

бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области
«Москаленский профессиональный техникум»

Рассмотрено
на заседании ПЦК
Протокол № _____
от «___» _____ 20__ г.

Согласовано:

Утверждаю:
Директор БПОУ МПТ

«___» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

Специальность 38.02.08 Торговое дело

р.п. Москаленки 2024г.

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.08 Торговое дело, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 19 июля 2023 г. №548, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Организация разработчик: бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области «Москаленский профессиональный техникум»

Разработчики:
Юр О.Ю. - преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	25
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 38.02.08 Торговое дело, укрупнённая группа 38.00.00 Экономика и управление

1.2 Место предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: в соответствии с учебным планом, профессиональный модуль входит в состав профессионального цикла.

1.3. Цель и планируемые результаты

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид Продажа непродовольственных товаров и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Результатом освоения программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): Продажа продовольственных и непродовольственных товаров, **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 правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

и профессиональными компетенциями (ПК) по видам деятельности: выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности: продажа непродовольственных товаров, продажа продовольственных товаров:

ПК 5.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров.

ПК 5.2 Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 5.3. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 5.4. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 5.5. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

ПК 5.6. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

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

иметь практический опыт:

обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров;

уметь:

идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушномеховых, овчинношубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмернокосметических, культурнобытового назначения);

оценивать качество по органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;

расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;

идентифицировать непродовольственными товарами 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.

иметь практический опыт:

обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);

устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям;

распознавать дефекты пищевых продуктов;

создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

рассчитывать энергетическую ценность продуктов; производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;

использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

знать:

классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;

особенности пищевой ценности пищевых продуктов;

ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; показатели качества различных групп продовольственных товаров;

дефекты продуктов;

особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров; классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;

технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;

устройство и принципы работы оборудования;

типовые правила эксплуатации оборудования;

нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;

закон о защите прав потребителей; правила охраны труда.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов **388** часов

в том числе в форме практической подготовки **320** часов

Из них на освоение МДК **238** часов

в том числе самостоятельная работа - 0

Промежуточная аттестация *по МДК* **6** часов

практики, в том числе учебная 72 часа

производственная 72 часа

Промежуточная аттестация по модулю: Экзамен (квалификационный) – 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Всего	Объем профессионального модуля, ак. час.						
					Обучение по МДК					Практики	
					Лабораторных. и практических. занятий	В том числе				Учебная	Производственная
						Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8		9	10	11
ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6. ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09.	МДК 05.01 выполнение работ по профессии 17351 Продавец непродовольственных товаров, 17353 Продавец продовольственных товаров	238	176	230	176	X	X	2	6		
	Учебная практика	72	72							72	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72	72								72
	Промежуточная аттестация	6									
	Всего:	388	320	230	176	X	X	2	6+6	72	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ.03 Осуществление продаж потребительских товаров и координация работы с клиентами)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся.	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация торгово-технологического процесса по продаже непродовольственных товаров		106/32	
Тема 1.1. Теоретические основы товароведения	Содержание	18/0	1
Тема 1.1.1. Классификация и кодирование товаров	1,2Роль торговых работников. Классификация непродовольственных товаров. Виды товарных классификаций. Штриховое кодирование, алгоритм расчета контрольного числа штрихового кода.	2	1
Тема 1.1.2. Ассортимент товаров	3,4Понятие «ассортимент». Промышленный, торговый простой, сложный, развернутый, комбинированный, смешанный ассортимент. Основные показатели ассортимента, широта ассортимента и его глубина. Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны товаров.	2	1
Тема 1.1.3. Качество товаров	5,6Показатели качества и их классификация. Оценка качества товаров.	2	1
Тема 1.1.4. Поставка, приемка, продажа и обмен товаров	7,8Порядок приемки товаров по количеству и качеству.	2	1
Тема 1.1.5. Информация для покупателей	9,10Информация о деятельности торговой организации. Информация о товаре.	2	1
Тема 1.1.6. Коррупция в сфере торговли	Понятие «Коррупция». Противодействие коррупции в сфере торговли. Причины 11,12коррупции и прочее.	2	1
Тема 1.1.7. Доступная среда в предприятиях мелкооптовой и розничной торговли	13,14Комплектация и расстановка оборудования в торговых залах магазинов. Размещение информации о расположении товаров и секций. Принцип обеспечения доступности	2	1
Тема 1.1.8. Правовое регулирование в области защиты прав потребителей	15,16Основные положения Закона РФ «О защите прав потребителей». Решение ситуационных заданий с использованием Закона.	2	1

Тема 1.1.9. Охрана труда на предприятиях торговли	17,18Техника безопасности на предприятиях торговли. Пожарная безопасность предприятий торговли. Предупреждение производственного травматизма и профессиональных заболеваний работников торговли	2	1
Тема 1.2. Текстильные товары	Содержание	6/2	1
Тема 1.2.1. Текстильные волокна	19Общие положения. Натуральные волокна. Химические волокна	1	
Тема 1.2.2. Классификация пряжи и нитей	20Свойства текстильных нитей. Формирование свойств тканей в процессе ткачества. Строение тканей. Свойства тканей.	1	
Тема 1.2.3. Классификация и ассортимент тканей	21,22Бельевые 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
	23,24Идентификация ассортимента товаров. Оценка качества текстильных товаров органолептическим методом. Виды переплетений. Консультация покупателей. Решение ситуационных задач «Правила продажи отдельных видов непродовольственных товаров. Решение ситуационных задач «Применение статей, административного права, за нарушение правил торговли».	2	
Тема 1.3. Швейные товары	Содержание	4/2	1
Тема 1.3.1. Классификация ассортимент швейных изделий.	25Классы, виды, группы и подгруппы швейных товаров . Верхняя одежда. Легкая одежда. Бельевые изделия. Головные уборы. Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны товаров.	1	
Тема 1.3.2. Факторы, формирующие качество швейных изделий	26Требования к качеству изготовления одежды. Дефекты одежды	1	
Тема 1.3.3. Продажа швейных изделий	Практические занятия	2	
	27,28Идентификация ассортимента товаров Оценка качества швейных товаров органолептическим методом. Консультация покупателей. Изучение ассортимента. Решение ситуационных задач «Правила продажи отдельных видов непродовольственных товаров. Решение ситуационных задач «Применение статей, административного права, за нарушение правил торговли».	2	
Тема 1.4. Трикотажные изделия	Содержание	4/2	1
Тема 1.4.1. Классификация и	29,30Свойства и строение трикотажа. Виды трикотажных переплетений.	2	

ассортимент трикотажных изделий	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		
Тема 1.4.2. Продажа трикотажных товаров	Практические занятия	2	2
	31,32Идентификация ассортимента товаров Оценка качество трикотажных товаров органолептическим методом определение сорта трикотажных изделий. Консультация покупателей. Изучение ассортимента. Решение ситуационных задач «Правила продажи отдельных видов непродовольственных товаров. Решение ситуационных задач «Применение статей, административного права, за нарушение правил торговли».	2	
Тема 1.5. Пушно-меховые товары	Содержание	6/2	1
Тема 1.5.1. Классификация пушно-меховых товаров.	33Пушно-меховое сырье. Строение меховой шкурки. Изменчивость волосяного и кожного покрова животных.	1	
Тема 1.5.2. Ассортимент пушно-меховых полуфабрикатов	34Пушной, меховой полуфабрикат. Меховые шкурки морских животных. Свойства пушно-мехового полуфабриката.	1	
Тема 1.5.3. Меховые изделия	35Верхняя меховая одежда. Меховые женские уборы. Меховые головные уборы. Меховая галантерея. Меховая обувь. Требования к качеству меховых изделий. Приемка меховых изделий.	1	
Тема 1.5.4. Овчинно-шубные товары	36Шубная овчина и ее характеристика. Ассортимент овчинно-шубных изделий и их характеристика.	1	
Тема 1.5.5. Идентификация ассортимента меховых товаров	Практические занятия	2	2
	37,38Идентификация ассортимента товаров Изучение ассортимента и качества пушно-меховых изделий.	2	
Тема 1.6. Кожевенно-обувные товары	Содержание	4/2	1
	39,40Классификация 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. Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны товаров.	2	
Тема 1.6.1. Продажа обуви	Практические занятия	2	

	41,42Идентификация ассортимента товаров Изучение ассортимента обуви, консультация покупателей. Решение ситуационных задач «Правила продажи отдельных видов непродовольственных товаров. Решение ситуационных задач «Применение статей, административного права, за нарушение правил торговли».	2	
Тема 1.7. Галантерейные и книжные товары	Содержание	4/2	1
Тема 1.7.1. Галантерейные товары	43Классификация 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	1	
Тема 1.7.2. Книжные товары	44Классификация 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	1	
Тема 1.7.1. Продажа галантерейных и книжных товаров	Практические занятия	2	2
	45,46Идентификация ассортимента товаров Тематическая выкладка книжных товаров. Консультация покупателей.	2	
Тема 1.8. Парфюмерно-косметические товары	Содержание	4/2	1
Тема 1.8.1. Классификация и ассортимент парфюмерно-косметических товаров	47,48Парфюмерные 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
	49,50Идентификация ассортимента товаров Изучение маркировки парфюмерно-косметических товаров. Показатели качества парфюмерно-косметических товаров. Изучение ассортимента. Консультация покупателей. Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны товаров.	2	
Тема 1.9. Электробытовые товары	Содержание	10/2	1
Тема 1.9.1. Бытовые светильники и электрические лампы	51Классификация 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.	1	1

Тема 1.9.2. Бытовые нагревательные электроприборы	52Классификация 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.	1	1
Тема 1.9.3. Бытовые холодильники	53Классификация 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.	1	1
Тема 1.9.4. Бытовые стиральные машины	54Классификация 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.	1	1
Тема 1.9.5. Уборочные машины	55Классификация 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.	1	1
Тема 1.9.6. Машины и приборы для механизации кухонных работ	56Классификация 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.	1	1
Тема 1.9.7. Бытовые швейные, прядильные и вязальные машины	57Классификация 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.	1	1
Тема 1.9.8. Машины и приборы для поддержания микроклимата и прочие бытовые электроприборы	58Классификация 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.	1	1
Тема 1.9.9. Изучение ассортимента электробытовых товаров	Практические занятия	2	2
	59,60Идентификация ассортимента товаров Решение профессиональных задач по правилам продажи электробытовых товаров Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны товаров.	2	
Тема 1.10. Товары бытовой химии	Содержание	6/2	1
Тема 1.10.1.Моющие, чистящие дезинфицирующие средства	61,62Классификация и ассортимент. Правила хранения и требования к качеству. Маркировка, свойства и правила эксплуатации. Подготовка и размещение товаров в торговом зале. Особенности продажи Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны товаров.	2	1
Тема 1.10.2. Лакокрасочные и клеящие материалы	63,64Классификация и ассортимент. Правила хранения и требования к качеству. Маркировка, свойства и правила эксплуатации. Подготовка и размещение товаров в торговом зале. Особенности продажи	2	1

Тема 1.10.4. Изучение ассортимента товаров бытовой химии	Практические занятия	2	2
	65,66Решение профессиональных задач по правилам продажи товаров бытовой химии Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны товаров. Решение ситуационных задач «Правила продажи отдельных видов непродовольственных товаров. Решение ситуационных задач «Применение статей, административного права, за нарушение правил торговли».	2	
Тема 1.11. Товары из пластмасс	Содержание	1/0	1
	67Общие 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.	1	
Тема 1.12. Керамические товары	Содержание	1/0	1
	68Общие сведения о керамике. Способы изготовления и декорирования. Потребительские свойства. Требования к качеству керамических изделий Классификация и ассортимент керамических изделий. Маркировка, упаковка и хранение.	1	
Тема 1.13. Стекланные бытовые товары	Содержание	1/0	1
	69Общие сведения о стекле. Классификация и ассортимент изделий из стекла. Требования к качеству изделий из стекла	1	
Тема 1.14 Металлохозяйственные товары	Содержание	3/2	1
	70Общие сведения о металлах и изделиях из них. Классификация и ассортимент металлохозяйственных товаров. Требования к качеству металлохозяйственных товаров	1	
Тема 1.14.1. Продажа металлохозяйственных товаров	Практические занятия	2	2
	71,72Идентификация ассортимента товаров Продажа металлохозяйственных товаров Решение ситуационных задач «Правила продажи отдельных видов непродовольственных товаров. Решение ситуационных задач «Применение статей, административного права, за нарушение правил торговли».	2	
Тема 1. 15 .Строительные материалы	Содержание	2/0	1
	73,74Классификация строительных материалов Правила хранения и требования к качеству строительных материалов Маркировка, свойства и правила эксплуатации строительных материалов Подготовка и размещение	2	

	строительных материалов в торговом зале. Особенности продажи строительных материалов и изделий		
Тема 1.16. Мебельные товары	Содержание	6/4	1
	75,76Классификация 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	4	2
	77,78,79,80Идентификация ассортимента товаров Консультация покупателей при выборе мебельных товаров Анализ ассортимента мебельных товаров в розничных торговых предприятиях. Урок - экскурсия в специализированный магазин.	4	
Тема 1.17. Товары художественно-декоративного назначения и сувениры	Содержание	4/2	1
	81,82Классификация 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
	83,84Идентификация ассортимента товаров Консультация покупателей. Оформление подарка. Решение ситуационных задач «Правила продажи отдельных видов непродовольственных товаров. Решение ситуационных задач «Применение статей, административного права, за нарушение правил торговли».	2	
Тема 1.18. Товары культурно-бытового назначения	Содержание	14/2	
Тема 1.18.1. Музыкальные инструменты	85Общие сведения о музыкальных инструментах. Классификация и ассортимент музыкальных инструментов. Требования к качеству музыкальных инструментов Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны товаров.	1	1

Тема 1.18.2. Фототовары	86Общие сведения о фототоварах Классификация и ассортимент фототоваров Требования к качеству фототоваров	1	1
Тема 1.18.3. Игрушки	87,88Общие 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
	89,90Определение качества игрушек органолептическим методом. Консультация покупателей.	2	
Тема 1. 18.4. Спортивные, рыболовные и охотничьи товары	91,92Общие сведения о товарах. Классификация и ассортимент. Требования к качеству правила маркировки, упаковки и хранения. Правила продажи.	2	1
Тема 1. 18.5. Офисная оргтехника	93,94Общие сведения об офисной оргтехнике Классификация и ассортимент офисной оргтехники Требования к качеству офисной оргтехнике Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны товаров.	2	1
Тема 1. 18.6. Бытовая радиоэлектронная аппаратура	95,96Общие 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	97,98Общие сведения о товарах. Классификация и ассортимент. Требования к качеству правила маркировки, упаковки и хранения. Правила продажи. Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны товаров.	2	
Тема 1.19. Ювелирные изделия	Содержание	6/2	1
Тема 1.19.1. Металлы и сплавы, применяемые для ювелирных изделий.	99,100Свойства металлов применяемых для производства ювелирных изделий. Виды сплавов. Пробирование и клеймение ювелирных изделий.	2	
Тема 1.19.2. Классификация и ассортимент ювелирных изделий	101,102Классификация, 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
	103,104Изучение ассортимента и определение качества ювелирных изделий	2	
Тема 1.20. Часы	Содержание	1/0	1

	105Классификация и ассортимент часов. Показатели качества часов. Правила продажи, правила упаковки, транспортирования и хранения.	1	
Тема 1.21. Транспортные средства	Содержание	1/0	
Тема 1.21.1. Автотранспортные средства	106Общая 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.	1	
Раздел 2. Организация торгово-технологического процесса по продаже непродовольственных товаров		102/62	
Тема 2.1 Зерномучные товары	Содержание	16/10	1
Тема 2.1.1. Крупы	107,108Ассортимент, характеристика, требования к качеству	2	
Тема 2.1..2. Мука	109Виды помолов, показатели качества, сорта и условия хранения.	1	
Тема 2.1..3. Хлебобулочные изделия	110Ассортимент условия и сроки хранения и транспортирования	1	
Тема 2.1..4. Макароны изделий	111,112Виды, показатели качества, дефекты, упаковка, условия хранения.	2	
	Практические занятия	10	2
Тема 2.1..5. Изучение ассортимента крупы.	113,114Ассортимент крупы. Консультация покупателей. Оценка качества крупы по стандарту. Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны товаров.	2	
Тема 2.1..6. Изучение ассортимента муки	115,116Ассортимент муки. Консультация покупателей. Оценка качества муки по стандарту. Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны товаров.	2	
Тема 2.1..7. Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий	117,118Ассортимент макаронных изделий. Консультация покупателей. Оценка качества макаронных изделий по стандарту. Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны товаров.	2	
Тема 2.1..8. Изучение ассортимента хлебобулочных изделий	119,120Ассортимент хлебобулочных изделий. Консультация покупателей. Оценка качества хлебобулочных изделий по стандарту. Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны товаров.	2	
Тема 2.1..9. Расчет энергетической ценности продуктов	121,122Решение практических заданий по расчету энергетической ценности продуктов	2	
Тема 2.2. Плодоовощные товары	Содержание	24/18	1
Тема 2.2.1. Овощи	123,124Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование. Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны товаров.	2	

Тема 2.2.2. Плоды	125,126Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование. Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны товаров.	2	
Тема 2.2.3. Продукты переработки плодов и овощей	127Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения. Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны товаров.	1	
Тема 2.2.4. Грибы	128Ассортимент, показатели качества свежих и переработанных грибов, упаковка, сроки хранения Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны товаров.	1	
	Практические занятия	18	2
Тема 2.2.5. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту	129,130Ознакомление с помологическими сортами семечковых плодов и оценка качества по стандарту	2	2
Тема 2.2.6. Ознакомиться с видами косточковых плодов и оценка качества	131,132Изучение косточковых плодов и оценка их качества. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.	2	
Тема 2.2.7. Ознакомиться с хозяйственно - ботаническими сортами картофеля и оценка его качества.	133,134Изучение хозяйственно - ботанических сортов картофеля и оценка его качества. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.	2	
Тема 2.2.8. Изучение видов и сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	135,136Ознакомление с видами и сортами корнеплодов и оценка качества по стандарту. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения. Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны товаров.	2	
Тема 2.2.9. Изучение видов и сортов капустных овощей и оценка качества по стандарту.	137,138Изучение видов и сортов капустных овощей и оценка качества по стандарту. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.	2	
Тема 2.2.10. Изучение видов луковых овощей и оценка качества по стандарту	139,140Изучение видов луковых овощей и оценка качества по стандарту. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.	2	
Тема 2.2.11. Ознакомление с видами томатных овощей и оценка их качества	141,142Ознакомление с видами томатных овощей и оценка их качества. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.	2	
Тема 2.2.12. Приемка плодов и овощей по количеству и качеству в РТП	143,144Приемка плодов и овощей по количеству и качеству в РТП Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.	2	

Тема 2.2.13. Особенности продажи плодов и овощей в РТП	145,146 Особенности продажи плодов и овощей в РТП в соответствии с правилами продажи товаров.	2	
Тема 2.3. Вкусовые товары	Содержание	10/4	1
Тема 2.3. 1. Чай	147 Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	1	1
Тема 2.3..2. Кофе и кофейные напитки	148 Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	1	
Тема 2.3.3. Пряности и приправы	149 Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	1	
Тема 2.3.4. Спирт. Водка и ликероводочные изделия	150 Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	1	
Тема 2.3.5. Виноградные и плодово-ягодные вина	151 Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	1	
Тема 2.3.6. Пиво и безалкогольные напитки	152 Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	1	
	Практические занятия	4	2
Тема 2.3.7. Ознакомление с ассортиментом чая и оценка его качества	153,154 Ассортимент чая. Зеленый, байховый, красный, белый чай. Оценка качества по органолептическим показателям. Консультация покупателей. Решение ситуационных задач «Правила продажи отдельных видов товаров. Решение ситуационных задач «Применение статей, административного права, за нарушение правил торговли».	2	2
Тема 2.3.8. Приемка вкусовых товаров по количеству и качеству в РТП	155,156 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 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	2	
Тема 2.4. Крахмал, сахар и кондитерские товары	Содержание	16/10	1
Тема 2.4.1. Крахмал и сахар	157 Продукты переработки крахмала: ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	1	1
Тема 2.4.2. Мед	158 Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	1	

Тема 2.4.3. Фруктово–ягодные кондитерские изделия	159Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	1	
Тема 2.4.4. Шоколад и какао-порошок	160Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	1	
Тема 2.4.5. Карамель конфеты и драже. Халва	161Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	1	
Тема 2.4.6. Мучные кондитерские изделия	162Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	1	
	Практические занятия	10	2
Тема 2.4.7. Диетические и лечебные кондитерские изделия	163,164Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	2
Тема 2.4.8. Оценка качества и продажа шоколада	165,166Органолептическая оценка качества. Ознакомление с ассортиментом. Консультация покупателей.	2	
Тема 2.4.9. Оценка качества и продажа фруктово-ягодных кондитерских изделий	167,168Органолептическая оценка качества. Ознакомление с ассортиментом. Консультация покупателей.	2	
Тема 2.4.10. Оценка качества и продажа мучных кондитерских изделий.	169,170Органолептическая оценка качества. Ознакомление с ассортиментом. Консультация покупателей.	2	
Тема 2.4.11. Приемка кондитерских товаров по количеству и качеству в РТП	171,172Приемка 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 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	2	
Тема 2.5. Молочные товары	Содержание	10/6	1
Тема 2.5.1. Молоко, сливки и масло коровье	173Пищевая ценность. Виды, ассортимент, содержание жира, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Требование к качеству молочных товаров в соответствии с новыми правилами маркировки от 10.11.2017 № 102 Изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».	1	1
Тема 2.5.2. Молочные консервы	174Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	1	

Тема 2.5.3. Кисломолочные продукты	175Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	1	
Тема 2.5.4. Сыр	176Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	1	
	Практические занятия	6	2
Тема 2.5.5. Приемка молочных товаров по количеству и качеству в РТП	177,178Приемка 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 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	2	2
Тема 2.5.6. Анализ соблюдения условий и сроков реализации молочных товаров на предприятии работодателя (Экскурсия)	179,180,181,182Особенности продажи молочных товаров в РТП. Решение ситуационных задач. Анализ соблюдения условий и сроков реализации молочных товаров на предприятии работодателя (Экскурсия)	4	
Тема 2.6. Пищевые жиры	Содержание	2/0	1
Тема 2.6.1. Растительные и животные жиры	183Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	1	
Тема 2.6.2. Маргарин и кулинарные жиры	184Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	1	
Тема 2.7. Мясные товары	Содержание	12/8	1
Тема 2.7.1. Мясо разных видов животных. Мясо разных видов птиц	185Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	1	1
Тема 2.7.2. Колбасные изделия и мясокопчености	186Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	1	
Тема 2.7.3. Мясные и мясорастительные консервы	187Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	1	
Тема 2.7.4. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия	188Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	1	
	Практические занятия	8	2
Тема 2.7.6. Ознакомление с категориями мяса по возрасту и упитанности	189,190Рассмотреть категории мяса по возрасту и упитанности. Клеймение мяса. Консультация покупателей. Решение ситуационных задач «Правила продажи отдельных видов товаров. Решение ситуационных задач «Применение статей, административного права, за нарушение правил	2	

	торговли».		
Тема 2.7.7. Определение вида, качества субпродуктов	191,192Определение качества органолептическим методом.	2	2
Тема 2.7.8. Ознакомление с ассортиментом, приемка, оценка качества мясных консервов	193,194Приемка 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 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	2	
Тема 2.7.9. Определение количества отходов при подготовке колбас к продаже	195,196Решение ситуационных задач по определению количества отходов при подготовке колбас к продаже.	2	
Тема 2.8. Яичные товары	Содержание	4/2	1
	197,198Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
Тема 2.8.1. Продажа яичных товаров	Практические занятия	2	2
	199,200Ознакомительные с ассортиментом, показателями качества на яйца куриные. Выкладка яиц в торговом зале. Решение ситуационных задач «Правила продажи отдельных видов товаров. Решение ситуационных задач «Применение статей, административного права, за нарушение правил торговли».	2	2
Тема 2.9. Рыбные товары	Содержание	8/4	1
Тема 2.9.1. Рыба живая, охлажденная, мороженая и рыбное филе	201Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование. Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны товаров.	1	1
Тема 2.9.2. Соленая, вяленая, сушеная, копченая и маринованная рыба	202Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование. Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны товаров.	1	
Тема 2.9.3. Рыбные консервы, пресервы, икра и нерыбные морепродукты	203,204Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование. Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны товаров.	2	
	Практические занятия	4	2
Тема 2.9.4. Определение видов и семейств промысловых рыб	205,206Изучение строения рыбы. Определение размера рыбы и его влияние на цену	2	

Тема 2.9.5. Изучение ассортимента и оценка качества рыбных консервов	207,208Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование. Решение ситуационных задач «Правила продажи отдельных видов товаров. Решение ситуационных задач «Применение статей, административного права, за нарушение правил торговли».	2	
Раздел 3. Эксплуатация торгового оборудования.		22/10	
Тема 3.1 Механическое и тепловое оборудование	Содержание	4/2	1
Тема 3.1.1. Машины для нарезки и измельчения продуктов	209Устройство, правила эксплуатации	1	1
Тема 3.1.2.Фасовочно-упаковочное оборудование. Тепловое оборудование	210Классификация. Машины для упаковки товаров, их типы, устройство, правила эксплуатации . Линии для фасовки и упаковки товаров, их назначение и характеристика	1	
	Практические занятия	2	2
Тема 3.1.3.Подготовка к работе теплового и механического оборудования	211,212Требования техники безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием.	2	2
Тема 3.2. Холодильное оборудование	Содержание	4/2	1
	213,214Классификация торгового холодильного оборудования. Правила эксплуатации холодильного оборудования и уход за ним.	2	1
	Практические занятия	2	2
Тема 3.2.1. Эксплуатация холодильного оборудования	215,216Изучение видов холодильного оборудования. Выкладка товара на холодильное оборудование. Требования техники безопасности.	2	2
Тема 3.3. Торговые автоматы	Содержание	2/0	1
	217,218Классификация торговых автоматов, основные узлы и механизмы, их назначение, устройство и принцип действия Правила эксплуатации торговых автоматов. Безопасность труда при обслуживании торговых автоматов.	2	1
Тема 3.4. Подъемно-транспортное оборудование	Содержание	2/0	1
	219,220Погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины, их характеристика. Правила эксплуатации и техника безопасности при погрузочно-разгрузочных работах.	2	1
Тема 3.5 Немеханическое оборудование	Содержание	4/2	1

Тема 3.5.1. Правила эксплуатации немеханического оборудования	221,222Назначение 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 3.5.2. Размещение и выкладка товаров в торговом зале	Практические занятия	2	2
	223,224Размещение и выкладка товаров в торговом зале в процессе эксплуатации немеханического оборудования	2	
Тема 3.6. Торговый инвентарь	Содержание	2/2	1
Тема 3.6.1. Эксплуатация торгового инвентаря	Практические занятия	2	2
	225,226Назначение, виды, классификация и требования к торговому инвентарю. Правила эксплуатации и безопасности труда при эксплуатации торгового инвентаря. Противопожарный инвентарь, его виды и правила эксплуатации Правила размещения инвентаря и инструментария на рабочем месте продавца. Средства измерения длины и объема: понятие, назначение, классификация, виды правила измеренияИспользование торгового инвентаря при продаже различных групп товаров	2	
Тема 3.7. Весоизмерительное оборудование	Содержание	4/2	1
Тема 3.7.1. Весы электронные. Весы товарные	227,228Весы электронные, их типы, назначение, устройство, взвешивание. Техника безопасности и производственная санитария при эксплуатации весоизмерительного оборудования.	2	
Тема 3.7.2. Подготовка к работе эксплуатация весоизмерительного оборудования	Практические занятия	2	2
	229,230 Подготовка к работе и эксплуатация весоизмерительного оборудования в учебной лаборатории. Установка весов по уровню, взвешивание.	2	
231,232Консультация		2	
233,234,235,236,237,238Экзамен п МДК		6	
Учебная практика		72	2
Виды работ			
1. Идентифицировать товары различных товарных групп;		72	

2. Оценивать качество по органолептическим показателям; 3. Расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; 4. Консультировать покупателей о свойствах и правилах эксплуатации товаров; 5. Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово-технологическом оборудовании. 6. Осуществлять подготовку к работе весоизмерительного оборудования; 7. Выполнять взвешивание отдельных видов непродовольственных товаров. 8. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.		
Производственная практика	72	3
Виды работ		
1. Вводный инструктаж. Ознакомление с торговым предприятием. Ознакомление с обязанностями работника магазина, в т.ч. по сохранению товарно-материальных ценностей. Виды материальной ответственности. Нормативная документация, устанавливающая правила безопасности труда при эксплуатации оборудования 2. Ознакомление с применяемым в РТП торгово-технологическим оборудованием. 3. Изучение ассортиментной политики торгового предприятия. 4. Приемка товаров по качеству. Приемка товаров по количеству 5. Размещение и выкладка товаров в торговом зале магазина 6. Организация торгово-технологического процесса по продаже различных групп товаров 7. Отработка навыков обслуживания покупателей: встреча, выявление потребностей, предложение и показ товаров, информирование покупателей о свойствах способах и условиях использования товаров 8. Изучение обеспечения качества и безопасности товаров, реализуемых торговым предприятием. 9. Ознакомление с товародвижением в торговом предприятии. 10. Принять участие в проведении инвентаризации 11. Оформление отчета. 12. Дифференцированный зачет	72	
Промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационный)	6	
Всего	388	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия профессионального кабинета

Оборудование профессионального кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя

Технические средства обучения:

- ноутбуки для обучающихся;
- ноутбук преподавателя
- мультимедийный интерактивный экран

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Гаврилов, Л. П. Организация коммерческой деятельности: электронная коммерция: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. П. Гаврилов. — 3-е изд., доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 477 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12180-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494509>

2. Основы коммерческой деятельности: учебник для среднего профессионального образования / И. М. Синяева, О. Н. Жильцова, С. В. Земляк, В. В. Синяев. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 506 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08159-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491497>

3. Рамендик, Д. М. Психология делового общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. М. Рамендик. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 207 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06312-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/490471>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Иванов Г.Г. Организация торговли (торговой деятельности): учебник/Г.Г.Иванов.- Москва: КНОРУС, 2022.- 222.с.- (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-09325-2

2. Парамонова Т.Н. Мерчандайзинг: учебное пособие/Т.Н. Парамонова, И.А. Рамазанов.- 5-е изд., стер.-Москва: КНОРУС, 2022.-144с. ISBN 978-5-406-08897-5

3. Потребительская лояльность: учебник/коллектив авторов; под ред. И.И. Скоробогатых, Р.Р. Сидорчука, И. П. Широценской.- Москва: КНОРУС, 2022.-312с (Аспирантура и Магистратура). ISBN 978- 5-406-09730-4

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров. ПК 5.6. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	- Определение качества и комплектности товаров; - проведение органолептической экспертизы отдельных групп товаров; - определение количества поступившего товара; - определение маркировки товаров;	Тесты Практическая работа Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и
ПК 5.2 Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. ПК 5.3. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.	выполнение работ по приемке товаров в соответствии с требованиями Инструкций П6 и П7: - осуществление приемки товаров по количеству и качеству; - оформление сопроводительных документов; - размещения и выкладки непродовольственных товаров в торговом зале; - соблюдение правил размещения и выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании; - эксплуатации торгово-технологического оборудования;	оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный
ПК 5.4. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	-обслуживание покупателей по алгоритму; -предоставление достоверной информации о качестве товаров; - полнота и достоверность консультирования покупателей о потребительских свойствах товаров; - достоверность сведений о производителях товаров; -соответствие предоставления достоверных сведений о безопасности способов	Тесты Практическая работа Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и

	эксплуатации различных непродовольственных товаров; -решение ситуационных задач по продаже товаров и обслуживанию покупателей, в соответствии с ФЗ «О защите прав потребителей».	оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ПК 5.5. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	-выполнение вычислительных операций на калькуляторе; -заполнение и ведение учетных и отчетных документов; -точность проведения расчетов с покупателями; -обеспечение сохранности материальных ценностей.	Экзамен квалификационный