Филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения
Омской области «Москаленский профессиональный техникум в с. Элита»

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
Юр. О.А.
Протокол №6 от 28 мая 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____ Н.В. Кудрявцев
____.____.2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ПРОДАЖ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

38.01.02 Продавец, контролёр-кассир

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Продажа непродовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир. Укрупнённая группа профессий 38.00.00 Экономика и управление.

Организация разработчик: филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Москаленский профессиональный техникум» в селе Элита

Разработчики:

Елесина Е.Б. – Зав. производственной практики

Юдина Т.Н. – мастер п/о БПОУ МПТ

Дьячко О.А. - методист

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**, в соответствии с ФГОС СПО, входящим в состав укрупненной группы профессий **38.00.00 Экономика и управление**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

1.2. Место предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: предмет входит в профессиональный цикл

1.3. Цели планируемые результаты

1.3.1. Перечень общих компетенций

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Продажа непродовольственных товаров**, в том числе общими (ОК) компетенциями:

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 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 общечеловеческих 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.

1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Продажа непродовольственных товаров**, в том числе профессиональными (ПК):

Код	Наименование результата обучения
-----	----------------------------------

ПК 1.1	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.
ПК 1.2	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.
ПК 1.3	. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
ПК 1.4	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

Программа профессионального модуля может быть использована при подготовке и переподготовке работников сферы обслуживания профессии 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир» на базе основного общего образования и среднего общего образования, а так же без среднего общего образования, без опыта работы в сфере торговли; при повышении квалификации работников сферы обслуживания профессии 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир» на базе основного общего и среднего общего образования, а так же без среднего общего образования с опытом работы в торговых предприятиях разных форм собственности, по профессиям рабочих:

продавец продовольственных товаров – продавец непродовольственных товаров – контролер-кассир;

продавец продовольственных товаров – продавец непродовольственных товаров – кассир торгового зала;

продавец непродовольственных товаров – контролер-кассир – кассир торгового зала;

продавец продовольственных товаров – контролер-кассир – кассир торгового зала.

1.3.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров;

уметь:

- идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;
- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;
- производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;
- производить взвешивание товаров отдельных товарных групп;

знать:

- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
- классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;
- показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;
- назначение, классификацию торгового инвентаря;
- назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;

- устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;
- закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 594 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 234 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 156 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 78 часов;

учебной и производственной практики – 360 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля *ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров*

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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1 – 1.4	Раздел 1. Организация торгово-технологического процесса по продаже непродовольственных товаров	363	134	28	67	162	-
ПК 1.2	Раздел 2. Эксплуатация немеханического и весоизмерительного оборудования, торгового инвентаря.	87	22	6	11	54	-
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	144					144
	Всего:	594	156	34	78	216	144

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Организация торгово-технологического процесса по продаже непродовольственных товаров		201	
МДК 1 Розничная торговля непродовольственными товарами		201	
Тема 1.1. Теоретические основы товароведения	Содержание	18	1
Тема 1.1.1. Классификация и кодирование товаров	Роль торговых работников. Классификация непродовольственных товаров. Виды товарных классификаций. Штриховое кодирование, алгоритм расчета контрольного числа штрихового кода.	2	
Тема 1.1.2. Ассортимент товаров	Понятие «ассортимент». Промышленный, торговый простой, сложный, развернутый, комбинированный, смешанный ассортимент. Основные показатели ассортимента, широта ассортимента и его глубина.	2	
Тема 1.1.3. Качество товаров	Показатели качества и их классификация. Оценка качества товаров.	2	
Тема 1.1.4. Поставка, приемка, продажа и обмен товаров	Порядок приемки товаров по количеству и качеству.	2	
Тема 1.1.5. Информация для покупателей	Информация о деятельности торговой организации. Информация о товаре.	2	
Тема 1.1.6. Коррупция в сфере торговли	Понятие «Коррупция». Противодействие коррупции в сфере торговли. Причины коррупции и прочее.	2	
Тема 1.1.7. Доступная среда в предприятиях мелкооптовой и розничной торговли	Комплектация и расстановка оборудования в торговых залах магазинов. Размещение информации о расположении товаров и секций. Принцип обеспечения доступности	2	

Тема 1.1.8. Правовое регулирование в области защиты прав потребителей	Основные положения Закона РФ «О защите прав потребителей». Решение ситуационных заданий с использованием Закона.	2	
Тема 1.1.9. Охрана труда на предприятиях торговли	Техника безопасности на предприятиях торговли. Пожарная безопасность предприятий торговли. Предупреждение производственного травматизма и профессиональных заболеваний работников торговли	2	
Тема 1.2. Текстильные товары	Содержание	8	1
Тема 1.2.1. Текстильные волокна	Общие положения. Натуральные волокна. Химические волокна	2	
Тема 1.2.2. Классификация пряжи и нитей	Свойства текстильных нитей. Формирование свойств тканей в процессе ткачества. Строение тканей. Свойства тканей.	2	
Тема 1.2.3. Классификация и ассортимент тканей	Бельевые ткани. Сорочечно-платьевые ткани. Костюмные, пальтовые, плащевые и курточные ткани. Первичная и внешняя упаковка, маркировка текстильных товаров. Хранение при транспортировке и в складском помещении.	2	
Тема 1.2.4. Продажа текстильных товаров	Практические занятия	2	2
	Оценка качества текстильных товаров органолептическим методом. Виды переплетений. Консультация покупателей.	2	
Тема 1.3. Швейные товары	Содержание	8	1
Тема 1.3.1. Классификация ассортимента швейных изделий.	Классы, виды, группы и подгруппы швейных товаров. Верхняя одежда. Легкая одежда. Бельевые изделия. Головные уборы.	2	
Тема 1.3.2. Факторы, формирующие качество швейных изделий	Требования к качеству изготовления одежды. Дефекты одежды	2	
Тема 1.3.3. Приемка и продажа швейных товаров	Подготовка и размещение швейных товаров в торговом зале. Первичная и внешняя упаковка, маркировка текстильных товаров. Хранение при транспортировке и в складском помещении.	2	
Тема 1.3.4. Продажа швейных изделий	Практические занятия	2	
	Оценка качества швейных товаров органолептическим методом. Консультация покупателей. Изучение ассортимента.	2	
Тема 1.4. Трикотажные изделия	Содержание	4	1
Тема 1.4.1. Классификация и ассортимент трикотажных изделий	Свойства и строение трикотажа. Виды трикотажных переплетений. Проектирование трикотажных изделий. Подготовка пряжи и нитей к	2	

	вязанию трикотажных полотен. Отделка трикотажа. Требования к обработке трикотажных изделий. Пороки трикотажных изделий. Классы, группы, подгруппы, виды трикотажных изделий. Правила хранения и требования к качеству трикотажных товаров. Подготовка и размещение трикотажных товаров в торговом зале. Особенности продажи трикотажных товаров		
Тема 1.4.2. Продажа трикотажных товаров	Практические занятия	2	2
	Оценка качество трикотажных товаров органолептическим методом определение сорта трикотажных изделий. Консультация покупателей. Изучение ассортимента.	2	
Тема 1.5. Пушно-меховые товары	Содержание	10	1
Тема 1.5.1. Классификация пушно-меховых товаров.	Пушно-меховое сырье. Строение меховой шкурки. Изменчивость волосяного и кожного покрова животных.	2	
Тема 1.5.2. Ассортимент пушно-меховых полуфабрикатов	Пушной, меховой полуфабрикат. Меховые шкурки морских животных. Свойства пушно-мехового полуфабриката.	2	
Тема 1.5.3. Меховые изделия	Верхняя меховая одежда. Меховые женские уборы. Меховые головные уборы. Меховая галантерея. Меховая обувь. Требования к качеству меховых изделий. Приемка меховых изделий.	2	
Тема 1.5.4. Овчинно-шубные товары	Шубная овчина и ее характеристика. Ассортимент овчинно-шубных изделий и их характеристика.	2	
Тема 1.5.5. Особенности обслуживания покупателей меховых товаров	Практические занятия	2	2
	Изучение ассортимента и качества пушно-меховых изделий.	2	
Тема 1.6. Кожевенно-обувные товары	Содержание	4	1
	Классификация и ассортимент обуви. Правила хранения и требования к качеству обуви. Маркировка, клеймение и символы по уходу за обувью. Подготовка и размещение обуви в торговом зале.	2	
Тема 1.6.1. Продажа обуви	Практические занятия	2	
	Изучение ассортимента обуви, консультация покупателей.	2	
Тема 1.7. Галантерейные и книжные товары	Содержание	6	1
Тема 1.7.1. Галантерейные товары	Классификация и ассортимент галантерейных товаров. Правила хранения и требования к качеству галантерейных товаров.	2	

	Маркировка, свойства и правила эксплуатации галантерейных товаров. Подготовка и размещение галантерейных товаров в торговом зале. Особенности продажи галантерейных товаров		
Тема 1.7.2. Книжные товары	Классификация и ассортимент книжных товаров. Правила хранения и требования к качеству книжных товаров. Маркировка, свойства и правила эксплуатации книжных товаров. Подготовка и размещение книжных товаров в торговом зале. Особенности продажи книжных товаров	2	
Тема 1.7.1. Продажа галантерейных и книжных товаров	Практические занятия	2	2
	Тематическая выкладка книжных товаров. Консультация покупателей.	2	
Тема 1.8. Парфюмерно-косметические товары	Содержание	4	1
Тема 1.8.1. Классификация и ассортимент парфюмерно-косметических товаров	Парфюмерные товары. косметические товары, тара и упаковочные средства. Маркировка, свойства и правила эксплуатации парфюмерно-косметических товаров и мыла туалетного. Средства ухода за кожей. Средства ухода за волосами. Декоративная косметика.	2	
Тема 1.8.2. Продажа парфюмерно-косметических товаров	Практические занятия	2	2
	Изучение маркировки парфюмерно-косметических товаров. Показатели качества парфюмерно-косметических товаров. Изучение ассортимента. Консультация покупателей.	2	
Тема 1.9. Электробытовые товары	Содержание	18	1
Тема 1.9.1. Бытовые светильники и электрические лампы	Классификация и ассортимент. Правила хранения и требования к качеству. Маркировка, клеймение и символы по уходу. Свойства и правила эксплуатации. Подготовка и размещение товаров в торговом зале.	2	
Тема 1.9.2. Бытовые нагревательные электроприборы	Классификация и ассортимент. Правила хранения и требования к качеству. Маркировка, клеймение и символы по уходу. Свойства и правила эксплуатации. Подготовка и размещение товаров в торговом зале.	2	
Тема 1.9.3. Бытовые холодильники	Классификация и ассортимент. Правила хранения и требования к качеству. Маркировка, клеймение и символы по уходу. Свойства и	2	

	правила эксплуатации Подготовка и размещение товаров в торговом зале.		
	Контрольная работа за 1 семестр	2	
	1 курс (2 семестр)		
Тема 1.9.4. Бытовые стиральные машины	Классификация и ассортимент. Правила хранения и требования к качеству. Маркировка, клеймение и символы по уходу. Свойства и правила эксплуатации Подготовка и размещение товаров в торговом зале.	2	
Тема 1.9.5. Уборочные машины	Классификация и ассортимент. Правила хранения и требования к качеству. Маркировка, клеймение и символы по уходу. Свойства и правила эксплуатации Подготовка и размещение товаров в торговом зале.	2	
Тема 1.9.6. Машины и приборы для механизации кухонных работ	Классификация и ассортимент. Правила хранения и требования к качеству. Маркировка, клеймение и символы по уходу. Свойства и правила эксплуатации Подготовка и размещение товаров в торговом зале.	2	
Тема 1.9.7. Бытовые швейные, прядильные и вязальные машины	Классификация и ассортимент. Правила хранения и требования к качеству. Маркировка, клеймение и символы по уходу. Свойства и правила эксплуатации Подготовка и размещение товаров в торговом зале.	2	
Тема 1.9.8. Машины и приборы для поддержания микроклимата и прочие бытовые электроприборы	Классификация и ассортимент. Правила хранения и требования к качеству. Маркировка, клеймение и символы по уходу. Свойства и правила эксплуатации Подготовка и размещение товаров в торговом зале.	2	
Тема 1.9.9. Изучение ассортимента электробытовых товаров	Практические занятия	2	2
	Решение профессиональных задач по правилам продажи электробытовых товаров	2	
Тема 1.10. Товары бытовой химии	Содержание	8	1
Тема 1.10.1.Моющие, чистящие дезинфицирующие средства	Классификация и ассортимент. Правила хранения и требования к качеству. Маркировка, свойства и правила эксплуатации. Подготовка и размещение товаров в торговом зале. Особенности продажи	2	
Тема 1.10.2. Лакокрасочные и	Классификация и ассортимент. Правила хранения и требования к	2	

клеящие материалы	качеству. Маркировка, свойства и правила эксплуатации. Подготовка и размещение товаров в торговом зале. Особенности продажи		
Тема 1.10.3. Минеральные удобрения и ядохимикаты	Классификация и ассортимент. Правила хранения и требования к качеству. Маркировка, свойства и правила эксплуатации. Подготовка и размещение товаров в торговом зале. Особенности продажи	2	
Тема 1.10.4. Изучение ассортимента товаров бытовой химии	Практические занятия	2	2
	Решение профессиональных задач по правилам продажи товаров бытовой химии	2	
Тема 1.11. Товары из пластмасс	Содержание	2	1
	Общие сведения о пластмассах. Полимеры и пластмассы, применяемые в производстве товаров народного потребления. Методы переработки пластмасс. Классификация и ассортимент изделий из пластмасс. Требования к качеству изделий из пластмасс. Маркировка, упаковка и хранение.	2	
Тема 1.12. Керамические товары	Содержание	2	1
	Общие сведения о керамике. Способы изготовления и декорирования. Потребительские свойства. Требования к качеству керамических изделий. Классификация и ассортимент керамических изделий. Маркировка, упаковка и хранение.	2	
Тема 1.13. Стекланные бытовые товары	Содержание	2	1
	Общие сведения о стекле. Классификация и ассортимент изделий из стекла. Требования к качеству изделий из стекла	2	
Тема 1.14 Металлохозяйственные товары	Содержание	4	1
	Общие сведения о металлах и изделиях из них. Классификация и ассортимент металлохозяйственных товаров. Требования к качеству металлохозяйственных товаров	2	
Тема 1.14.1. Продажа металлохозяйственных товаров	Практические занятия	2	2
	Продажа металлохозяйственных товаров	2	
Тема 1. 15 .Строительные материалы	Содержание	2	1
	Классификация строительных материалов Правила хранения и требования к качеству строительных материалов Маркировка, свойства и правила эксплуатации строительных материалов Подготовка и размещение строительных материалов в торговом зале. Особенности продажи строительных материалов и изделий	2	

Тема 1.16. Мебельные товары	Содержание	4	1
	Классификация и ассортимент мебели. Правила хранения и требования к качеству мебельных товаров. Маркировка, свойства и правила эксплуатации мебели. Подготовка и размещение мебели в торговом зале. Особенности продажи мебели	2	
Тема 1.16.1. Продажа мебельных товаров	Практические занятия	2	2
	Консультация покупателей при выборе мебельных товаров	2	
Тема 1.17. Товары художественно-декоративного назначения и сувениры	Содержание	4	1
	Классификация и ассортимент художественных изделий. Маркировка, свойства и правила эксплуатации художественных изделий. Хранение и требования к качеству художественных изделий. Подготовка и размещение художественных изделий в торговом зале. Особенности продажи художественных изделий. Классификация и ассортимент сувениров. Маркировка, свойства и правила эксплуатации сувениров. Хранение и требования к качеству сувениров. Подготовка и размещение сувениров в торговом зале. Особенности продажи сувениров	2	
Тема 1.17.1. Продажа товаров художественно-декоративного назначения и сувениров	Практические занятия	2	1
	Консультация покупателей. Оформление подарка.	2	
Тема 1.18. Товары культурно-бытового назначения	Содержание	16	
Тема 1.18.1. Музыкальные инструменты	Общие сведения о музыкальных инструментах. Классификация и ассортимент музыкальных инструментов. Требования к качеству музыкальных инструментов	2	1
Тема 1.18.2. Фототовары	Общие сведения о фототоварах. Классификация и ассортимент фототоваров. Требования к качеству фототоваров	2	1
Тема 1.18.3. Игрушки	Общие сведения об игрушках. Классификация и ассортимент игрушек. Требования к качеству игрушек	2	1
Тема 1.18.3.1. Оценка качества игрушек	Практические занятия	2	2
	Определение качества игрушек органолептическим методом. Консультация покупателей.	2	
Тема 1.18.4. Спортивные, рыболовные и охотничьи товары	Общие сведения о товарах. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Правила маркировки, упаковки и хранения.	2	1

	Правила продажи.		
Тема 1. 18.5. Офисная оргтехника	Общие сведения об офисной оргтехнике Классификация и ассортимент офисной оргтехники Требования к качеству офисной оргтехнике	2	1
Тема 1. 18.6. Бытовая радиоэлектронная аппаратура	Общие сведения о товарах. Классификация и ассортимент. Требования к качеству правила маркировки, упаковки и хранения. Правила продажи.	2	
Тема 1.18.7. Школьно-письменные и канцелярские товары	Общие сведения о товарах. Классификация и ассортимент. Требования к качеству правила маркировки, упаковки и хранения. Правила продажи.	2	
Тема 1.19. Ювелирные изделия	Содержание	6	1
Тема 1.19.1. Металлы и сплавы, применяемые для ювелирных изделий.	Свойства металлов применяемых для производства ювелирных изделий. Виды сплавов. Пробирование и клеймение ювелирных изделий.	2	
Тема 1.19.2. Классификация и ассортимент ювелирных изделий	Классификация, представленная в Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности РФ (ТНВЭД РФ). Личные ювелирные украшения. Сувениры. Украшения для груди и шеи. Украшение одежды, рук, ушей, головы, ног и прочее. Транспортирование ювелирных изделий. Основные правила хранения. Маркировка. Правила обращения с ювелирными изделиями и уход за ними.	2	
Тема 1.19.3. Особенности продажи ювелирных изделий	Практические занятия	2	2
	Изучение ассортимента и определение качества ювелирных изделий	2	
Тема 1.20. Часы	Содержание	2	1
	Классификация и ассортимент часов. Показатели качества часов. Правила продажи, правила упаковки, транспортирования и хранения.	2	
Тема 1.21. Транспортные средства	Содержание	2	
Тема 1.21.1. Автотранспортные средства	Общая характеристика и классификация автотранспортных средств. Легковые автомобили. Классификация по типу кузова, маркировка, хранение. Общая характеристика и классификация мотовелотехники. Велосипеды. Маркировка, хранение. Общая характеристика и классификация водного транспорта. Потребительские свойства.	2	

	Маркировка, хранение.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.		67	2
<ul style="list-style-type: none"> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; - подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя; - посещение торговых предприятий с целью изучения способов расчетов, последовательности действий кассира при расчетах с покупателями, составление расчетов; - изучение отдельных тем, вынесенных на самостоятельное рассмотрение; подготовка к выполнению контрольных работ и тестов; 			
Примерная тематика внеаудиторных самостоятельных работ			2
1. Написать эссе "Я Продавец!"			
2. Заполнение рабочей тетради по МДК 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами: тема Швейные товары стр. 6-8;			
3. Заполнение рабочей тетради по МДК 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами: тема Трикотажные товары стр. 8-10;			
4. Заполнение рабочей тетради по МДК 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами: тема Обувные товары стр. 10-13;			
5. Заполнение рабочей тетради по МДК 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами: тема галантерейные товары стр. 13-16;			
6. Заполнение рабочей тетради по МДК 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами: тема Парфюмерно-косметические товары стр. 16-17;			
7. Заполнение рабочей тетради по МДК 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами: тема Стекланые и керамические товары стр. 19-23;			
8. Заполнение рабочей тетради по МДК 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами: тема Металло хозяйственные товары стр. 23-28;			
9. Заполнение рабочей тетради по МДК 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами: тема Мебельные товары стр. 28-33;			
Учебная практика		162	2
Виды работ			
1. Подготовка рабочего места: проверка наличия и исправности торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов.		6	2
2. Подготовка к продаже и продажа текстильных товаров.		6	
3. Подготовка к продаже и продажа швейных товаров		6	
4. Подготовка к продаже и продажа трикотажных товаров.		6	

5. Подготовка к продаже и продажа меховых товаров.		6	
6. Подготовка к продаже овчинно-шубных товаров и головных уборов.		6	
7. Подготовка к продаже и продажа обуви.		6	
8. Подготовка к продаже и продажа галантерейных и книжных товаров		6	
9. Подготовка к продаже и продажа парфюмерно-косметических товаров		6	
10. Подготовка к продаже и продажа бытовых холодильников и стиральных машин		6	
11. Подготовка к продаже и продажа машин и приборов для механизации кухонных работ		6	
12. Подготовка к продаже и продажа моющих, чистящих и дезинфицирующих средств		6	
13. Подготовка к продаже и продажа красящих и клеящих материалов		6	
14. Подготовка к продаже и продажа керамических изделий и товаров из пластмасса.		6	
15. Подготовка к продаже и продажа стеклянных бытовых товаров.		6	
16. Подготовка к продаже и продажа металлохозяйственных товаров.		6	
17. Подготовка к продаже и продажа строительных материалов		6	
18. Подготовка к продаже и продажа товаров художественно-декоративного назначения и сувениров		6	
19. Подготовка к продаже и продажа музыкальных инструментов.		6	
20. Подготовка к продаже и продажа игрушек.		6	
21. Подготовка к продаже и продажа офисной оргтехники		6	
22. Подготовка к продаже и продажа спорттоваров.		6	
23. Подготовка к продаже и продажа рыболовных и охотничьих товаров.		6	
24. Подготовка к продаже и продажа бытовой радиоэлектронной аппаратуры		6	
25. Подготовка к продаже и продажа школьно-письменных и канцелярских товаров		6	
26. Подготовка к продаже и продажа ювелирных товаров и часов.		6	
27. Подготовка к продаже и продажа транспортных средств.		6	
Раздел ПМ 2. Эксплуатация немеханического и весоизмерительного оборудования, торгового инвентаря.		33	
МДК 1 Розничная торговля непродовольственными товарами		33	
Тема 2.1 Немеханическое оборудование	Содержание	6	
Тема 2.1.1. Классификация и	Назначение немеханического оборудования. Классификация мебели для	2	1

назначение немеханического оборудования	предприятий торговли. Требования, предъявляемые к мебели для торговли. Типизация, унификация и стандартизация мебели. Мебель для торговых залов магазинов. Оборудование для приема, хранения и подготовки товаров к продаже. Мобильное оборудование для рыночной и уличной торговли		
Тема 2.1.2. Правила эксплуатации немеханического оборудования	Правила эксплуатации и безопасности труда при работе с немеханическим оборудованием	2	
Тема 2.1.3. Размещение и выкладка товаров в торговом зале	Практические занятия	2	2
	Размещение и выкладка товаров в торговом зале в процессе эксплуатации немеханического оборудования	2	
Тема 2.2. Торговый инвентарь	Содержание	4	1
	Назначение, виды, классификация и требования к торговому инвентарю. Правила эксплуатации и безопасности труда при эксплуатации торгового инвентаря. Противопожарный инвентарь, его виды и правила эксплуатации	2	
	Правила размещения инвентаря и инструментария на рабочем месте продавца. Средства измерения длины и объема: понятие, назначение, классификация, виды правила измерения		
Тема 2.2.1. Эксплуатация торгового инвентаря	Практические занятия	2	2
	Использование торгового инвентаря при продаже различных групп товаров	2	
Тема 2.3. Весоизмерительное оборудование	Содержание	10	1
Тема 2.3.1. Роль весоизмерительного оборудования	Правила пользования мерами и измерительными приборами в торговле.	2	
Тема 2.3.2. Весы электронные	Весы электронные, их типы, назначение, устройство, взвешивание.	2	
Тема 2.3.3. Весы товарные	Весы товарные, их типы, назначение, устройство, взвешивание.	2	
Тема 2.3.4. Требования, предъявляемые к весоизмерительному оборудованию	Техника безопасности и производственная санитария при эксплуатации весоизмерительного оборудования.	2	
Тема 2.3.5. Подготовка к работе	Практические занятия	2	

эксплуатация весоизмерительного оборудования	Подготовка к работе и эксплуатация весоизмерительного оборудования в учебной лаборатории. Установка весов по уровню, взвешивание.	2	
Итоговая контрольная работа		2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 МДК 001.01 - систематическая проработка учебной и специальной литературы; - подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя; - посещение торговых предприятий с целью изучения способов расчетов, последовательности действий продавца при взвешивании товаров, составление расчетов; - изучение отдельных тем, вынесенных на самостоятельное рассмотрение; подготовка к выполнению контрольных работ и тестов;		11	2
Примерная тематика внеаудиторных самостоятельных работ			
1. Посетить торговые помещения для изучения торгового немеханического оборудования, составить отчет.			3
2. При посещении магазинов акцентировать внимание на работу продавцов при взвешивании товаров, проследить алгоритм их действий; Составить отчет.			3
2. При посещении магазинов акцентировать внимание на работу продавцов при взвешивании товаров, проследить алгоритм их действий; Составить отчет.			2
3. Изучить виды весоизмерительного оборудования и их техническую характеристику;			2
4. Изучить маркировку весоизмерительного оборудования;			2
7. Ознакомление с нормативно-технической документацией;			2
Учебная практика		54	2
Виды работ			
1. Правила безопасности труда при эксплуатации немеханического оборудования и торгового инвентаря. Противопожарный инвентарь.		6	
2. Осуществление подготовки рабочего места: проверку наличия и исправности торгово-технического оборудования, инвентаря и инструментов, размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы.		6	
3. Оформление наприлавочных и внутримагазинных витрин. Составление и оформление подарочных и праздничных наборов.		6	6
4. Подготовка весов к работе, порядок клеймения. Определение вида, грузоподъемности, выполняемые операции, особенности устройства весоизмерительного оборудования.		6	
5. Определение вида, грузоподъемности, выполняемые операции, особенности устройства весоизмерительного оборудования.		6	
6. Весы настольные циферблатные. Электронные весы и весовые комплексы		6	
7. Меры объема и длины.		6	

8. Практическая работа по эксплуатации всех видов весов. 9. Дифференцированный зачет.		
Примерная тематика письменных экзаменационных работ		3
1. Организация торгово-технологического процесса по продаже текстильных товаров в предприятиях розничной торговли		
2. Организация торгово-технологического процесса по продаже швейных товаров в предприятиях розничной торговли		
3. Организация торгово-технологического процесса по продаже трикотажных товаров в предприятиях розничной торговли		
4. Организация торгово-технологического процесса по продаже парфюмерно-косметических товаров в предприятиях розничной торговли		
5. Организация торгово-технологического процесса по продаже игрушек в предприятиях розничной торговли		
6. Организация торгово-технологического процесса по продаже канцелярских товаров в предприятиях розничной торговли		
7. Организация торгово-технологического процесса по продаже спорттоваров в предприятиях розничной торговли		
8. Организация торгово-технологического процесса по продаже фототоваров в предприятиях розничной торговли		
9. Организация торгово-технологического процесса по продаже бытовых электротехнических приборов в предприятиях розничной торговли		
10. Организация торгово-технологического процесса по продаже строительных товаров в предприятиях розничной торговли		
Производственная практика Виды работ	144	3

1. Вводный инструктаж	6	
2. Ознакомление с торговым предприятием.	6	
3. Ознакомление с обязанностями работника магазина, в т.ч. по сохранению товарно-материальных ценностей. Виды материальной ответственности.	6	
4. Нормативная документация , устанавливающая правила безопасности труда при эксплуатации оборудования	6	
5. Ознакомление с применяемым в РТП торгово-технологическим оборудованием.	6	
6. Изучение ассортиментной политики торгового предприятия.	6	
7. Изучение сертификатов качества, лицензий, книги отзывов и предложений	6	
8. Приемка товаров по качеству	6	
9. Приемка товаров по количеству	6	
10. Размещение и выкладка товаров в торговом зале магазина	54	
11. Организация торгово-технологического процесса по продаже различных групп непродовольственных товаров	6	
12. Оценка качества услуг торговли	6	
13. Изучение обеспечения качества и безопасности товаров, реализуемых торговым предприятием.	6	
14. Ознакомление с товародвижением в торговом предприятии.	6	
15. Оформление отчета.		
16. Дифференцированный зачет		
Промежуточная аттестация в форме экзамена во 2 семестре		
Всего	594	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «МДК 01.01.Розничная торговля непродовольственными товарами»; учебного магазина непродовольственных товаров; лаборатории торгово-технологического оборудования;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «МДК 01.01.Розничная торговля непродовольственными товарами»

- комплект бланков технологической документации контроля;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (таблицы, плакаты, коллекции товаров, образцы денежных единиц).
- Прилавки, витрина, кассовая зона.
- Электронные весы

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор;
- видеопроектор;

Оборудование учебного магазина непродовольственных товаров и рабочих мест:

- примерочные кабинки, прилавок, витрина, вешало, плечики, стеллажи;
- торговый инвентарь
- электронные весы
- контрольно кассовая машина

Оборудование лаборатории торгово-технологического оборудования:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- весоизмерительное оборудование
- контрольно-кассовая техника АТОЛ 30Ф
- торговый инвентарь
- прилавки
- витрины.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Нормативно-правовые документы

1. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
4. Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. Пост. Правительства РФ от 20.10.1998 № 1222, от 02.10.1999 № Ц04, от 06.02.2002 № 81, от 12.07.2003 № 421);
5. Система стандартов безопасности труда (ССБТ).
6. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.;
7. ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769-ст

8. ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009г. № 770-ст.;
9. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст.;
10. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-6);
11. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-7);
12. Косарева. О. А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник / М.: Университет «Синергия», 2020. – 452 с.
13. Райкова, Е.Ю. Теория товароведения. - М.: Академия , 2008.-240с. - ISBN 978-5-7695-5120-8;
14. Маисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. Часть 1: Учебное пособие/ Изд-е 2-е доп. и перераб. - Ростов н/Д: «Феникс» 2003г. – 320с.
15. Маисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. Часть 2: Учебное пособие/ Изд-е 2-е доп. и перераб. - Ростов н/Д: «Феникс» 2003г. – 288с.
16. Неверова А.Н. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник для нач. проф. Образования: учеб. Пособия для сред. Проф. Образования/ - 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004 – 480с.
17. Улейский Н.Т. Улейская Р.И. /Оборудование торговых предприятий: Учебник для учащихся профессиональных колледжей, лицеев. - Ростов н/Д: изд-во «Феникс» 2001г. – 416с.

Дополнительная литература

1. Шепелев А.Ф., Туров А.С., Елизаров Ю.Д. Технология производства непродовольственных товаров. Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов – на – Дону: «Феникс» 2002г. – 288с.

Периодические издания

1. Журнал «Современная торговля».
2. Журнал «Тара и упаковка»
3. Журнал «Учет и отчетность»

Интернет источники

1. www.znaytovar.ru

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых игр, case-study, мастер-классы, мастерские, тренинги, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Продажа непродовольственных товаров» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Продажа непродовольственных товаров» и профессии «Продавец, контролер-кассир».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Основы бухгалтерского учета»; «Основы деловой культуры»; «Организация и технология розничной торговли»; «Санитария и гигиена»

Мастера: наличие 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	<p>- соблюдение алгоритма приема товаров в соответствии <i>«Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству» № П-7 от 25.04.66 г., «Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству, утвержденную постановлением Госарбитража СССР от 15 июня 1965 г. № П-6)»</i>по:</p> <ul style="list-style-type: none"> • количеству • качеству <p>- сравнение маркировки товаров с данными указанными в сопроводительном документе.</p>	Тестирование; Практическая работа;
ПК1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом технологическом оборудовании.	<p>- соблюдение технологической последовательности при подготовке размещения и выкладки товаров;</p> <p>- соблюдение норм по использованию торгового технологического оборудования;</p> <p>- оформление наприлавочных и внутримагазинных витрин в соответствии с правилами мерчандайзинга;</p> <p>- соответствие распаковывания, размещения и выкладки товаров на торговом оборудовании с требованиями СанПиН.</p> <p>- оформление ценников в соответствии с <i>«Правилами продажи отдельных видов товаров (ред. от 01.02.2005). Утверждены Постановлением Правительства РФ от 19 января 1998 г. № 55»</i></p>	Тестирование; Устный экзамен; Экспертная оценка деятельности на практических занятиях;
ПК1.3. Обслуживать и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	<p>- соответствие качества обслуживания покупателей правилам продажи товаров и порядку осуществления торговой деятельности;</p> <p>- соблюдение правил консультирования и предоставления клиентам информации об условиях продаж и ассортименте продукции торгового предприятия;</p> <p>- консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров в соответствии с <i>ЗоЗПП, правилами продажи отдельных видов товаров (ред. от 01.02.2005). Утверждены Постановлением Правительства РФ от 19 января 1998 г. № 55.</i></p>	Методика case-study

ПК1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил сохранности ТМЦ в соответствии с маркировкой товаров - Соответствие условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов <i>СанПиН 2.3.2.1324-03</i>. - соблюдение правил оформления маркировки товаров в соответствии с требованиями ГОСТа 	<p>Экспертная оценка деятельности на практических занятиях;</p> <p>Тестирование;</p>
--	---	--

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - добровольное участие в олимпиадах, конкурсах по профессии среди обучающихся училища, области, РФ; - проведение профориентационной работы с обучающимися по месту жительства; - самостоятельное нахождение и использование новой информации по профессии (ч\з СМИ, Интернет); - получение положительных отзывов на учебной и производственной практике (характеристика, дневник ПП) 	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка за учебной деятельностью обучающихся</i></p>
ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> - рациональное планирование деятельности, исходя из целей и способов ее достижения; - создание условий для выбора способов достижения целей; - выполнение технологического процесса в соответствии с инструкциями и ГОСТами; - пошаговый контроль и коррекция деятельности; 	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</i></p>
ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление анализа рабочей ситуации; - соблюдение критерий оценивания собственной деятельности; - обоснование собственной деятельности. 	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</i></p>
ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного	<ul style="list-style-type: none"> - выявление необходимой информации для решения профессиональной задачи; - использование различных источников информации, включая электронные; 	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и</i></p>

выполнения профессиональных задач.	- оценка выбранной информации для эффективного выполнения профессиональных задач.	<i>лабораторных занятиях Доклад Реферат</i>
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- результативность информационного поиска; - использование коммуникационных технологий при защите рефератов, проектов, исследовательских работ, ПЭР	<i>Проектная работа Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях</i>
ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- своевременность выполнения задания каждым членом команды; - качество выполняемой работы; - взаимответственность членов команды при выполнении работы; - оказание взаимопомощи в команде; - заинтересованность в успехе выполнения совместной работы; - радость за успехи других.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</i>
ОК7.Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	- соответствие правил реализации товаров действующими санитарными нормами, стандартами и Правилами продажи товаров.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях. Тестирование.</i>
ОК8.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- добровольное участие обучающихся в мероприятия гражданско-патриотической направленности.	<i>Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся</i>