1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1.Область применения и характеристика программы ПМ

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 38.01.02 «Продавец, контролер – кассир», которая входит в укрупненную группу профессий 100000«Сфера обслуживания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары
2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
7. Изучать спрос покупателей.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников по данной профессии, при наличии основного 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 соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	*Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций*
ПК 2.1.	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары
ПК 2.2.	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку
ПК 2.3.	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров
ПК 2.4.	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 2.5.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК.2.6.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 2.7.	Изучать спрос покупателей

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия умения и знания:

Формируемые компетенции	**Действия**	**Умения**	**Знания**
Дескрипторы (показатели) сформированности профессиональных компетенций			
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК.2.6. ПК 2.7.	Обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров	– Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); – Устанавливать градации качества пищевых продуктов; – Оценивать качество по органолептическим показателям; – Распознавать дефекты пищевых продуктов; – Создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; – Рассчитывать энергетическую ценность продуктов; – Производить подготовку измерительного, механического, технологического,	– Классификации групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; – Особенности пищевой ценности пищевых продуктов; – Ассортимента и товароведных характеристик основных групп продовольственных товаров; – Показателей качества различных групп продовольственных товаров; – Дефектов продуктов; – Особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров; – Классификации, назначения отдельных видов торгового оборудования; – Технических требований,

		контрольно-кассового оборудования; Использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое, контрольно-кассовое оборудование.	предъявляемых к торговому оборудованию; – Устройства и принципов работы оборудования; – Типовых правила эксплуатации оборудования; – Нормативно-технологической документации по техническому обслуживанию оборудования; – Закона о защите прав потребителей; – Правил охраны труда.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 940 часов, включая:
-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 202часа;
-самостоятельной работы обучающегося –88часа;
-учебной и производственной практики– 650часов.