

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

Рассмотрено
на заседании ПЦК
Юр О.Ю
Протокол № 8
от 8 апреля 2025г

Согласовано:

Утверждаю:
Директор БПОУ МПТ
Кудрявцев Н.В.
« ____ » _____ 2025 г.

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

38.01.02. Продавец

с. Элита 2025г.

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

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

Разработчик:

Елесина Е.Б. – преподаватель БПОУ МПТ

Юдина Т.К.- мастер п/о БПОУ МПТ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	32

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 обучающихся должен освоить основной вид деятельности **продажа продовольственных и непродовольственных товаров** и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций¹

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
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 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 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование результата обучения</i>
ПК 1.1	Осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов.
ПК 1.2	Соблюдать санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения товаров
ПК 1.3	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку с применением основ мерчандайзинга

¹В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

ПК 1.4	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов
ПК 1.5	Предоставлять информацию и консультировать о потребительских свойствах товаров, обслуживать покупателей с применением норм деловой этики.
ПК 1.6	Применять цифровые технологии при продаже товаров
ПК 1.7	Осуществлять продажи на электронных площадках, торговых маркет-плейсах

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен²:
иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;

уметь:

- 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;
- диагностировать дефекты товаров;
- определять причины их возникновения;
- осуществлять контроль за сохранностью товаров, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-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;
- 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 группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы;
- подготавливать непродовольственные товары к продаже: распаковка, сборка, проверка комплектности, эксплуатационных свойств и др.;
- подготавливать продовольственные товары к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров;
- заполнять и размещать ценники на товары;
- осуществлять контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров;
- обеспечивать сохранность товаров, чистоту и порядок на рабочем месте;

²Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

- производить подготовку к работе торгово-технологического оборудования;
- работать на торгово-технологическом оборудовании;
- работать на торгово-технологическом оборудовании;
- эксплуатировать торговый инвентарь и инструментарий;
- 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 обеспечением для оформления заказа покупателю;
- принимать участие в презентации товара и предоставлять дополнительные услуги покупателям;
- разрешать конфликтные ситуации с покупателем;
- выявлять основные причины неудовлетворенности покупателя;
- применять цифровые технологии при оформлении приемки и отпуска товаров, приеме и формировании заказов на товар, доставки товара до потребителя и др.;
- оформлять расчетные документы, чеки, сопроводительную документацию при различных формах продажи;
- формировать заявки, комплектовать товар согласно заказу;
- осуществлять выполнение заказа и доставку товара покупателю.

знать:

- 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;
- требования к условиям хранения, сроки реализации товаров;
- факторы, обеспечивающие формирование и сохранение потребительских свойств товаров;
- виды потерь, причины их возникновения и меры предупреждения;
- классификация, ассортимент товаров;
- показатели идентификации товаров;
- основы мерчандайзинга;
- классификация и характеристики, устройство и принципы работы торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструмента;
- правила эксплуатации оборудования;
- правила техники безопасности и охраны труда;
- 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 документация и другие нормативные акты, правила в сфере торговой деятельности, стандарты предприятия;
- основы цифровых технологий;
- основные положения Конституции РФ и других законодательных и нормативно-правовых актов в сфере профессиональной деятельности;
- основы цифровых технологий;
- признаки формирования ассортимента товаров;
- потребности торгового предприятия в товарах с учётом спроса покупателей;
- требования к упаковке различных групп товаров;
- правила возврата товара.

1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 720 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –396 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 388 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 8 часов;

учебной и производственной практики –324 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

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 – 1.7	Раздел 1. Продажа продовольственных товаров	198	194	18	4	216	-
ПК 1.1 – 1.7	Раздел 2. Продажа непродовольственных товаров	198	194	6	4		-
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	108					108
	Всего:	720	388	34	8	216	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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 1. Продажа продовольственных товаров		198	
МДК 01.01 Продажа продовольственных товаров		162 24 ПЗ 2 конс. 6 дз	
Тема 1.1. Теоретические основы товароведения	Содержание	16	1
Тема 1.1.1. Характеристика потребительских свойств продовольственных товаров	Классификация, потребительские свойства и качество продовольственных товаров. Основы стандартизации и сертификации, маркировка и штриховое кодирование товаров.	2	
	Практическое занятие № 1 Выполнение расчёта энергетической ценности продуктов питания.	2	
Тема 1.1.2. Ассортимент товаров Качество товаров	Понятие «ассортимент». Промышленный, торговый простой, сложный, развернутый, комбинированный, смешанный ассортимент. Основные показатели ассортимента, широта ассортимента и его глубина. 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.	4	
Тема 1.1.5. Информация для покупателей	Информация о деятельности торговой организации. Информация о товаре.	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	Техника безопасности на предприятиях торговли. Пожарная	2	

предприятиях торговли	безопасность предприятий торговли. Предупреждение производственного травматизма и профессиональных заболеваний работников торговли		
Тема 1.2. Организация продажи зерномучных товаров	Содержание	10	1
Тема 1.2.1. Крупы	Ассортимент, характеристика, требования к качеству	2	
Тема 1.2.2. Мука	Виды помолов, показатели качества, сорта и условия хранения.	2	
Тема 1.2.4. Макаaronные изделий	Виды, показатели качества, дефекты, упаковка, условия хранения.	2	
	Практическое занятие № 2 Идентификация и оценка качества ассортимента зерномучных товаров по предоставленным образцам и стандартам.	4	2
Тема 1.3. Организация продажи хлеба и хлебных изделий.	Содержание	8	1
Тема 1.3.1. Классификация и ассортимент Хлебобулочных изделий	Ассортимент хлебобулочных изделий	2	
Тема 1.3.2. Факторы, формирующие качество хлебобулочных изделий	Оценка качества хлебобулочных изделий по стандарту. Дефекты хлебобулочных изделий	2	
Тема 1.3.3. Приемка и продажа хлебобулочных изделий	Приёма, подготовка и размещение хлебобулочных изделий в торговом зале. Первичная и внешняя упаковка, маркировка хлебобулочных изделий. Хранение при транспортировке и в складском помещении.	2	
	Практическое занятие № 3 Идентификация ассортимента и оценка качества хлеба и хлебных изделий по предоставленным образцам и стандартам.. Расчет энергетической ценности хлебобулочных изделий	2	
Тема 1.3. Плодоовощные товары	Содержание	18	1
Тема 1.3.1. Овощи	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
Тема 1.3.2. Плоды	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
Тема 1.3.3. Фрукты	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	

Тема 1.3.4. Продукты переработки плодов и овощей	Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.	2	2
Тема 1.3.5. Грибы	Ассортимент, показатели качества свежих и переработанных грибов, упаковка, сроки хранения	2	
	Практическое занятие №4 Идентификация и оценка качества плодоовощных товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.	4	
	Практическое занятие №5 Приемка плодов и овощей по количеству и качеству в РТП Особенности продажи плодов и овощей в РТП	2	
Тема 1.4. Вкусовые товары	Содержание	20	1
Тема 1.4. 1. Чай	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование..	4	
Тема 1.4.2. Кофе и кофейные напитки	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	4	
Тема 1.4.3. Пряности и приправы	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
Тема 1.4.4. Спирт. Водка и ликероводочные изделия	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
Тема 1.4.5. Виноградные и плодово–ягодные вина	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	2
Тема 1.4.6. Пиво и безалкогольные напитки	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование	2	
	Практическое занятие №6 Ознакомление с ассортиментом чая и оценка его качества Приемка вкусовых товаров по количеству и качеству в РТП	4	
Тема 1.5. Крахмал, сахар и кондитерские товары	Содержание	20	1
Тема 1.5.1. Крахмал и сахар	Продукты переработки крахмала: ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
Тема 1.5.2. Мед	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	

Тема 1.5.3. Фруктово–ягодные кондитерские изделия	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	4	
Тема 1.5.4. Шоколад и какао-порошок	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	4	
Тема 1.5.5. Карамель конфеты и драже	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
Тема 1.5.6. Халва	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
Тема 1.5.7. Мучные кондитерские изделия	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
	Практическое занятие №7 Оценка качества и продажа шоколада Оценка качества и продажа фруктово-ягодных кондитерских изделий Оценка качества и продажа мучных кондитерских изделий.	2	
Тема 1.6. Мясные товары	Содержание	18	1
Тема 1.6.1. Мясо разных видов животных	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
Тема 1.6.2 Колбасные изделия и мясокопчености	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	4	
Тема 1.6.3. Мясные и мясорастительные консервы	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
Тема 1.6.4. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	4	
Тема 1.6.5. Мясо разных видов птиц	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
	Практическое занятие №8 Приемка мясных товаров по количеству и качеству в РТП Консультация покупателей.	4	2
Тема 1.7. Молочные товары	Содержание	16	1
Тема 1.7.1. Молоко, сливки и масло коровье	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	4	
Тема 1.7.2. Молочные консервы	Приемка товаров на основании «Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству» № П-7 от 25.04.66 г., «Инструкция	2	

	о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству, утвержденную постановлением Госарбитража СССР от 15 июня 1965 г. N П-6)» по количеству и качеству		
Тема 1.7.1. Молоко, сливки и масло коровье	Определение качества органолептическим методом.	2	
Тема 1.7.4.Сыр	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
Тема 1.7.5. Приемка молочных товаров по количеству и качеству в РТП	Правила приемки молочных товаров. Выкладка в торговом зале	2	
Тема 1.7.6 Кисломолочные продукты	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	4	
Тема 1.7. Пищевые жиры	Содержание	8	1
Тема 1.7.1. Растительные жиры	Классификация и ассортимент. Правила хранения и требования к качеству. Маркировка..Подготовка и размещение товаров в торговом зале.	2	
Тема 1.7.2. Животные жиры	Классификация и ассортимент. Правила хранения и требования к качеству. Маркировка..Подготовка и размещение товаров в торговом зале.	2	
Тема 1.7.3. Маргарин и кулинарные жиры	Классификация и ассортимент. Правила хранения и требования к качеству. Маркировка..Подготовка и размещение товаров в торговом зале.	2	
Приемка пищевых жиров по количеству и качеству в РТП	Правила приемки пищевых жиров	2	
Тема 1.8. Товароведная характеристика яиц и яичных продуктов.	Содержание	8	
Тема 1.8.1. Яйца и яичные продукты	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 1.8.2. Пищевая ценность, категории яиц, требование качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение	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.	4	
Тема 1.8.7. Требование к качеству, условия и сроки хранения.	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	
1.9 Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров	Содержание	12	1
Тема 1.9.1.Рыба живая, охлажденная, мороженая. Соленая, пряная, маринованная рыба.	Классификация и ассортимент. Правила хранения и требования к качеству. Маркировка, свойства и правила эксплуатации. Подготовка и размещение товаров в торговом зале. Особенности продажи	4	
Тема 1.9.2 Вяленая и сушеная рыба Копченая рыба, балычные изделия	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 1.9.3 Рыбные полуфабрикаты Икра рыбная Нерыбные морепродукты.	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 1.9.4Рыбные консервы и пресервы	Классификация и ассортимент. Правила хранения и требования к качеству. Маркировка, свойства и правила эксплуатации. Подготовка и размещение товаров в торговом зале. Особенности продажи	4	
Тема 1.10 Эксплуатация торгового оборудования.	Содержание	6	
Тема 1.10.1 Машины для нарезки и измельчения продуктов	Устройство, правила эксплуатации	2	1
Тема 1.10.2.Фасовочно-упаковочное оборудование	Классификация. Машины для упаковки товаров, их типы, устройство, правила эксплуатации . Линии для фасовки и упаковки товаров, их назначение и характеристика	2	
Тема 1.10.3.Тепловое оборудование	Устройство, правила эксплуатации	2	
Тема 1.11 Холодильное	Содержание	4	1

оборудование			
Тема 1.11.1 Виды холодильного оборудования	Ассортимент, назначение холодильного оборудования	2	
Тема 1.11.2. . Эксплуатация холодильного оборудования	Выкладка товара на холодильное оборудование. Требования техники безопасности.	2	
Тема 1.12. Торговые автоматы	Содержание Классификация торговых автоматов, основные узлы и механизмы, их назначение, устройство и принцип действия Правила эксплуатации торговых автоматов. Безопасность труда при обслуживании торговых автоматов.	2	
Тема 1.13 Методы продажи продовольственных товаров.	Содержание	2	1
	Методы продажи продовольственных товаров. Способы обслуживания покупателей.	2	
Тема 1.14 Торговое обслуживание покупателей	Содержание	18	
Тема 1.14.1 Охрана труда работников розничной торговли	Требования охраны труда работников розничной торговли	4	
Тема 1.14.2 Правила продажи , возврата и обмена продовольственных товаров. Защита прав потребителей.	Основные правила продажи , возврата и обмена продовольственных товаров. Защита прав потребителей.	4	
Тема 1.14.3 Реклама и консультирование покупателей.	Виды рекламы. Консультация покупателей.	4	
Тема 1.14.4 Этика поведения продавца и основы взаимоотношений продавца и покупателя	Правила этики поведения продавца и основы взаимоотношений продавца и покупателя	2	
Тема 1.14.5 Стратегия поведения и правила поведения продавца в конфликтных ситуациях	Правила поведения при конфликтных ситуациях	4	
Самостоятельная работа при изучении раздела.	Примерная тематика внеаудиторных самостоятельных работ 1. Посетить торговые предприятия для изучения торгового	4	

- 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;	оборудования, составить отчет. 2. При посещении магазинов акцентировать внимание на выкладку товаров; составить отчет. 3. Изучить ассортиментальный перечень продовольственных магазинов, составить отчет. 4. Изучить нормативно техническую документацию.		
Консультация		2	
Дифференцированный зачет	Дифференцированный зачет	6	
Раздел 2. Продажа не продовольственных товаров		198	
МДК 02.01 Продажа не продовольственных товаров		168 18 пз 6 дз 2 конс 4 см	
Тема 1.1. Теоретические основы товароведения	Содержание	24	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,	2	

	развернутый, комбинированный, смешанный ассортимент. Основные показатели ассортимента, широта ассортимента и его глубина.		
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	
1.1.10 Информация о товаре		2	
1.1.11 Кодирование товаров		4	
Тема 1.2. Текстильные товары	Содержание	14	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 Потребительские	Тема 1.2.4 Потребительские свойства тканей и нетканых материалов.	4	
			2

свойства тканей и нетканых материалов. Упаковка, маркировка и хранение текстильных товаров	Упаковка, маркировка и хранение текстильных товаров		
Тема 1.2.5. Продажа текстильных товаров	Практическое занятие №1 Оценка качества текстильных товаров органолептическим методом. Виды переплетений. Консультация покупателей.	4	
Тема 1.3. Швейные товары	Содержание	12	
Тема 1.3.1. Классификация ассортимент швейных изделий.	Классы, виды, группы и подгруппы швейных товаров . Верхняя одежда. Легкая одежда. Бельевые изделия. Головные уборы.	4	1
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	Практическое занятие №2 Оценка качества швейных товаров органолептическим методом. Консультация покупателей. Изучение ассортимента.	4	2
Тема 1.4. Трикотажные изделия	Содержание	4	
Тема 1.4.1. Классификация и ассортимент трикотажных изделий	Свойства и строение трикотажа. Виды трикотажных переплетений. Проектирование трикотажных изделий. Подготовка пряжи и нитей к 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	2	1
Тема 1.4.2. Продажа трикотажных товаров	Практическое занятие №3 Оценка качество трикотажных товаров органолептическим методом определение сорта трикотажных изделий. Консультация покупателей. Изучение ассортимента.	2	2
Тема 1.5. Пушно-меховые товары	Содержание	14	1
Тема 1.5.1. Классификация пушно-	Пушно-меховое сырье. Строение меховой шкурки. Изменчивость	4	

меховых товаров.	волосяного и кожного покрова животных.		
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	Практическое занятие №4 Изучение ассортимента и качества пушно-меховых изделий.	4	2
Тема 1.6. Кожевенно-обувные товары	Содержание	4	1
Тема 1.6.1. Ассортимент и классификация обуви	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 1.6.2. Продажа обуви	Практическое занятие №5 Подготовка к продаже обуви, консультация покупателей	2	2
Тема 1.7. Галантерейные и книжные товары	Содержание	8	1
Тема 1.7.1. Галантерейные товары	Классификация и ассортимент галантерейных товаров. Правила хранения и требования к качеству галантерейных товаров. Маркировка, свойства и правила эксплуатации галантерейных товаров. Подготовка и размещение галантерейных товаров в торговом зале. Особенности продажи галантерейных товаров	4	
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	Тематическая выкладка книжных и галантерейных товаров. Консультация покупателей	2	
Тема 1.8. Парфюмерно-косметические товары	Содержание	10	1

Тема 1.8.1. Классификация и ассортимент парфюмерных товаров	Парфюмерные товары, тара и упаковочные средства. Маркировка, свойства и правила эксплуатации.	2	2
Тема 1.8.2 Классификация и ассортимент косметических товаров	Косметические товары, тара и упаковочные средства. Маркировка, свойства и правила эксплуатации Средства ухода за кожей. Средства ухода за волосами. Декоративная косметика	4	
Тема 1.8.3. Продажа парфюмерно-косметических товаров	Практическое занятие №6 Изучение маркировки парфюмерно-косметических товаров. Показатели качества парфюмерно-косметических товаров. Изучение ассортимента. Консультация покупателей.	4	
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 правила эксплуатации Подготовка и размещение товаров в торговом зале.	2	
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	2	

	зале.		
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	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 1.10. 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 клеящие материалы	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 1.10.3. 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 7 Решение профессиональных задач по правилам продажи товаров бытовой химии	2	2
Тема 1.11. Товары из пластмасс	Содержание	2	
	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.		
Тема 1.12. Керамические товары	Содержание	2	

	Общие сведения о керамике. Способы изготовления и декорирования. Потребительские свойства. Требования к качеству керамических изделий Классификация и ассортимент керамических изделий. Маркировка, упаковка и хранение.		
Тема 1.13. Стекланные бытовые товары	Содержание	2	
	Общие сведения о стекле. Классификация и ассортимент изделий из стекла. Требования к качеству изделий из стекла		
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 8 Продажа металлохозяйственных товаров	2	2
Тема 1. 15 .Строительные материалы	Содержание	4	
	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		
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 занятия9 Консультация покупателей при выборе мебельных товаров	2	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	4	

	размещение сувениров в торговом зале. Особенности продажи сувениров Консультация покупателей. Оформление подарка.		
Тема 1.18. Товары культурно-бытового назначения	Содержание	20	
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	
Тема 1.18.3. Игрушки	Общие сведения об игрушках Классификация и ассортимент игрушек	4	
Тема 1.18.3.1. Оценка качества игрушек	Требования к качеству игрушек 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. Правила продажи.	2	
Тема 1. 18.5. Офисная оргтехника	Общие сведения об офисной оргтехнике Классификация и ассортимент офисной оргтехники Требования к качеству офисной оргтехнике	2	
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.	4	
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.	2	

	Транспортирование ювелирных изделий. Основные правила хранения. Маркировка. Правила обращения с ювелирными изделиями и уход за ними.		
Тема 1.19.3. Особенности продажи ювелирных изделий	Изучение ассортимента и определение качества ювелирных изделий	2	
Тема 1.20. Часы	Содержание	4	1
	Классификация и ассортимент часов. Показатели качества часов. Правила продажи, правила упаковки, транспортирования и хранения.	4	
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 мототехники. Велосипеды. Маркировка, хранение. Общая характеристика и классификация водного транспорта. Потребительские свойства. Маркировка, хранение.	2	
Тема 1.22 Немеханическое оборудование	Содержание	6	
Тема 1.22.1. Классификация и назначение немеханического оборудования	Назначение немеханического оборудования. Классификация мебели для 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	2	1
Тема 1.22.2. Правила эксплуатации немеханического оборудования	Правила эксплуатации и безопасности труда при работе с немеханическим оборудованием	2	
Тема 1.22.3. Размещение и выкладка товаров в торговом зале	Размещение и выкладка товаров в торговом зале в процессе эксплуатации немеханического оборудования	2	
Тема 1.23. Торговый инвентарь	Содержание	6	
Тема 1.23.1 Классификация и требования к торговому инвентарю.	Назначение, виды, классификация и требования к торговому инвентарю. Правила эксплуатации и безопасности труда при эксплуатации торгового инвентаря. Противопожарный инвентарь, его виды и правила эксплуатации	4	1

	Правила размещения инвентаря и инструментария на рабочем месте продавца. Средства измерения длины и объема: понятие, назначение, классификация, виды правила измерения		
Тема 1.23.2. Эксплуатация торгового инвентаря	Использование торгового инвентаря при продаже различных групп товаров	2	
Тема 1.24. Весоизмерительное оборудование	Содержание	4	
Тема 2.24.1. Роль весоизмерительного оборудования при продаже непродовольственных товаров	Правила пользования мерами и измерительными приборами в торговле.	2	1
Тема 2.3.2. Весы электронные, весы товарные	Весы электронные и товарные, их типы, назначение, устройство, взвешивание.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела. - 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 1. Посетить торговые предприятия для изучения торгового оборудования, составить отчет. 2. При посещении магазинов акцентировать внимание на выкладку товаров; составить отчет. 3. Изучить ассортиментальный перечень непродовольственных магазинов, составить отчет. 4. Изучить нормативно техническую документацию.	4	

Консультация		2	
Дифференцированный зачет	Дифференцированный зачет	6	
Учебная практика		216	2
Виды работ			2
1.Подготовка рабочего места: проверка наличия и исправности торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов.Оценка качества товаров органолептическим методом.		6	
2.Ознакомление с нормами списания товарных потерь.		6	
3. Подготовка к продаже и продажа крупы и макаронных изделий.		6	
4.Подготовка к продаже и продажа хлеба и хлебобулочных изделий.		6	
5. Подготовка к продаже и продажа мучных кондитерских изделий		6	
6 Подготовка к продаже и продажа фруктов и плодовоовощных товаров		6	
7.Подготовка к продаже и продажа чая и чайных напитков.Подготовка к продаже и продажа кофе и кофейных напитков.		6	
8.Подготовка к продаже и продажа приправ и пряностей.		6	
9.Подготовкакпродаже и продажа алкогольных и безалкогольных напитков.		6	
10.Подготовка к продаже и продажа конфетных изделий и шоколада.		6	
11.Подготовка к продаже и продажа молочных и кисломолочных продуктов.		6	
12.Подготовка к продаже и продажа сыров различных видов.		6	
13.Подготовка к продаже и продажа растительных жиров		6	
14Подготовка к продаже и продажа мяса и мясных товаров.		6	
15.Подготовка к продаже и продажа живой, охлажденной рыбы и рыбной продукции.		6	
16.Размещать и выкладывать товары по группам, видам, сортам с учетом товарного соседства, частоты спроса и удобства работы.		6	
17.Обслуживание покупателей: предлагать и показывать товары, помогать в их выборе, консультировать покупателей.		6	
18. Обслуживание покупателей: предлагать и показывать товары, помогать в их выборе, консультировать покупателей.		6	
19.Подготовка рабочего места: проверка наличия и исправности торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов.		6	
20. Подготовка к продаже и продажа текстильных, швейных и трикотажных товаров.		6	
21.Подготовка к продаже и продажа меховых, овчино -шубных товаров и головных уборов.		6	

22.Подготовка к продаже и продажа обуви.	6	
23.Подготовка к продаже и продажа парфюмерно-косметических товаров	6	
24.Подготовка к продаже и продажа бытовой и кухонной техники.	6	
25.Подготовка к продаже и продажа моющих, чистящих и дезинфицирующих средств	6	
26.Подготовка к продаже и продажа стеклянных, керамических изделий и товаров из пластмасса для бытового пользования.	6	
27.Подготовка к продаже и продажа строительных материалов	6	
28.Подготовка к продаже и продажа ювелирных товаров и часов	6	
29.Подготовка к продаже и продажа школьно-письменных и канцелярских товаров.		
30.Подготовка к продаже и продажа игрушек.	6	
31.Подготовка к продаже и продажа офисной оргтехники		
32.Подготовка к продаже и продажа спорттоваров.	6	
33.Правила безопасности труда при эксплуатации немеханического оборудования и торгового инвентаря. Противопожарный инвентарь.	6	
34.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.		
35.Подготовка весов к работе, порядок клеймения. Определение вида, грузоподъемности, выполняемые операции, особенности устройства весоизмерительного оборудования.		
36.Дифференцированный зачет.		
Производственная практика Виды работ	108	3
1.Вводный инструктаж	6	
2.Ознакомление с торговым предприятием и обязанностями работника магазина, в т.ч. по сохранению товарно-материальных ценностей. Виды материальной ответственности.	6	
3.Нормативная документация, устанавливающая правила безопасности труда при эксплуатации оборудования	6	
4.Ознакомление с применяемым в РТП торгово-технологическим оборудованием.	6	
5.Изучение ассортиментальной политики торгового предприятия	6	
6.Изучение сертификатов качества, лицензий, книги отзывов и предложений	6	
7.Приемка товаров по качеству и количеству	6	
8.Размещение и выкладка товаров в торговом зале магазина	6	
9.Организация торгово-технологического процесса по продаже различных групп непродовольственных товаров	36	
	6	

10.Оценка качества услуг торговли.Изучение обеспечения качества и безопасности товаров, реализуемых торговым предприятием	6	
11.Ознакомление с товародвижением в торговом предприятии	6	
12.Оформление отчета.	6	
13.Дифференцированный зачет		
Примерная тематика письменных экзаменационных работ		
Организация торгово-технологического процесса по продаже мучных кондитерских изделий в предприятиях розничной торговли		
Организация торгово-технологического процесса по продаже колбасных изделий в предприятиях розничной торговли		
Организация торгово-технологического процесса по продаже парфюмерно- косметических товаров в предприятиях розничной торговли		
Организация торгово-технологического процесса по продаже макаронных изделий в предприятиях розничной торговли		
Организация торгово-технологического процесса по продаже ювелирных изделий в предприятиях розничной торговли		
Организация торгово-технологического процесса по продаже чая и чайных напитков в предприятиях розничной торговли		
Организация торгово-технологического процесса по продаже строительных материалов в предприятиях розничной торговли		
Организация торгово-технологического процесса по продаже алкогольных напитков изделий в предприятиях розничной торговли		
Организация торгово-технологического процесса по продаже швейных товаров в предприятиях розничной торговли		
Организация торгово-технологического процесса по продаже молока и молочных товаров в предприятиях розничной торговли		
Организация торгово-технологического процесса по продаже кофе и кофейных напитков в предприятиях розничной торговли		
Организация торгово-технологического процесса по продаже свежих овощей в предприятиях розничной торговли		
Организация торгово-технологического процесса по продаже безалкогольных напитков в предприятиях розничной торговли		
Организация торгово-технологического процесса по продаже игрушек в предприятиях розничной торговли		
Организация торгово-технологического процесса по продаже канцелярских и школьно-письменных		

принадлежностей в предприятиях розничной торговли		
Организация торгово-технологического процесса по продаже фруктов в предприятиях розничной торговли		
Организация торгово-технологического процесса по продаже круп в предприятиях розничной торговли		
Организация торгово-технологического процесса по продаже сыров разных видов животных в предприятиях розничной торговли		
Организация торгово-технологического процесса по продаже спорттоваров в предприятиях розничной торговли		
Организация торгово-технологического процесса по продаже мучных кондитерских изделий в предприятиях розничной торговли	720	
Всего		

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 продовольственными и непродовольственными товарами»; учебного магазина продовольственных и непродовольственных товаров; лаборатории торгово-технологического оборудования;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «МДК 01.01.Розничная торговля продовольственных и непродовольственных товаров»

- 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 продовольственных и непродовольственных товаров и рабочих мест:

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

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

1. Контролер-кассир торгового зала [Текст]: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования и профессиональной подготовки / Г. С. Косарева. - 4-е изд., стер. - Москва: Академия, 2017. - 61, [3] с.: ил.; 24 см. - (Непрерывное профессиональное образование. Торговля).; ISBN 978-5-7695-8981-2. - Текст: непосредственный.

2. Качан, Н. А. Технология выполнения работы по профессии «Кассир»: учебное пособие / Н.А. Качан. — 2-е изд., стер. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 307 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015098-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2058738> (дата обращения: 06.12.2023). — Режим доступа: по подписке.— Текст: электронный.

3. Тюленева, Т. А., Выполнение работ по профессии Кассир: учебник / Т. А. Тюленева. — Москва: КноРус, 2023. — 146 с. — ISBN 978-5-406-11842-9. — URL: <https://book.ru/book/949744> (дата обращения: 06.12.2023). — Текст: электронный

Дополнительные источники (при необходимости)

1. Продавец, контролер-кассир: 10 плакатов: учебное издание / - Москва: Академия, 2023. - 10 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> -Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-library». - Текст: электронный

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 продовольственных и 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 продовольственных и непродовольственных товаров» и профессии «Продавец».

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

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

	Соблюдение требований по размещению и выкладке товаров к продажес применением основ мерчандайзинга. Оформление ценников на товары в соответствии с правилами. Выполнение операций по организации рабочего места продавца. Осуществление контроля за своевременным пополнением рабочего запаса товаров. Обеспечение сохранности товаров, чистоты и порядка на рабочем месте.	результатов.
ПК 1.4.	Выполнение подготовительных работ к использованию измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования, инвентаря и инструментов в соответствии с нормативно-технической документацией, типовыми правилами. Эффективное использование измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования, инвентаря и инструментов в соответствии с нормативно-технической документацией, типовыми правилами. Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ПК 1.5.	Обслуживание покупателей в соответствии с законодательно-нормативными документами. Выполнение алгоритма действий по обслуживанию покупателей в зависимости от метода продажи товаров. Консультирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. Упаковка товаров разными способами с учётом их особенностей. Решение торговых и конфликтных ситуаций в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Использование программного обеспечения для оформления заказа покупателю. Участие в презентации товаров. Предоставление дополнительных услуг покупателям.	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.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и

	Оформление расчетных документов, чеков, сопроводительной документации при различных формах продажи.	производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ПК 1.7.	Выполнение деления товарных позиций на ассортиментные группы в соответствии с потребностями целевой аудитории. Составление плана по поставкам. Эффективное использование инструментов продвижения, в зависимости от особенностей каждой площадки. Оформление карточек товаров для каждого маркетплейса. Составление отчётности. Осуществление выполнения заказа и доставки товара покупателю. Отслеживание видимости и позиции товаров, а также нововведениях на маркетплейсе.	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. Применять коммуникационные способности (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями). Полнота понимания и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды (группы). Владение способами бесконфликтного общения в коллективе. Соблюдение принципов профессиональной этики. Наличие положительных отзывов об уровне развития коммуникационных навыков работы. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ОК 05	Грамотность устной и письменной речи. Ясность формулирования и изложения мыслей. Грамотно оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке. Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	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. Применять коммуникационные способности (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями). Полнота понимания и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды (группы). Владение способами бесконфликтного общения в коллективе. Соблюдение принципов профессиональной этики. Наличие положительных отзывов об уровне развития коммуникационных навыков работы. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ОК 05	Грамотность устной и письменной речи. Ясность формулирования и изложения мыслей. Грамотно оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке. Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ОК 06	Описывать и проявлять значимость своей профессии. Применять стандарты антикоррупционного поведения.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ОК07	Эффективно выполнять правила ТБ во время учебных занятий, при прохождении	Экспертное наблюдение выполнения работ на

	учебной и производственной практик. Знать и использовать ресурсосберегающие технологии в области телекоммуникаций. Соблюдать нормы экологической безопасности. Осуществлять работу с соблюдением принципов бережливости. Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.	практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
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.