

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БАЙКАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
ЧИТИНСКИЙ ИНСТИТУТ  
КОЛЛЕДЖ



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор колледжа

М.П. Ожегова  
«29» июня 2021г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Профессионального модуля

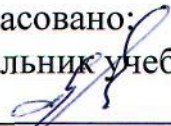
ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих

Специальность 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров

Базовая подготовка

Чита, 2021

Рабочая программа профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Согласовано:  
Начальник учебной части колледжа  
  
И.С. Стуканова  
«28» июня 2021 г.

Принята на заседании методической комиссии  
Протокол №8 от «25» июня 2021 г.  
Председатель методической комиссии:

  
Н.А. Зверева

Разработали преподаватели: Ковалева М.А, Лескова Э.А.

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | <b>стр.<br/>4</b> |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | <b>7</b>          |
| <b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>  | <b>8</b>          |
| <b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>  | <b>16</b>         |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b> | <b>21</b>         |

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью программы подготовки специалиста среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.

ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.

ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.

ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.

ПК 2.1 Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области управления ассортиментом, оценки качества и обеспечения сохраняемости товаров на базе среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

#### **иметь практический опыт:**

- анализа ассортиментной политики торговой организации;
- выявления потребности в товаре (спроса);
- участия в работе с поставщиками и потребителями;
- приемки товаров по количеству и качеству;
- размещения товаров;
- контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров; обеспечения товародвижения в складах и магазинах;
- эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования;
- участия в проведении инвентаризации товаров;

**уметь:**

- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;
- применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта; рассчитывать показатели ассортимента; оформлять договоры с контрагентами;
- контролировать их выполнение, в т. ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;
- предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;
- готовить ответы на претензии покупателей;
- производить закупку и реализацию товаров;
- учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения; соблюдать условия и сроки хранения товаров;
- рассчитывать товарные потери;
- планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде;
- соблюдать требования техники безопасности и охраны труда;

**знать:**

- ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства;
- классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;
- требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила); законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- причины возникновения и профилактики производственного травматизма;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

– возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля**

всего – 201 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 57 часов, включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку – 38 часов,

самостоятельную работу обучающегося – 19 часа;

учебной практики – 144 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код     | Наименование результата обучения  |
|---------|---|
| ПК 1.1. | Выявлять потребность в товарах  |
| ПК 1.2. | Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции   |
| ПК 1.3. | Управлять товарными запасами и потоками   |
| ПК 1.4. | Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров   |
| ПК 2.1  | Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.   |
| 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.   | Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий                       |
| ОК 6.   | Работать в коллективе и 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 ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля* | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  |   |                                     |   | Практика       |   |  |
|-----------------------------------|---|---|---|--|---|-------------------------------------|---|----------------|---|--|
|                                   |   |   | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |  |   | Самостоятельная работа обучающегося |   | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) |  |
|                                   |   |   | 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  |  |
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1                | МДК.04.01. Санитария и гигиена                  | 57  | 38  | 18   |   | 19                                  |   |                |   |  |
|                                   | ПП.03. Учебная практика                         | 144   |   |  |   |                                     |   | 144            | -   |  |
|                                   | Всего:  | 201   | 38  | 18   |   | 19                                  | -                                       | 144-           |   |  |



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

| 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                |
| <b>МДК.04.01. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА</b>   |   | <b>38</b>   |                  |
| <b>РАЗДЕЛ 1. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ</b>   |   | <b>18</b>   |                  |
| <b>ТЕМА 1.1. ВВЕДЕНИЕ В ДИСЦИПЛИНУ</b>  | Содержание  | 2           | 1                |
|   | 1. Предмет, цели, задачи и структура учебной дисциплины. Понятие о микроорганизмах. Положение микроорганизмов в живом мире. Краткая история развития микробиологии, санитарии и гигиены. Развитие микробиологии как науки и микробиологической промышленности на современном этапе развития страны. Связь микробиологии с другими дисциплинами.<br>Значение дисциплины для специалистов торговли. |             |                  |
| <b>ТЕМА 1.2. МОРФОЛОГИЯ И СИСТЕМАТИКА МИКРООРГАНИЗМОВ</b>                                 | Содержание  | 2           | 1                |
|   | 1. Понятие о морфологии. Систематика микроорганизмов. Основные группы микроорганизмов: бактерии, плесневые грибы, дрожжи, их строение, особенности размножения.<br>Значение микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности в области производства, хранения, реализации потребительских товаров.  |             |                  |
|   | Практические занятия:   | 4           | 2                |
|   | 1. Изучение строения клеток основных групп микроорганизмов.<br>2. Изучение морфологии бактерий, дрожжей, плесневых грибов.  |             |                  |
| <b>ТЕМА 1.3. ФИЗИОЛОГИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ</b>   | Содержание  | 2           | 1                |

|  |  |   |           |   |
|--|--|---|-----------|---|
|  | 1.   | Понятие о физиологии микроорганизмов. Конструктивный и энергетический обмен у микроорганизмов. Химический состав микробной клетки. Использование ферментов микробов в промышленности. Типы питания микробов. Аэробные и анаэробные микроорганизмы.  |           |   |
|  | <b>Самостоятельная работа:</b><br>Ферменты микроорганизмов и их использование в пищевой промышленности |   | 2         |   |
| <b>ТЕМА 1.4. ВЛИЯНИЕ ФАКТОРОВ ВНЕШНЕЙ СРЕДЫ НА МИКРООРГАНИЗМЫ</b>              | Содержание   |   | 2         | 1 |
|  | 1.   | Факторы, влияющие на развитие и жизнедеятельность микроорганизмов. Физические факторы: температура, влажность, концентрация растворенных веществ, излучения, их влияние на жизнедеятельность микроорганизмов. Химические факторы: реакция и химический состав среды, их влияние на жизнедеятельность микроорганизмов. Биологические факторы.<br>Возможные пути регулирования жизнедеятельности микроорганизмов. |           |   |
|  | <b>Самостоятельная работа:</b><br>Биологические факторы и их влияние на развитие микроорганизмов.      |   | 2         |   |
| <b>ТЕМА 1.5. ВАЖНЕЙШИЕ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ И ИХ ХОЗЯЙСТВЕННАЯ РОЛЬ</b> | Практическое занятие:  |   | 2         | 2 |
|  | 1.   | Изучение важнейших микробиологических процессов   |           |   |
|  | <b>Самостоятельная работа:</b><br>Процессы брожения, гниения   |   | 2         |   |
| <b>ТЕМА 1.6. РАСПРОСТРАНЕНИЕ МИКРООРГАНИЗМОВ ВО ВНЕШНЕЙ СРЕДЕ</b>              | Содержание   |   | 2         | 1 |
|  | 1.   | Микрофлора почвы, воздуха, воды, тела человека  |           |   |
|  | Практическое занятие:  |   | 2         | 2 |
|  | 1.   | Загрязнение окружающей среды микроорганизмами   |           |   |
|  | <b>Самостоятельная работа:</b><br>Микрофлора пищевых продуктов   |   | 2         |   |
| <b>РАЗДЕЛ 2. ОСНОВЫ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ</b>                                    |  |   | <b>14</b> |   |
| <b>ТЕМА 2.1. ОСНОВЫ ЭПИДЕ-</b>   | Содержание   |   | 4         | 1 |

|  |  |   |          |   |
|--|--|---|----------|---|
| <b>МИОЛОГИИ</b>  | 1.   | Эпидемиология: понятие и значение<br>Патогенные микроорганизмы, понятие, значение и свойства<br>Пищевые заболевания микробной природы<br>Бактериальные пищевые отравления   |          |   |
|  | 2.   | Микотоксикозы и токсикоинфекции   |          |   |
|  | Практическое занятие:  |   | 2        | 2 |
|  | 1.   | Гельминтозы и их профилактика   |          |   |
| <b>ТЕМА 2.2. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ</b> | Содержание   |   | 4        | 1 |
|  | 1.   | Гигиена: понятие, объекты изучения, цели и задачи. Группы санитарных требований. Санитарные требования к производственному и обслуживающему персоналу.<br>Значение личной гигиены обслуживающего персонала торговых организаций. Медицинские осмотры, их цель и значение. Санитарные требования к содержанию территории, помещениям и устройствам торговых организаций, к транспортировке, приемке потребительских товаров. |          |   |
|  | 2.   |   |          |   |
|  | <b>Самостоятельная работа:</b><br>Изучение нормативно-правовой базы ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» |   | 5        |   |
|  | Практические занятия:  |   | 4        | 2 |
|  | 1.   | Изучение нормативно-правовой базы Федеральный закон: «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»  |          |   |
|  | 2.   | Обследование торгового предприятия с целью проверки соблюдения санитарных правил и требований.<br>Разработка предложений по устранению нарушений санитарных требований  |          |   |
| <b>РАЗДЕЛ 3. ВОЗБУДИТЕЛИ БИОПОВРЕЖДЕНИЙ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ</b>      |  |   | <b>4</b> |   |
| <b>ТЕМА 3.1. БИОПОВРЕЖДЕ-</b>  | Содержание   |   | 2        | 1 |

|   |  |  |          |   |
|---|--|--|----------|---|
| <b>НИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ, ВЫЗЫВАЕМЫЕ НАСЕКОМЫМИ И МЫШЕВИДНЫМИ</b>                     | 1.   | Виды насекомых, вызывающих биоповреждения товаров их характеристика.   | 2        | 2 |
|   | 2.   | Мышевидные грызуны, вызывающие биоповреждения товаров их характеристика. Мыши и крысы – как переносчики инфекционных заболеваний. Виды этих заболеваний.<br>Способы предупреждения и борьбы с насекомыми и грызунами<br>Практическое занятие – семинар |          |   |
|   | 1.   | Способы предупреждения и борьбы с насекомыми и грызунами   |          |   |
| <b>Самостоятельная работа:</b><br>Заболевания, переносчиками которых являются грызуны       |  |  | 3        |   |
| <b>РАЗДЕЛ 4. САНИТАРНОЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА</b>                                     |  |  | <b>2</b> |   |
| <b>ТЕМА 4.1. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА</b>                                    | Практическое занятие:  |  | 2        | 2 |
|   | 1.   | Изучение нормативно-правовой базы санэпидемэкспертизы, цели и задачи проведения, объекты, субъекты.  |          |   |
|   | <b>Самостоятельная работа:</b><br>Виды санитарно-эпидемиологической экспертизы |  |          | 3 |
| Всего: максимальная нагрузка - 57 час, с/р – 19 час, лекции – 20 час, практические – 18час. |  |  |          |   |

|              |  |     |      |
|--------------|--|-----|------|
| <b>УП.04</b> |  | 144 |      |
|              | Содержание   |     | 2; 3 |
|              | 1. Ознакомление с торговым предприятием: характеристика вида и типа торгового предприятия по форме собственности, местонахождению, режиму работы, форме обслуживания, специализации, контингенту покупателей. Ассортиментный перечень товаров реализуемых в магазине, их потребительские свойства, правила хранения и продажи. | 12  |      |
|              | 2. Ознакомление с типом здания торгового предприятия, его соответствие   | 12  |      |

|     |   |    |  |
|-----|---|----|--|
|     | предъявляемым требованиям; помещения магазина, их взаимосвязь; планировка торгового зала магазинов с разной формой обслуживания покупателей, анализ рационального использования торговой и экспозиционной площади.  |    |  |
| 3.  | Порядок открытия и закрытия магазина: система сигнализации; порядок начала рабочего дня; виды материальной ответственности; соблюдение работниками обязанностей по сохранению товарно–материальных ценностей и денежных средств.                          | 12 |  |
| 4.  | Торгово – технологический процесс в магазинах с разной формой обслуживания. Изучение торгово – технологического процесса магазина, его структура и содержание.  | 6  |  |
| 5.  | Порядок приёмки товаров по количеству и качеству на торговом предприятии; документальное оформление. Соблюдение сроков приёмки товаров.   | 12 |  |
| 6.  | Организация хранения товаров в магазине: размещение товаров при хранении, режим хранения отдельных групп товаров, контроль за качеством хранящихся товаров и режимов хранения. Товарные потери. Документальное оформление списания товарных потерь.       | 12 |  |
| 7.  | Подготовка товаров к продаже: значение, основные операции подготовки товаров продовольственной и непродовольственной групп.   | 6  |  |
| 8.  | Размещение и выкладка товаров в торговом зале, анализ способов и приёмов выкладки; особенности размещения товаров в торговом предприятии. Приёмы мерчандайзинга. Отработка навыков выкладки.  | 12 |  |
| 9.  | Изучение технологий продажи товаров методами самообслуживания, через прилавки, дистанционным, по образцам, по заказам. Характеристика метода продажи, применяемого в торговом предприятии.  | 12 |  |
| 10. | Обслуживание покупателей: встреча, выявление спроса, предложение и показ товара, консультирование, предложение новых товаров и товаров сопутствующего ассортимента, проверка качества товаров, подсчёт стоимости покупки. Отработка навыков обслуживания. | 12 |  |
| 11. | Изучение правил торговли и закона «О защите прав потребителя». Соблюдение правил торговли и закона в торговом предприятии. Выполнение обязанностей продавца в торговом предприятии.   | 12 |  |

|  |     |  |   |  |
|--|-----|--|---|--|
|  | 12. | Изучение информационного обеспечения покупателей на торговом предприятии: уголок покупателя, книга отзывов и предложений, рекламное сопровождение товара, сертификатов на товар. Оформление ценников на товар. | 6 |  |
|  | 13. | Ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями к благоустройству предприятий, помещений магазинов, оборудованию. Соблюдение гигиенических правил на торговом предприятии.                                | 6 |  |
|  | 14. | Ознакомление со способами и средствами дезинфекции, дезинсекции и дератизации торговых помещений.  | 6 |  |
|  | 15. | Правила личной гигиены работников торговли: медицинские осмотры, санитарная одежда, личная гигиена, условия труда и отдыха.  | 6 |  |

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета:

Аудитория № 6

Оборудование учебного кабинета:

1. Методические шкафы с наглядными пособиями по товароведению потребительских товаров.
2. Настенный экран..
3. Магнитно-маркерная доска.
4. Учебные стенды.

Технические средства обучения:

1. Телевизор.
2. Ноутбук Samsung R 510.
3. Проектор Sony VPL – EX5.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **ОСНОВНАЯ:**

1. Коробко, В.И. Охрана труда: учебное пособие / В.И. Коробко. - М.: Юнити-Дана, 2015. - 240 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-238-01826-3; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=116766> (05.09.2017).
2. Леонова, И.Б. Санитария и гигиена на предприятиях торговли [Текст]: Учеб. / И.Б. Леонова. - М.: Академия, 2013. - 128 с. - (Начальное профессиональное образование). - РУМО. - ISBN 978-5-7695-9679-7
3. Лаушкина, Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве [Текст]: Учеб. / Т.А. Лаушкина. - М.: Академия, 2014. - 144 с. + Приложения. - РУМО. - ISBN 978-5-7695-7156-5

#### **ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ:**

1. Санитарная микробиология: учебное пособие / Н.А. Ожередова, А.Ф. Дмитриев, В.Ю. Морозов и др.; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет. - Ставрополь: Агрус, 2014. - 180 с.: ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-9596-0993-1; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277428> (05.09.2017).
2. Бурашников, Ю.М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств: учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов, В.Н. Сысоев. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 520 с.: ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-00966-2; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453422> (05.09.2017).

3. Арустамов, Э.А. Охрана труда в торговле [Текст]: Учеб. / Э.А. Арустамов. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 160 с. - РУМО. - ISBN 978-5-4468-0812-0. - ISBN 978-5-7695-8931-7

4. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст]: Учеб. / А.Н. Мартинчик, А.А. Королёв; Ю.В. Несвижский. - 4-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2014. - 352 с. + Приложение. - (Проф. образование). - РУМО. - ISBN 978-5-4468-0738-3

5. Памбухчиянц, О.В. Технология розничной торговли: учебник / О.В. Памбухчиянц. - 9-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 288 с. - ISBN 978-5-394-01131-3; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453918> (05.09.2017).

6. Памбухчиянц, О.В. Технология розничной торговли [Текст]: Учеб. / О.В. Памбухчиянц. - 9-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2014. - 288 с. + Словарь терминов. - РУМО. - ISBN 978-5-394-01131-3

**Интернет источники:**

<http://www.edu.ru/> - единое окно доступа к образовательным ресурсам России;

<http://www.libs.ru> - библиотеки России;

<http://lib.rin.ru> - электронная библиотека RIN.RU;

<http://www.public.ru> - электронная библиотека СМИ



### **4.3. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

Программа профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», реализуется в течение 2-го, 3-го и 4-го семестров курса обучения.

Организация учебного процесса и преподавание профессионального модуля в современных условиях должны основываться на инновационных психолого-педагогических подходах и технологиях, направленных на повышение эффективности преподавания и качества подготовки обучающихся. Образовательное учреждение должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, междисциплинарной и модульной подготовки, предусмотренных паспортом модуля. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Освоение модуля должно предусматривать:

- выполнение обучающимися практических заданий, включая, как обязательный компонент задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимся программы модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в профильных организациях;
- проведение производственной практики в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Освоение модуля должно обеспечиваться учебно-методической документацией по всем междисциплинарным курсам модуля.

При освоении модуля должны предусматриваться групповые и индивидуальные консультации.

Каждый обучающийся должен иметь доступ к базам данных и библиотечным фондам образовательного учреждения. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет. Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением.

Освоению профессионального модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин:

ОП. 01 «Организация коммерческой деятельности»

ОП. 08. «Метрология и стандартизация»

ОП. 09. «Безопасность жизнедеятельности»

ОП. 02 «Теоретические основы товароведения»

МДК 01.01 «Основы управления ассортиментом товаров»

МДК.01.02 «Основы управления ассортиментом продовольственных товаров»

МДК.01.03. «Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда».

В процессе обучения студентов основными формами являются: аудиторские занятия, включающие лекции и практические занятия, а так же самостоятельная работа обучающегося. Тематика лекций и практических занятий соответствует содержанию программы профессионального модуля.

Для успешного освоения профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами семинаров и практических занятий, учебно-методической литературой, типовыми тестовыми заданиями, ситуационными задачами, инструкционными картами, заданиями и рекомендациями по самостоятельной работе).

Лекции формируют у студентов системное представление об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивают усвоение ими основных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей.

Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Самостоятельная работа студентов проводится внеаудиторных занятий, составляет около 1/2 от общей аудиторной нагрузки. Самостоятельная работа включает в себя работу с основной и дополнительной литературой, подготовку рефератов и сообщений по выбранной теме, отработку практических умений, и способствует развитию познавательной активности обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих компетенций.

Оценка теоретических и практических знаний студентов осуществляется с помощью тестового контроля, устного опроса и оценки практических умений. После изучения МДК 04.01. «Санитария и гигиена» предусмотрен зачет.

Производственную практику (по профилю специальности) необходимо проводить как итоговую (концентрированную) практику по завершению модуля. Базами производственной практики являются торговые предприятия и организации, с которыми колледж заключает договор о взаимном сотрудничестве. Основными условиями прохождения производственной практики в данных предприятиях и организациях являются наличие квалифицированного персонала, оснащенность современным технологическим оборудованием.

Практика по профилю специальности проводится под руководством преподавателей колледжа и специалистов предприятий-баз практики.

Руководитель практики от колледжа назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин. В обязанности преподавателя-руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отра-

ботке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по производственной практике.

Руководитель практики студентов от предприятия-базы практики назначается приказом руководителя предприятия до начала практики, из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

наличие высшего образования социально-экономического профиля;

прохождение стажировки в торговых или производственно-коммерческих организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

наличие высшего образования социально-экономического профиля;

опыт работы в торговых или производственно-коммерческих организациях не менее 3 лет;

прохождение стажировки в торговых или производственно-коммерческих организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

| <b>Результаты<br/>(освоенные профессиональные компетенции)</b>      | <b>Основные показатели оценки<br/>результата</b>   | <b>Формы и методы кон-<br/>троля и оценки</b>  |
|---|--|--|
| ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах                              | Выявление спроса и предложения, а также учет сроков реализации продукции   | Представление отчета по исследованию и оценка результата.  |
| ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции | Осуществление связи с поставщиками и потребителями продукции с учетом требований, предъявляемых к качеству продукции | Представление отчета по исследованию и оценка результата.  |
| ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками                     | Управление запасами и потоками товаров, исходя из санитарно-гигиенических требований                                 | Представление отчета по исследованию и оценка результата.  |
| ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров     | Оформление учетно-отчетной документации при реализации и поставке товаров  | Наблюдение и контроль деятельности обучающегося в ходе решения торговых ситуаций Представление отчета по исследованию и оценка результата.<br>Дифференцированная оценка за индивидуальную работу.<br>Дифференцированная оценка за индивидуальную работу. |
| ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности    | Выявление и идентификация товаров, исходя из ассортимента  | Представление отчета по исследованию и оценка результата, выполнение ситуационных и практических заданий, защита творческих проектов   |

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

| <b>Результаты<br/>(освоенные общие компетенции)</b>                                   | <b>Основные показатели<br/>оценки результата</b> | <b>Формы и методы контроля и<br/>оценки</b>                                    |
|---|--|--|
| 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней | Проявление интереса к будущей профессии          | Защита творческих работ, мультимедийных проектов.<br>Дифференцированная оценка |

|   |  |  |
|---|--|--|
| устойчивый интерес  |  | за индивидуальную работу. Тестовый контроль знаний, исследовательские работы, ситуационные задания |
| 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество     | Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области товароведения | Наблюдение и контроль деятельности обучающегося в ходе решения торговых ситуаций                   |
|   | Оценка эффективности и качества выполнения   | Наблюдение и контроль деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы      |
| 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность  | Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области товароведных знаний     | Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач                         |
| 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | Интенсивный поиск необходимой информации   | Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе выполнения практических заданий                    |
|   | Использование различных источников учебной информации, включая электронные                   | Защита творческих тематических проектов, включая мультимедийные                                    |
| 5.Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий                       | Работа на ПК составление электронных ассортиментных каталогов                                | Мониторинг деятельности обучающегося в ходе выполнения практических заданий                        |
| 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями   | Осуществление коммуникаций с сокурсниками, преподавателями и администрацией в ходе обучения  | Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач                         |
| 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий  | Рефлексия и коррекция результатов собственной деятельности                                   | Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач                         |
| 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации    | Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля                    | Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе выполнения практических заданий                    |
| 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности  | Совершенствование и мобильность методов работы в товароведной деятельности                   | Защита творческих и исследовательских работ  |

Автор: преподаватель Колледжа ЧИ ФГБОУ ВО «БГУ» Талёбина Ю.Г.