

**АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПМ 04
ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ ПРОДАВЕЦ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ (ПО ГРУППАМ ТОВАРОВ), ПРОДАВЕЦ
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ (ПО ГРУППАМ ТОВАРОВ),
КОНТРОЛЕР-КАССИР.**

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) / программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО ППССЗ 38.02.04 Коммерция (по отраслям) входящей в состав укрупнённой группы специальностей 38.00.00 Экономика и управление.

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля. Включает в себя: паспорт рабочей программы ПМ, структуру и содержание ПМ, условия реализации ПМ, контроль и оценка результатов освоения ПМ.

1.2 Место профессионального модуля в структуре ППКРС/ППССЗ: профессиональный модуль входит в профессиональный учебный цикл.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля: модуль 04 Выполнение работ по профессиям Продавец продовольственных товаров (по группам товаров), Продавец непродовольственных товаров (по группам товаров), Контролёр-кассир.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
	У. 2	проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных и продовольственных товаров;;
	У. 3	осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании;
	У. 4	обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности и их эксплуатации;
	У. 5	осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей;
	У. 6	соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и выполнять расчётные операции с покупателями;
	У. 7	проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги;
	У.8	оформлять документы по кассовым операциям.
Знать		
	З. 1	факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
	З. 2	классификацию и ассортимент различных товарных групп продовольственных и непродовольственных товаров;
	З. 3	показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение продовольственных и непродовольственных товаров,
	З. 4	способы проверки качества, комплектности;
	З. 5	правила и способы размещения товаров в торговом зале и выкладки на торгово-технологическом оборудовании;

	3.6	устройство и правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования;
	3.7	маркировку товаров и услуг.
	3.8	закон о защите прав потребителей;
	3.9	правила охраны труда
Практический опыт		
	П.1	проверки качества, комплектности непродовольственных и продовольственных товаров;
	П.2	подготовки, размещения товаров в торговом зале, выкладки на торгово-технологическом оборудовании;
	П.3	обслуживания покупателей;
	П.4	контроль над сохранностью товарно-материальных ценностей;
	П.5	соблюдение правил эксплуатации контрольно-кассовой техники и выполнении расчётных операций с покупателями;
	П.6	проверки качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличия маркировки, правильности цен на товары и услуги;
	П.7	оформления документов по кассовым операциям
Формируемые компетенции		
	ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
	ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
	ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
	ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОК 06.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
	ОК 07.	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.
	ПК 01	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных и продовольственных товаров.
	ПК 02	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании
	ПК 03	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
	ПК 04	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей
	ПК 05	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и выполнять расчётные операции с покупателями.
	ПК 06	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги
	ПК 07	Оформлять документы по кассовым операциям

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы ПМ:

Объем образовательной нагрузки - 369 часов

Самостоятельная учебная нагрузка - 99 часов

Обязательная аудиторная нагрузка:

Всего - 198 часа

Практические занятия - 98 часов

учебная практика - 36 часов

производственная практика - 36 часов

Содержание обучения по профессиональному модулю:

Раздел 1. Розничная торговля продовольственными товарами

Тема 1.1 Понятие о торговом ассортименте продовольственных товаров

Тема 1.2 Свойства и характеристики продовольственных товаров

Тема 1.3 Качество продовольственных товаров

Тема 1.4 Маркировка и штриховое кодирование продовольственных товаров.

Тема 1.5 Технология приемки продовольственных товаров в магазине

Тема 1.6 Технология хранения и подготовки товаров к продаже.

Тема 1.7 Размещение и выкладка товаров в торговом зале

Тема 1.8 Розничная продажа хлебобулочных изделий

Тема 1.9 Розничная продажа плодоовощных товаров

Тема 1.10 Розничная продажа бакалейных товаров. (крупа, мука, макаронные изделия, чай, кофе, соль, сахар, пищевые концентраты)

Тема 1.11. Розничная продажа кондитерских товаров

Тема 1.12. Розничная продажа молока и молочных товаров

Тема 1.13 Розничная продажа гастрономических товаров (молочная, мясная, рыбная гастрономия)

Тема 1.14 Розничная продажа яичных товаров и пищевых жиров

Тема 1.15 Розничная продажа мяса и мясных товаров.

Тема 1.16 Розничная продажа рыбы и рыбных товаров

Тема 1.17 Розничная продажа алкогольных, слабоалкогольных напитков

Тема 1.18 Розничная продажа безалкогольных напитков

Раздел 2. Розничная торговля непродовольственными товарами

Тема 2.1. Характеристика текстильных волокон.

Тема 2.2. Производство текстильных товаров.

Тема 2.3. Продажа трикотажных товаров.

Тема 2.4. Продажа швейных изделий

Тема 2.5. Характеристика пушно-меховых товаров.

Тема 2.6 Характеристика товаров бытовой химии.

Тема 2.7 Характеристика бытовых товаров из стекла и керамики.

Тема 2.8 Характеристика игрушек, школьно-письменных и канцелярских товаров.

Тема 2.9 Распознавание ассортимента основных групп непродовольственных товаров

Тема 2.10 Технология снабжения и завоза товаров на розничные торговые предприятия.

Тема 2.11 Организация закупки непродовольственных товаров.

Тема 2.12 Технология приёмки непродовольственных товаров в магазине.

Тема 2.13 Технология хранения непродовольственных товаров.

Тема 2.14 Технология подготовки непродовольственных товаров к продаже.

Тема 2.15 Размещение товаров в торговом зале.

Тема 2.16 Выкладка товаров в торговом зале.

Тема 2.17 Торговое обслуживание

Тема 2.18 Культура торгового обслуживания.

Раздел 3. Применение ККТ при обслуживании покупателей

Тема 3.1 Основные права и обязанности кассира торгового зала. Понятие о материальной ответственности кассира

Тема 3.2 Психология общения в системе «Работник торговли-покупатель»

Тема 3.3 Классификация и устройство контрольно-кассовых машин и их эксплуатация.

Тема 3.4 Правила эксплуатации ККМ «Меркурий 115Ф».

- Тема 3.5 Правила эксплуатации ЧПМ «Орион 100».
- Тема 3.6 Правила эксплуатации Онлайн-кассы
- Тема 3.7 Кассовое электронное торговое оборудование: POS – терминалы, POS- системы
- Тема 3.8 Основные режимы кассовых POS – терминалов.
- Тема 3.9 Организация работы с неплатежными, сомнительными и имеющие признаки подделки денежной наличностью.
- Тема 3.10 Порядок сдачи денег в банк.
- Тема 3.11 Учет кассовых операций
- Тема 3.12 Организация торгово-технологического процесса на торговых предприятиях
- Тема 3.13 Ревизия кассы.
- Тема 3.14 Особенности наличного и безналичного расчета с покупателями.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы ПМ,
- структуру и содержание ПМ,
- условия реализации ПМ,
- контроль и оценка результатов освоения ПМ.

2. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Код	Наименование результата обучения
ПК 01.	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных и продовольственных товаров.
ПК 02.	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании
ПК 03.	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
ПК 04.	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей
ПК 05.	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и выполнять расчётные операции с покупателями.
ПК 06.	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги
ПК 07.	Оформлять документы по кассовым операциям
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.
ОК 03.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
ОК.12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

- Лекции с элементами беседы, составление и разбор рабочих ситуаций, работа в группах, написание рефератов, использование интернет – ресурсов.
- Виды учебной работы: исследование, практическая работа.

Составитель: Иванова Т.С.