения - Дифференцированный зачет по производственной практике; - Экзамен (квалифицированный) по профессиональному модулю <i>По заочной форме обучения:</i> <ul style="list-style-type: none"> МДК 05.01 – дифференцированный зачет МДК 05.02 – дифференцированный зачет ПМ – экзамен (квалификационный)

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ч 100	5	отлично
80 ч 89	4	хорошо
70 ч 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающими профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

Разработчики:

ГБПОУ «ЮУГК» преподаватель _____ М.А. Редреева

ГБПОУ «ЮУГК» преподаватель _____ Е.С. Кузнецова