

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.08 *Торговое дело*.

Квалификация выпускника – специалист торгового дела.

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности *выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих* и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках ПМ:

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Перечень профессиональных компетенций элементы, которых формируются в рамках ПМ:

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ПСК 4.1	Выявлять потребность в товарах
ПСК 4.2	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров
ПСК 4.3	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании
ПСК 4.4	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь опыт:	практический	<ul style="list-style-type: none">– выявления потребности на товары в соответствии с объемом продаж;– приемки товаров по количеству и качеству в соответствии с сопроводительными документами;– размещения товаров на складах и в магазинах;– обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров
--------------------	---------------------	--

уметь:	<ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать показатели ассортимента; – оценивать соответствие комплектности товаров по сопроводительным документам; – применять правила размещения товаров в торговом зале; – консультировать потребителей о свойствах товара и правилах его эксплуатации
знать:	<ul style="list-style-type: none"> – классификацию и ассортимент товарных групп непродовольственных товаров; – факторы, влияющие на формирование ассортимента; – классификацию и характеристику товарно-сопроводительной документации; – знает назначение и классификацию торгово-технологического оборудования; – методы и приемы выкладки товаров; – правила продажи товаров, приемы и методы обслуживания потребителей; – функциональное назначение, потребительские свойства непродовольственных товаров

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **196** час.

Из них на освоение МДК.04.01 – **76** часов

на практики, в том числе производственную – **108** часов

квалификационный экзамен – **12** часов.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

Структура профессионального модуля ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ заочной формы обучения

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.										
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								Самостоятельная работа	Домашние контрольные работы	Промежуточная аттестация
			Обучение по МДК							Консультации			
			Всего	В том числе									
Лекции	практических занятий	Лабораторных занятий		Курсовых работ (проектов)	Учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности)							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		13
ОК 01 – ОК 05, ОК 09 ПК 4.1 – ПК 4.4	МДК.04.01 Практикум по рабочей профессии 17351 Продавец непродовольственных товаров	76	14	6	8	-	-	-	-	-	62	+	-
ОК 01 – ОК 05, ОК 09 ПК 4.1 – ПК 4.4	ПП.04.01 Производственная практика	108	108	-	-	-	-	-	108	-	-	-	-
ОК 01 – ОК 05, ОК 09 ПК 4.1 – ПК 4.4	ПМ.04. ЭК Квалификационный экзамен	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12
	ВСЕГО	196	122	6	8	-	-	-	108	-	62	+	12

Объём междисциплинарного курса МДК 04.01 Практикум по рабочей профессии 17351 Продавец непродовольственных товаров заочной формы обучения

Вид учебной работы	Объём часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	10
<i>Самостоятельная работа</i>	<i>66</i>
Объём образовательной программы	76
<i>В том числе в форме практической подготовки:</i>	<i>6</i>
<i>в том числе:</i>	
теоретическое обучение (<i>лекции, уроки</i>)	4
лабораторные занятия	-
практические занятия	6
контрольные работы	+
курсовой проект (работа)	-
Консультации	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета в 3 семестре	-

Основные разделы профессионального модуля

МДК 04.01 Практикум по рабочей профессии 17351 Продавец непродовольственных товаров

Введение

Раздел 1 Технология розничной торговли

Тема 1.1 Розничная торговля

Раздел 2 Технология товароснабжения розничной торговой сети

Тема 2.1 Основные требования к организации товароснабжения розничной торговой сети

Тема 2.2 Основные нормативные документы на поставку товаров

Раздел 3 Организация торгово-технологического процесса в магазине

Тема 3.1 Сущность и содержание торгово-технологического процесса в магазине

Тема 3.2 Организация приемки товаров в магазине

Тема 3.3 Организация хранения товаров в магазине

Тема 3.4 Оборудование торговых предприятий

Тема 3.5 Размещение, выкладка товаров в торговом зале

Тема 3.6 Правила работы предприятий розничной торговли

Тема 3.7 Организация торгового обслуживания в магазине

Тема 3.8 Формирование товарного ассортимента

Тема 3.9 Правила розничной торговли

Тема 3.10 Санитарные правила торговых предприятий

Раздел 4 Организация складского хозяйства

Тема 4.1 Товарные склады

Тема 4.2 Организация и технология складских операций

Тема 4.3 Организация работы с тарой в торговле