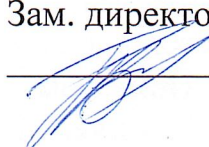


**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БАТАЙСКИЙ ТЕХНИКУМ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА
И СТРОИТЕЛЬСТВА» ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА
П. А. ПОЛОВИНКО»**

Рассмотрена на заседании
Педагогического совета
Протокол № 15
От «18» марта 2025 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
 В.В. Полякова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Профессия:
38.01.02 Продавец

Квалификация выпускника:
Продавец-кассир

Форма обучения: очная

г. Батайск
2025

Согласована на заседании
методического объединения
профессионального цикла
«Повар, кондитер. Продавец»
Протокол № 8
От « 03 » марта 2025 г.
Председатель МО
 Е.Н. Назарова

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, утвержденным Приказом Министерства образования и науки от 1 августа 2024 г. № 518; Приказа Минобрнауки России от «01» марта 2023 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; Учебного плана ГБПОУ РО «БТЖТиС» им. Героя Советского Союза П.А. Половинко по профессии СПО: 38.01.02 Продавец

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Батайский техникум железнодорожного транспорта и строительства» имени Героя Советского Союза П.А. Половинко».

Разработчик: Клименко Е.Н. – преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «БТЖТиС» им. Героя Советского Союза П.А. Половинко

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 «Продажа продовольственных и непродовольственных товаров»**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Продажа продовольственных и непродовольственных товаров» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Формулировка компетенции
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3.	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 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1. Осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов.	осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, обеспечивая контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов; проверять наименования, количество и качество, сортность, цены, состояние упаковки, правильность маркировки и расфасовки товаров; идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных и непродовольственных товаров; уметь расшифровывать штрих-коды и маркировку товаров и входящие в ее состав информационные знаки (символы по уходу для непродовольственных товаров); использовать органолептические методы оценки качества товаров; определять градации качества; выявлять фальсифицированные и контрафактные товары; обосновывать необходимость проведения товарных экспертиз; оценивать качество тары и упаковки;	состав сырья, товароведная характеристика товаров; требования, предъявляемые к качеству, недопустимые дефекты товаров; принципы кодировки товаров, требования к маркировке товаров; условия хранения и сроки реализации; нормативно-техническая документация (ГОСТы, ТУ, Технические регламенты, Стандарты предприятия), инструкции по приемке товаров	проводить идентификацию товаров различных групп; расшифровывать маркировку товаров; производить органолептическую оценку качества; диагностику дефектов товаров; предотвращать реализацию фальсифицированной и контрафактной продукции

	<p>диагностировать дефекты товаров; определять причины их возникновения; оформлять документацию при приёмке, отгрузке/выдаче товара</p>		
<p>ПК 1.2. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения товаров.</p>	<p>осуществлять контроль за сохранностью товаров, исправностью и правильной эксплуатацией торгового-технологического оборудования для хранения товаров; создавать оптимальные условия хранения продовольственных и непродовольственных товаров; соблюдать режим хранения и санитарно-гигиенические требования к хранению товаров; проверять сохранность потребительских свойств товаров в процессе хранения</p>	<p>требования к условиям хранения, сроки реализации товаров; факторы, обеспечивающие формирование и сохранение потребительских свойств товаров; виды потерь, причины их возникновения и меры предупреждения</p>	<p>обеспечивать сохранность товаров; предупреждать и сокращать товарные потери</p>
<p>ПК 1.3. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку с применением основ мерчандайзинга.</p>	<p>осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров в торговом зале с применением основ мерчандайзинга; подготавливать рабочее место продавца, проверять наличие и исправность инвентаря, инструмента и оборудования; размещать товары по</p>	<p>классификация, ассортимент товаров; показатели идентификации товаров; основы мерчандайзинга</p>	<p>подготавливать рабочее место и товары к продаже; осуществлять размещение и выкладку товара в торговом зале</p>

	<p>группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы;</p> <p>подготавливать непродовольственные товары к продаже:</p> <p>распаковка, сборка, проверка комплектности, эксплуатационных свойств и др.;</p> <p>подготавливать продовольственные товары к продаже:</p> <p>проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки;</p> <p>распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров;</p> <p>заполнять и размещать ценники на товары;</p> <p>осуществлять контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров;</p> <p>обеспечивать сохранность товаров, чистоту и порядок на рабочем месте</p>		
<p>ПК 1.4. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов.</p>	<p>производить подготовку к работе торгово-технологического оборудования;</p> <p>работать на торгово-технологическом оборудовании;</p> <p>работать на торгово-технологическом оборудовании;</p> <p>эксплуатировать</p>	<p>классификация и характеристики, устройство и принципы работы торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструмента;</p> <p>правила эксплуатации оборудования;</p>	<p>осуществлять эксплуатацию торгово-технического оборудования инвентаря и инструментов</p>

	торговый инвентарь и инструментарий	правила техники безопасности и охраны труда	
ПК 1.5. Предоставлять информацию и консультировать о потребительских свойствах товаров, обслуживать покупателей с применением норм деловой этики.	предоставлять покупателю полную и достоверную информацию о товарах, качестве, потребительских свойствах, правилах обмена и возврата отдельных видов товара; предлагать продовольственные товары различного ассортимента, предоставлять информацию о составе, пищевой ценности, условиях и сроках хранения, поставщиках; предлагать и осуществлять показ непродовольственных товаров, демонстрацию их в действии, оказывать помощь покупателю в выборе товаров, информировать о требованиях по безопасной эксплуатации; оформлять паспорт на непродовольственные товары, имеющие гарантийные сроки пользования; предлагать покупателям новые взаимозаменяемые товары и товары сопутствующего ассортимента; производить упаковку товаров, выдачу покупки или передачу ее на контроль; пользоваться программным	методы продажи товаров; классификация, ассортимент товаров, характеристика, назначение, способы использования; расшифровка маркировки; розничные цены на товары; основные торговые марки производителей; Правила эксплуатации непродовольственных товаров и ухода за ними, гарантийные сроки эксплуатации; виды брака, правила обмена и возврата товаров; виды дополнительных услуг, предоставляемых торговым предприятием; методы работы с возражениями покупателей; основы психологии общения; основы межличностных отношений и деловой этики; основы законодательства Российской Федерации, Закон о защите прав потребителей. нормативно-техническая	обслуживать покупателей предоставлять; информацию о товаре оказывать; дополнительные услуги

	<p>обеспечением для оформления заказа покупателю;</p> <p>принимать участие в презентации товара и предоставлять дополнительные услуги покупателям;</p> <p>разрешать конфликтные ситуации с покупателем;</p> <p>выявлять основные причины неудовлетворенности покупателя</p>	<p>документация и другие нормативные акты, правила в сфере торговой деятельности, стандарты предприятия</p>	
<p>ПК 1.6. Применять цифровые технологии при продаже товаров.</p>	<p>применять цифровые технологии при оформлении приемки и отпуска товаров, приеме и формировании заказов на товар, доставки товара до потребителя и др.;</p> <p>оформлять расчетные документы, чеки, сопроводительную документацию при различных формах продажи</p>	<p>основы цифровых технологий;</p> <p>основные положения Конституции РФ и других законодательных и нормативно-правовых актов в сфере профессиональной деятельности</p>	<p>владеть навыками и использовать в работе цифровые технологии в организации торгово-технологического процесса</p>
<p>ПК 1.7. Осуществлять продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.</p>	<p>формировать заявки, комплектовать товар согласно заказу;</p> <p>осуществлять выполнение заказа и доставку товара покупателю</p>	<p>основы цифровых технологий;</p> <p>признаки формирования ассортимента товаров;</p> <p>потребности торгового предприятия в товарах с учётом спроса покупателей;</p> <p>требования к упаковке различных групп товаров;</p> <p>правила возврата товара</p>	<p>обладать навыками ведения продаж товаров на электронных площадках, торговых маркет-плейсах;</p> <p>комплектовать товары для выполнения заказа;</p> <p>производить упаковку товара;</p> <p>осуществлять организацию доставки товара потребителю</p>

1.1.3. Перечень личностных результатов:

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (Портрет выпускника)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой	ЛР 10

безопасности, в том числе цифровой.	
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	ЛР 13
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР 14
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР 16
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	ЛР 17
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить	ЛР 18
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости	ЛР 19
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	ЛР 20
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 21

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего: 629 час.

в том числе в форме практической подготовки: 171 час.

из них на освоение МДК: 114 час.;

в том числе на самостоятельную работу: 20 час.;

практики, в том числе

на учебную: 144 час.;

на производственную: 180 час.;

экзамен по модулю: 6 час.

1.3. Использование часов вариативной части ППССЗ

№ п/п	Требования работодателей (знания, умения, ПК)	№, наименование темы	Объем часов
МДК.01.01 «Розничная торговля продовольственными и непродовольственными товарами»			
1	уметь: 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 контрольно-кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование. знать: классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; особенности пищевой ценности пищевых продуктов; ассортимент и товароведные характеристики	Тема 1.2 <i>Зерномучные товары</i>	18 часов
		Тема 1.3 <i>Плодоовощные товары</i>	8 часов
		Тема 1.9 <i>Мясные товары</i>	8 часов

	<p>основных групп продовольственных товаров;</p> <p>показатели качества различных групп продовольственных товаров; дефекты продуктов;</p> <p>особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.</p> <p>классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;</p> <p>технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; устройство и принципы работы оборудования;</p> <p>типовые правила эксплуатации оборудования;</p> <p>нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;</p> <p>Закон о защите прав потребителей; правила охраны труда.</p> <p>ПК 1.1-1.7</p>		
2	<p>Уметь:</p> <p>проводить идентификацию товаров различных групп;</p> <p>расшифровывать маркировку товаров;</p> <p>производить органолептическую оценку качества; диагностику дефектов товаров;</p> <p>предотвращать реализацию фальсифицированной и контрафактной продукции</p> <p>осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, обеспечивая контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов;</p> <p>проверять наименования, количество и качество, сортность, цены, состояние упаковки, правильность маркировки и расфасовки товаров;</p> <p>идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных и непродовольственных товаров;</p> <p>уметь расшифровывать штрих-коды и маркировку товаров и входящие в ее состав информационные знаки (символы по уходу для непродовольственных товаров);</p> <p>использовать органолептические</p>	<p><i>Раздел 1</i> Продажа продовольственных товаров,</p> <p><i>Раздел 2</i> Продажа непродовольственных товаров.</p>	164 часа

<p>методы оценки качества товаров; определять градации качества; выявлять фальсифицированные и контрафактные товары; обосновывать необходимость проведения товарных экспертиз; оценивать качество тары и упаковки;</p> <p>знать:</p> <p>состав сырья, товароведная характеристика товаров; требования, предъявляемые к качеству, недопустимые дефекты товаров; принципы кодировки товаров, требования к маркировке товаров; условия хранения и сроки реализации;</p> <p>нормативно-техническая документация (ГОСТы, ТУ, Технические регламенты, Стандарты предприятия), инструкции по приемке товаров ПК 1.1-1.7</p>		
Всего:		198 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля, МДК	Суммарный объем нагрузок и, час.	в том числе в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.							
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа
				Обучение по МДК			Практики		Консультации	Промежуточная аттестация	
				Всего	В том числе						
					Лабораторных и практических занятий	Учебная	Производственная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 1.1-1.7 ОК 1-9	МДК 01.01. Розничная торговля продовольственными и непродовольственными товарами	285		114	-	171	-	-		2	20
	Раздел 1. Продажа продовольственных товаров										
	Раздел 2. Продажа непродовольственных товаров										
ПК 1.1-1.7 ОК 1-9	Учебная практика	144					144	-	-	-	-
ПК 1.1-1.7 ОК 1-9	Производственная практика	180						180	-	-	-
Экзамен по модулю		6	6	-	-	-	-		-	-	-
Всего:		629	-	114	-	171	144	180		2	20

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 01 «Продажа продовольственных и непродовольственных товаров»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов по ПМ (МДК)		Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы (ПК, ОК)	Уровень освоения
		по разделу, теме профессионального модуля (ПМ), междисциплинарного курса (МДК)	в том числе на практическую подготовку по указанному занятию		
1	2	3	4		
МДК 01.01 «Розничная торговля продовольственными и непродовольственными товарами»		<i>114 час.</i>	<i>171 час.</i>		
Раздел 1. Организация продажи и торговли продовольственными товарами					
Введение	Цель и задачи изучения профессионального модуля	2			
Тема 1.1. Характеристика потребительских свойств продовольственных товаров	Содержание	6	2		2
	1.Классификация, потребительские свойства и качество продовольственных товаров.	2		ОК 1-9 ПК 1.1-1.7	
	2.Основы стандартизации и сертификации, маркировка и штриховое кодирование товаров.	2			
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ				3
	Практическое занятие № 1 Выполнение расчёта энергетической ценности продуктов питания.	2	2	ОК 1-9 ПК 1.1-1.7	
Тема 1.2	Содержание	8	4		2

Организация продажи зерномучных товаров	1.Общая характеристика ассортимента зерномучных товаров, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи.	4		ОК 1-9 ПК 1.1-1.7
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ			3
	Практическое занятие № 2 Идентификация и оценка качества ассортимента зерномучных товаров по предоставленным образцам и стандартам.	2	2	ОК 1-9 ПК 1.1-1.7
	Практическое занятие № 3 Идентификация и оценка качества ассортимента зерномучных товаров по предоставленным образцам и стандартам.	2	2	
Тема 1.3 Организация продажи хлеба и хлебных изделий.	Содержание	8	4	2
	1.Общая характеристика ассортимента хлеба и хлебных изделий, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила продажи хлеба и хлебных изделий.	4		ОК 1-9 ПК 1.1-1.7
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			ОК 1-9 ПК 1.1-1.7 3
	Практическое занятие № 4 Идентификация ассортимента и оценка качества хлеба и хлебных изделий по предоставленным образцам и стандартам.	2	2	
	Практическое занятие № 5 Идентификация ассортимента и оценка качества хлеба и хлебных изделий по предоставленным образцам и стандартам.	2	2	
	Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 Оценка качества товаров по органолептическим показателям.	2		

Тема 1.4 Организация продажи плодоовощных товаров	Содержание	12	6	
	1.Общая характеристика ассортимента плодоовощных товаров, их классификация, пищевая ценность. Правила продажи плодоовощных товаров.	6		2 <i>ОК 1-9</i> <i>ПК 1.1-1.7</i>
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			3
	Практическое занятие № 6 Идентификация и оценка качества плодоовощных товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.	2	2	<i>ОК 1-9</i> <i>ПК 1.1-1.7</i>
	Практическое занятие № 7 Идентификация и оценка качества плодоовощных товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.	2	2	
	Практическое занятие № 8 Идентификация и оценка качества плодоовощных товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.	2	2	
Тема 1.5 Организация продажи пищевых концентратов	Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 Оценка качества товаров по органолептическим показателям.	4		
	Содержание	8	4	2
	1.Общая характеристика ассортимента пищевых концентратов, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи пищевых концентратов.	4		<i>ОК 1-9</i> <i>ПК 1.1-1.7</i>

	В том числе практических занятий и лабораторных работ			3 <i>ОК 1-9 ПК 1.1-1.7</i>
	Практическое занятие № 9 Идентификация и оценка качества пищевых концентратов по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.	2	2	
	Практическое занятие № 10 Идентификация и оценка качества пищевых концентратов по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.	2	2	
	Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 Оценка качества товаров по органолептическим показателям.	2		
Тема 1.6 Организация продажи кондитерских изделий	Содержание	10	6	
	1.Общая характеристика ассортимента (крахмала, сахара, мёда и кондитерских изделий), их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения, правила продажи.	4		2 <i>ОК 1-9 ПК 1.1-1.7</i>
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие № 11 Идентификация ассортимента и оценка качества крахмала, сахара, мёда и кондитерских изделий по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.	2	2	3 <i>ОК 1-9 ПК 1.1-1.7</i>
	Практическое занятие № 12 Идентификация ассортимента и оценка качества крахмала, сахара, мёда и кондитерских изделий по предоставленным образцам и стандартам.	2	2	

	<p>Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.</p> <p>Практическое занятие № 13</p> <p>Идентификация ассортимента и оценка качества крахмала, сахара, мёда и кондитерских изделий по предоставленным образцам и стандартам.</p> <p>Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.</p>	2	2	
	<p>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</p> <p>Оценка качества товаров по органолептическим показателям.</p>	2		
<p>Тема 1.7 Организация продажи вкусовых товаров</p>	Содержание	12	8	
	<p>1.Общая характеристика ассортимента вкусовых товаров, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи вкусовых товаров</p>	4		2 <i>ОК 1-9</i> <i>ПК 1.1-1.7</i>
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	<p>Практическое занятие № 14</p> <p>Идентификация ассортимента и оценка качества вкусовых товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.</p>	2	2	3 <i>ОК 1-9</i> <i>ПК 1.1-1.7</i>
	<p>Практическое занятие № 15</p> <p>Идентификация ассортимента и оценка качества вкусовых товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.</p>	2	2	
	<p>Практическое занятие № 16</p> <p>Идентификация ассортимента и оценка качества вкусовых товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже,</p>	2	2	

	размещение и выкладка. Практическое занятие № 17 Идентификация ассортимента и оценка качества вкусовых товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.	2	2	
	Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 Оценка качества товаров по органолептическим показателям	4		
Тема 1.8 Организация продажи молока и молочных товаров	Содержание	8	4	
	1.Общая характеристика ассортимента молочных товаров, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи молочных товаров	4		2 <i>ОК 1-9</i> <i>ПК 1.1-1.7</i>
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие № 18 Идентификация ассортимента и оценка качества молочных товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка. Практическое занятие № 19 Идентификация ассортимента и оценка качества молочных товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.	2 2	2 2	3 <i>ОК 1-9</i> <i>ПК 1.1-1.7</i>
	Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 Определение качества продовольственных товаров по органолептическим показателям. Распознавание дефектов продовольственных товаров.	2		

Тема 1.9 Организация продажи яиц и продуктов их переработки	Содержание	4	2	
	1.Общая характеристика яиц и продуктов их переработки, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи яиц и продуктов их переработки	2		2 ОК 1-9 ПК 1.1-1.7
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие № 20 Идентификация ассортимента и оценка качества яиц и продуктов их переработки по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.	2	2	3 ОК 1-9 ПК 1.1-1.7
	Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 Определение качества продовольственных товаров по органолептическим показателям. Распознавание дефектов продовольственных товаров.	2		
Тема 1.10 Организация продажи масложировых товаров	Содержание	6	4	
	1.Общая характеристика ассортимента масложировых товаров, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Правила продажи масложировых товаров.	2		2 ОК 1-9 ПК 1.1-1.7
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие № 21 Идентификация ассортимента пищевых жиров и продуктов их переработки по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка. Практическое занятие № 22 Идентификация ассортимента пищевых жиров и продуктов их переработки по предоставленным	2 2	2 2	3 ОК 1-9 ПК 1.1-1.7

Организация продажи рыбы и рыбных товаров	1.Общая характеристика ассортимента рыбы и рыбных товаров, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи рыбы и рыбных товаров.	4		OK 1-9 ПК 1.1-1.7	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
	Практическое занятие № 26 Идентификация ассортимента и оценка качества рыбы и рыбных товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка к продаже, размещение и выкладка.	2	2	OK 1-9 ПК 1.1-1.7	2
	Практическое занятие № 27 Идентификация ассортимента и оценка качества рыбы и рыбных товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка к продаже, размещение и выкладка.	2	2		
	Практическое занятие № 28 Идентификация ассортимента и оценка качества рыбы и рыбных товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка к продаже, размещение и выкладка.	2	2		
	Контрольная работа к разделу 1. Организация продажи и торговли продовольственными товарами	2		OK 1-9 ПК 1.1-1.7	3
Раздел 2. Организация продажи и торговли непродовольственными товарами					
Тема 2.1. Текстильные товары	Содержание	6	4		
	1.Классификация текстильных волокон. Потребительские свойства тканей и нетканых материалов. Классификация и ассортимент тканей. Упаковка, маркировка и хранение текстильных товаров	2		OK 1-9 ПК 1.1-1.7	2 3
	В том числе практических занятий и				

	лабораторных работ			
	Практическое занятие №29 Определение на образцах тканей нитей основы и утка, изучение видов переплетения и отделки тканей.	2	2	3 <i>ОК 1-9</i> <i>ПК 1.1-1.7</i>
	Практическое занятие №30 Определение на образцах тканей нитей основы и утка, изучение видов переплетения и отделки тканей.	2	2	
	Содержание	6	4	
Тема 2.2 Швейно-трикотажные товары	1.Материалы, используемые для изготовления одежды. Классификация и ассортимент одежды. Контроль качества одежды. Маркировка, упаковка и хранение одежды	2		2 <i>ОК 1-9</i> <i>ПК 1.1-1.7</i>
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие №31 Идентификация ассортимента верхней одежды и легкого платья по основным классификационным признакам. Идентификация ассортимента постельного и столового белья из тканей по видам, фасонам и тканям.	2	2	2 <i>ОК 1-9</i> <i>ПК 1.1-1.7</i>
	Практическое занятие №32 Идентификация ассортимента верхней одежды и легкого платья по основным классификационным признакам. Идентификация ассортимента постельного и столового белья из тканей по видам, фасонам и тканям.	2	2	
Тема 2.3 Кожевенно-обувные товары	Содержание	10	6	
	1.Общая характеристика обувных материалов. Кожаная обувь.	2		2 <i>ОК 1-9</i> <i>ПК 1.1-1.7</i>

	Характеристика ассортимента кожаной обуви.			
	2.Контроль качества кожаной обуви. Гарантийные сроки носки обуви. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение кожаной обуви.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие.№33 Ознакомление с ассортиментом обувных материалов. Распознавание кожи хромового, хромрастительного и жирового дубления. Распознавание деталей обуви: детали верха (наружные, промежуточные, внутренние), детали низа обуви. Определение вида, фасона, цвета, размера обуви и половозрастной группы.	2	2	<i>OK 1-9</i> <i>ПК 1.1-1.7</i> 2
	Практическое занятие.№34 Характеристика обуви по всем признакам классификации по натуральным образцам Практическое занятие.№35 Характеристика обуви по всем признакам классификации по натуральным образцам	2 2	2 2	<i>OK 1-9</i> <i>ПК 1.1-1.7</i> 2
Тема 2.4 Пушно-меховые товары	Содержание	8	4	
	1.Пушно-меховое сырьё. Классификация и характеристика ассортимента пушно-мехового полуфабриката. Сортировка пушного и мехового полуфабриката.	2		<i>OK 1-9</i> <i>ПК 1.1-1.7</i> 2
	2.Классификация и характеристика ассортимента пушно-меховых товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение пушно-меховых изделий.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			

	Практическое занятие №36,37 Ознакомление с видами меха	4	4	OK 1-9 ПК 1.1-1.7	2
Тема 2.5 Парфюмерно- косметические товары	Содержание	14	10		
	1.Общая характеристика группы. Парфюмерные товары. Упаковка, маркировка и хранение парфюмерных товаров.	2		OK 1-9 ПК 1.1-1.7	2
	2.Гигиеническая косметика. Характеристика ассортимента и качество средств ухода за кожей. Средства гигиены полости рта. Средства ухода за волосами. Декоративная косметика.	2			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
	Практическое занятие №38 Идентификация ассортимента и качества парфюмерных товаров.	2	2	OK 1-9 ПК 1.1-1.7	2
	Практическое занятие №39 Идентификация ассортимента и качества средств ухода за кожей, мыла туалетного	2	2		
	Практическое занятие №40 Идентификация ассортимента средств гигиены полости рта, мыла туалетного Практическое занятие №41 Идентификация ассортимента средств по уходу за волосами Практическое занятие №42 Идентификация ассортимента декоративной косметики	2 2 2	2 2 2	OK 1-9 ПК 1.1-1.7	2
Тема 2.6 Галантерейные	Содержание	10	6		
	1.Классификация и ассортимент кожевенно-	2		OK 1-9	2

товары	<p>галантерейных товаров. Классификация и ассортимент текстильной галантереи.</p>			ПК 1.1-1.7
	<p>2.Классификация и ассортимент галантереи из пластмасс и поделочных материалов. Классификация металлической галантереи.</p>	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	<p>Практическое занятие №43 Характеристика ассортимента металлической и кожаной галантереи.</p>	2	2	ОК 1-9 2 ПК 1.1-1.7
	<p>Практическое занятие №44 Характеристика ассортимента галантереи из пластмасс, определение товарной характеристики и потребительских свойств образцов.</p> <p>Практическое занятие №45 Характеристика ассортимента галантереи текстильной, определение товарной характеристики и потребительских свойств образцов.</p>	2 2	2 2	ОК 1-9 2 ПК 1.1-1.7
Тема 2.7 Пластические массы и изделия на их основе	Содержание	8	4	
	<p>1.Общая характеристика материалов. Состав и классификация пластмасс. Методы переработки пластмасс в изделия. Дефекты изготовления изделий из пластмасс. Пластические массы, применяемые в производстве товаров народного потребления.</p> <p>2.Характеристика ассортимента изделий из пластмасс. Требования к качеству изделий из пластмасс. Маркировка, упаковка и хранение изделий из пластмасс.</p>	2 2		ОК 1-9 2 ПК 1.1-1.7

	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие №46 Идентификация различных видов пластмасс.	2	2	OK 1-9 2 ПК 1.1-1.7
	Практическое занятие №47 Изучение ассортимента изделий из пластических масс.	2	2	OK 1-9 2 ПК 1.1-1.7
Тема 2.8 Бытовые химические товары	Содержание	14	10	
	1.Моющие средства. Средства для мытья посуды. Средства для отбеливания.	2		OK 1-9 2 ПК 1.1-1.7
	2.Лакокрасочные материалы: ассортимент, состав, виды, маркировка и упаковка Клеящие материалы: классификация, состав, назначение. Чистящие средства. Маркировка, транспортирование и хранение бытовых химических товаров.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие №48 Идентификация ассортимента синтетических моющих средств для стирки изделий: состав, классификация по признакам, назначению.	4	4	OK 1-9 2 ПК 1.1-1.7
	Практическое занятие №49 Идентификация ассортимента, состав клеящих товаров.	2	2	OK 1-9 2 ПК 1.1-1.7
	Практическое занятие №50 Идентификация лакокрасочных материалов. Маркировка и хранение товаров бытовой химии.	4	4	OK 1-9 2 ПК 1.1-1.7
Тема 2.9 Силикатные	Содержание	12	8	

товары	1.Стекланные товары. Виды и состав стекла, Изучение украшений стеклянных изделий Ассортимент стеклянной посуды. Маркировка, упаковка, хранение. Требования к качеству стеклянной посуды.	2		OK 1-9 ПК 1.1-1.7	2
	2.Керамические товары. Виды керамики. Способы изготовления и декорирования изделий из фарфора, фаянса, майолики. Классификация и ассортимент керамической посуды. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение.	2			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
	Практическое занятие №51 Ознакомление с ассортиментом посуды из стекла Идентификация стеклянных изделий по виду стекла, способу изготовления, способу декорирования, назначению и видам.	4	4	OK 1-9 ПК 1.1-1.7	2
	Практическое занятие №52 Ознакомление с ассортиментом керамических изделий. Идентификация изделий из керамики по виду керамики, способу производства и декорированию, назначению.	4	4	OK 1-9 ПК 1.1-1.7	2
Тема 2.10 Строительные товары	Содержание	10	8		
	Природные каменные материалы. Листовые стекломатериалы.	2		OK 1-9 ПК 1.1-1.7	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
	Практическое занятие №53,54 Ознакомление с ассортиментом строительных материалов.	4	4	OK 1-9 ПК 1.1-1.7	2
	Практическое занятие №55,56 Ознакомление с ассортиментом строительных материалов.	4	4		

Тема 2.11 Металлохозяйственны е товары	Содержание	18	12	
	1.Общая характеристика. Виды металлов. Способы защиты поверхности изделий из металлов. Формирование свойств металлохозяйственных товаров в процессе производства. Классификация, ассортимент и качество металлохозяйственных изделий.	2		OK 1-9 ПК 1.1-1.7 2
	2.Классификация и ассортимент металлической посуды, столовых приборов и ножевых товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлохозяйственных товаров.	4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие № 57,58 Изучение металлов, используемых в производстве посуды, способов обработки поверхности металлических изделий.	4	4	OK 1-9 ПК 1.1-1.7 2
	Практическое занятие № 59,60 Идентификация ассортимента металлической посуды и проверка качества эмалированной посуды. Определение вида, фасона, размеров, объема, материала, характера защитного покрытия образцов посуды.	4	4	OK 1-9 ПК 1.1-1.7 2
Тема 2.12 Мебельные товары	Практическое занятие № 61,62 Идентификация ассортимента ножевых товаров и столовых приборов.	4	4	OK 1-9 ПК 1.1-1.7 2
	Содержание	8	6	
	1.Общие сведения об основных материалах, применяемых в производстве мебели. Классификация и ассортимент мебели. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели.	2		OK 1-9 ПК 1.1-1.7 2

	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие № 63,64,65 Идентификация ассортимента мебельных товаров.	6	6	ОК 1-9 ПК 1.1-1.7 2
Тема 2.13 Электробытовые товары	Содержание	18	12	
	1.Бытовые светильники и источники света. Электронагревательные приборы. Классификация. Холодильники. Классификация.	2		ОК 1-9 ПК 1.1-1.7 2
	2.Бытовые стиральные машины. Классификация. Уборочные машины. Машины для механизации кухонных работ. Машины и приборы для поддержания микроклимата в помещениях. Упаковка, транспортирование и хранение электротоваров и бытовых машин.	4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие № 66,67 Идентификация ассортимента бытовых светильников, пылесосов. Правила эксплуатации бытовых электрических машин и приборов.	4	4	ОК 1-9 ПК 1.1-1.7 2
	Практическое занятие № 68,69 Идентификация ассортимента холодильников. Правила охраны труда при работе с электробытовыми товарами. Правила продажи, транспортировки и правила обмена электробытовых товаров.	4	4	ОК 1-9 ПК 1.1-1.7 2
	Практическое занятие № 70,71 Идентификация ассортимента бытовых стиральных машин. Правила охраны труда при работе с электробытовыми товарами.	4	4	

	Правила продажи, транспортировки и правила обмена электробытовых товаров.			
Тема 2.14 Культурно-бытовые товары	Содержание	12	8	
	1.Классификация культурно-бытовых товаров. Школьно-письменные и канцелярские товары.	2		ОК 1-9 ПК 1.1-1.7 2
	2.Игрушки. Используемые материалы. Требования к игрушкам. Классификация. Фототовары.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие №72,73 Идентификация ассортимента и определение качества изделий из бумаги и картона по образцам.	4	4	ОК 1-9 ПК 1.1-1.7 2
	Практическое занятие №74,75 Идентификация ассортимента и определение качества игрушек.	4	4	
Тема 2.15 Ювелирные товары	Содержание	14	8	
	1.Металлы и сплавы, применяемые для ювелирных изделий. Пробирование и клеймение ювелирных изделий. Ювелирные вставки.	2		ОК 1-9 ПК 1.1-1.7 2
	2.Классификация и ассортимент ювелирных изделий. Упаковка, маркировка, транспортирование, приёмка и хранение ювелирных изделий.	2		
	3.Устройство и принцип действия механических	2		

	часов. Классификация и ассортимент часов.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие №76,77 Ознакомление с ассортиментом ювелирных изделий, определение пробы драгоценных металлов.	4	4	ОК 1-9 ПК 1.1-1.7 2
	Практическое занятие №78,79 Ознакомление с ассортиментом часов.	4	4	
Тема 2.16 Измерительное оборудование торговых предприятий.	Содержание	9	5	
	1. Значение измерительного оборудования. Классификация и индексация торговых весов. Общие требования, предъявляемые к весам.	2		ОК 1-9 ПК 1.1-1.7 2
	2. Требования безопасности при эксплуатации весов. Устройство весов. Весы электронные.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие №80 Изучение устройства электронных весов. Правила взвешивания на весах.	2	2	ОК 1-9 ПК 1.1-1.7 2
	Практическое занятие №81 Приобретение навыков взвешивания на электронных весах	3	3	ОК 1-9 ПК 1.1-1.7 2
Дифференцированный зачет		2		ОК 1-9 ПК 1.1-1.7 3
Итого		285		
Учебная практика Виды работ: Изучение торгово-технологического процесса в торговом предприятии: -идентификация различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных,		144		

<p>яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);</p> <ul style="list-style-type: none"> -установление градации качества пищевых продуктов; -оценка качества продовольственных товаров по органолептическим показателям; -распознавание дефектов продовольственных товаров; -подсчет энергетической ценности продукта; -подготовка инвентаря и инструментария торгового оборудования к работе; -фасовка, взвешивание, упаковка продовольственных товаров; -приемы и способы выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании; -создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров; -способы укладки товаров на хранение; -методы продажи товаров; -организация рабочего места; -правила продажи отдельных групп продовольственных товаров; -учет товарно-материальных ценностей; -изучение покупательского спроса; -поиск информации в интернет ресурсе. 			
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемка товаров по количеству и качеству -оформление сопроводительных документов. -размещение товаров на хранение -подготовка товаров к продаже -размещение и выкладка товаров в торговом зале -организация рабочего места и безопасность труда в процессе обслуживания покупателей -обслуживание покупателей в продовольственных магазинах с различными методами продажи товаров -продажа различных групп товаров с применением измерительного, механического и контрольно-кассового оборудования -изучение покупательского спроса -инвентаризация товарно-материальных ценностей -приемка товаров по количеству и качеству. -оформление сопроводительных документов. -размещение товаров на хранение 	<p>180</p>		

<p>-подготовка товаров к продаже</p> <p>-размещение и выкладка товаров в торговом зале</p> <p>-организация рабочего места и безопасность труда в процессе обслуживания покупателей -обслуживание покупателей в продовольственных магазинах с различными методами продажи товаров -продажа различных групп товаров с применением измерительного, механического и контрольно-кассового оборудования</p> <p>-изучение покупательского спроса -инвентаризация товарно-материальных ценностей.</p>			
Всего по ПМ 01. «Продажа продовольственных и непродовольственных товаров»	629		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет №2 «Учебный магазин» оснащенный оборудованием:

- учебная доска;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- наглядные пособия;
- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)
- рабочее место преподавателя
- шкаф для хранения учебных пособий
- торгово-техническое оборудование
- кассовый бокс
- горка пристенная
- горка островная
- прилавок торговый
- прилавок демонстрационный
- табурет универсальный со ступенькой
- стеллаж
- контрольно-кассовая машина
- онлайн-касса
- pos-система
- денежный ящик
- детектор банкнот
- сканер считывания штриховых кодов
- весы электронные торговые
- витрина
- рекламно-выставочный инвентарь (муляжи товаров, манекены, держатели для одежды, подставки, ценникодержатели, инвентарные корзины и др.)

Технические средства обучения:

- персональный компьютер;
- мультимедийный проектор;
- мультимедийный экран;
- лазерная указка;
- средства аудиовизуализации.
- лицензионное программное обеспечение для совместной работы с офисными документами
- лицензионное программное обеспечение для работы с документами
- лицензионное программное обеспечение для работы с документами в формате PDF
- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия муляжи продовольственных и образцы непродовольственных товаров;
- весоизмерительное оборудование;
- контрольно-кассовая техника;
- 5 рабочих места кассира;
- торговый инвентарь.

Оборудование лаборатории- мастерской:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия муляжи непродовольственных и образцы непродовольственных товаров;
- весоизмерительное оборудование;
- торговая мебель: витрины, прилавки, горки;
- торговый инвентарь;
- кассовые боксы;
- уголок покупателя.

Оснащенные базы практики АО Тандер гипермаркет «Магнит».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

- 1.Л.В. Карташова Управление ассортиментом товаров.М: Академия, 2021г - 288 стр.
- 2.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, М: Академия, 2020г - 304стр.
- 3.Парфентьева Т.Р., Миронова Н.Б, Оборудование торговых предприятий, М: ПрофОбрИздат, 2020г - 128 стр.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

Официальный сайт: Контрольная закупка.
 Знай товар.ru Товароведение. Разложи всё по полочкам.
 Официальный сайт. Давайте разберёмся.
 www, gsen.ru - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
 www.gks.ru- сайт Госкомстата;
 www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
 www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;
 www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;
 www.consultant.ru- справочно - правовая система Консультант Плюс;
 www, retailer, ru - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;
 www, reteilerclub. ru - учебно-информационный проект Супер- розница.

3.2.3.Дополнительные источники

1.Постановление Правительства РФ № 745 от 30.07.1993г и дополнение к нему №904 от 07.08.1998г «О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением».

2.Типовые правила эксплуатации торгового механического оборудования

3.Закон РФ О защите прав потребителей, М: "Кодекс", 2023г-32стр.

4.Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров рабочая, тетрадь, М: Академия,2013г-96стр.

5.Никитченко Л.И Контрольно-кассовые машины, учебное пособие М: Академия, 2019г -72 стр.

6.Никитченко Л.И. Оборудование торговых предприятий, рабочая тетрадь, М: Академия, 2019г - 96 стр.

7.Никифорова Н.С., Новикова А.М. Справочник по товароведению продовольственных товаров, том 1, М: Академия, 2018г-3 84стр.

8.Голубкина Т.С., Никифорова Н.С. Справочник по товароведению продовольственных товаров, том 2, М: Академия,2018г -33бстр.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
-----------------------	--	---

ПК 1.1.	<p>Идентифицирование различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров и непродовольственных товаров в соответствии с их классификацией.</p> <p>Приемка продовольственных товаров и непродовольственных товаров в соответствии с требованиями инструкции по приемке.</p> <p>Обеспечение контроля за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов.</p> <p>Оформление документации при приёмке, отгрузке/выдаче товара.</p> <p>Проверка качества продовольственных товаров и непродовольственных товаров.</p> <p>Проверка и вскрытие тары с учётом материала её изготовления.</p> <p>Проверка комплектности и количественных характеристик товаров.</p> <p>Распознавание дефектов продовольственных товаров и непродовольственных товаров.</p> <p>Расшифровка штрих-кодов и маркировки товаров и входящие в ее состав информационные знаки (символы по уходу для непродовольственных товаров).</p> <p>Распознавание фальсифицированной и контрафактной продукции.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ПК 1.2.	<p>Соблюдение санитарно-гигиенического режима и режима хранения продовольственных товаров в соответствии с требованиями ГОСТ и технических условий.</p> <p>Расчёт товарных потерь продовольственных продуктов.</p> <p>Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продовольственных товаров и непродовольственных товаров.</p> <p>Проведение ротации товаров.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ПК 1.3.	<p>Соблюдение требований по подготовке товаров к продаже.</p> <p>Осуществление подготовки товаров к продаже по заданному алгоритму действий с применением основ мерчандайзинга.</p> <p>Распаковка и сортировка товаров по видам и сортам.</p> <p>Соблюдение требований по размещению и выкладке товаров к продаже с применением основ мерчандайзинга.</p> <p>Оформление ценников на товары в соответствии с правилами.</p> <p>Выполнение операций по организации рабочего места продавца.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>

	Осуществление контроля за своевременным пополнением рабочего запаса товаров. Обеспечение сохранности товаров, чистоты и порядка на рабочем месте.	
ПК 1.4.	<p>Выполнение подготовительных работ к использованию измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования, инвентаря и инструментов в соответствии с нормативно-технической документацией, типовыми правилами.</p> <p>Эффективное использование измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования, инвентаря и инструментов в соответствии с нормативно-технической документацией, типовыми правилами.</p> <p>Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов.</p>	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ПК 1.5.	<p>Обслуживание покупателей в соответствии с законодательно-нормативными документами.</p> <p>Выполнение алгоритма действий по обслуживанию покупателей в зависимости от метода продажи товаров.</p> <p>Консультирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.</p> <p>Упаковка товаров разными способами с учётом их особенностей.</p> <p>Решение торговых и конфликтных ситуаций в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Использование программного обеспечения для оформления заказа покупателю.</p> <p>Участие в презентации товаров.</p> <p>Предоставление дополнительных услуг покупателям.</p>	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ПК 1.6.	Применение цифровых технологий при оформлении приемки и отпуска товаров, приеме и формировании заказов на товар, доставки товара до потребителя и др. Оформление расчетных документов, чеков, сопроводительной документации при различных формах продажи.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ПК 1.7.	<p>Выполнение деления товарных позиций на ассортиментные группы в соответствии с потребностями целевой аудитории.</p> <p>Составление плана по поставкам.</p> <p>Эффективное использование инструментов продвижения, в зависимости от особенностей каждой площадки.</p> <p>Оформление карточек товаров для каждого маркетплейса.</p>	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.

	<p>Составление отчётности.</p> <p>Осуществление выполнения заказа и доставки товара покупателю.</p> <p>Отслеживание видимости и позиции товаров, а также нововведениях на маркетплейсе.</p>	
--	---	--

ОК 01	<p>Обосновать постановку цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач.</p> <p>Адекватно оценивать и давать самооценку эффективности и качества выполнения профессиональных задач. Проявлять активность и инициативность в процессе освоения профессионального модуля.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ОК 02	<p>Использовать различные источники, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач. Определять задачи и необходимые источники для поиска информации.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ОК 03	<p>Демонстрировать ответственность за принятые решения.</p> <p>Обосновать самоанализ и коррекцию результатов собственной работы.</p> <p>Эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Применять современную научную профессиональную терминологию.</p> <p>Определять источники финансирования.</p> <p>Применять знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ОК 04	<p>Взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик.</p> <p>Обосновать анализ работы членов команды.</p> <p>Применять коммуникационные способности (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями).</p> <p>Полнота понимания и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды (группы).</p> <p>Владение способами бесконфликтного общения в коллективе.</p> <p>Соблюдение принципов профессиональной этики.</p> <p>Наличие положительных отзывов об уровне развития коммуникационных навыков работы.</p> <p>Проявление толерантности в рабочем коллективе.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ОК 05	Грамотность устной и письменной речи.	Экспертное наблюдение

	<p>Ясность формулирования и изложения мыслей.</p> <p>Грамотно оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке.</p> <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы.</p> <p>Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.</p> <p>Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.</p> <p>Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).</p> <p>Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ОК 06	<p>Описывать и проявлять значимость своей профессии.</p> <p>Применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ОК 07	<p>Эффективно выполнять правила ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик.</p> <p>Знать и использовать ресурсосберегающие технологии в области телекоммуникаций.</p> <p>Соблюдать нормы экологической безопасности.</p> <p>Осуществлять работу с соблюдением принципов бережливости.</p> <p>Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>

ОК 08	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ОК 09	Эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ОК 01	Обосновать постановку цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач. Адекватно оценивать и давать самооценку эффективности и качества выполнения профессиональных задач. Проявлять активность и инициативность в процессе освоения профессионального модуля.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ОК 02	Использовать различные источники, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач. Определять задачи и необходимые источники для поиска информации. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ОК 03	Демонстрировать ответственность за принятые решения. Обосновать самоанализ и коррекцию результатов собственной работы. Эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Применять современную научную профессиональную терминологию. Определять источники финансирования. Применять знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ОК 04	Взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик. Обосновать анализ работы членов команды.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.

	<p>Применять коммуникационные способности (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями).</p> <p>Полнота понимания и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды (группы).</p> <p>Владение способами бесконфликтного общения в коллективе.</p> <p>Соблюдение принципов профессиональной этики.</p> <p>Наличие положительных отзывов об уровне развития коммуникационных навыков работы.</p> <p>Проявление толерантности в рабочем коллективе.</p>	результатов.
ОК 05	<p>Грамотность устной и письменной речи.</p> <p>Ясность формулирования и изложения мыслей.</p> <p>Грамотно оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке.</p> <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы.</p> <p>Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.</p> <p>Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.</p> <p>Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).</p> <p>Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ОК 06	<p>Описывать и проявлять значимость своей профессии.</p> <p>Применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ОК 07	<p>Эффективно выполнять правила ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик.</p> <p>Знать и использовать ресурсосберегающие технологии в области телекоммуникаций.</p> <p>Соблюдать нормы экологической безопасности.</p> <p>Осуществлять работу с соблюдением принципов бережливости.</p> <p>Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</p>	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.

ОК 08	<p>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</p> <p>Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности.</p> <p>Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ОК 09	<p>Эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>