

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Воронежский филиал

Отделение среднего профессионального образования

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ,
ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Квалификация выпускника менеджер по продажам

1. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- по расчету с покупателями через ККМ.

уметь:

- подготовить ККМ к работе;
- организовать рабочее место кассира;
- проводить кассовые операции;
- распознавать признаки платежеспособности билетов банка России.

знать:

- устройства ККМ;
- нормативные документы, регламентирующие применение ККМ;
- правила эксплуатации и техники безопасности при работе ККМ;
- санитарно-гигиенические требования.

2. Результаты освоения профессионального модуля

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.10	Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование
ПК 3.1	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.
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.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 6.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 7.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических

	условий.
ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

3. Место профессионального модуля в структуре ПСССЗ

Профессиональный модуль «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» входит в профессиональный цикл. Изучается:

- во 2 семестре на 1 курсе (для обучающихся на базе среднего общего образования);
- в 4 семестр на 2 курсе (для обучающихся на базе основного общего образования).

4. Объем и содержание профессионального модуля:

Объем профессионального модуля

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка	67
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	45
в том числе:	
практические занятия	22
Самостоятельная работа обучающегося	22
Учебная практика	72
Производственная практика (по профилю специальности)	72
ВСЕГО	211
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена (квалификационного)</i>	

Содержание профессионального модуля

№ п/п	Наименование раздела (темы) профессионального модуля	Кол-во часов
1	Тема 1 Введение в курс санитарии и гигиены	67
2	Тема 2 Санитарно-эпидемиологический надзор	
3	Тема 3 Основы гигиены и санитарии	
4	Тема 4 Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям торговли.	
5	Тема 5 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде	
6	Тема 6 Санитарные требования к приему и хранению товаров	
7	Тема 7 Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий торговли	
8	Тема 8 Личная гигиена работников предприятий торговли	
9	Тема 9 Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов	