

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Добренькова Екатерина Владимировна
Должность: Директор
Дата подписания: 08.04.2025 15:19:23
Уникальный программный ключ:
7a6a6f98074c173760311d08eb3eca7614178e24

**Профессиональная образовательная
автономная некоммерческая организация
«Международный институт бизнеса и управления» (колледж)**

Утверждаю:
Директор **ПО АНО МИБИУ**
колледж

д.с.н., профессор **Е.В. Добренькова**

« 20 » декабря 2024г.



РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

КОД И НАИМЕНОВАНИЕ СПЕЦИАЛЬНОСТИ:
43.01.11 ПРОДАВЕЦ
КВАЛИФИКАЦИЯ: ПРОДАВЕЦ-КАССИР
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ: ОЧНАЯ

- ПМ.01. Продажа непродовольственных товаров**
- ПМ.02. Продажа продовольственных товаров**
- ПМ.03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями**

Москва, 2024 г.

**Профессиональная образовательная
автономная некоммерческая организация
«Международный институт бизнеса и управления» (колледж)**

Утверждаю:
Директор ПО АНО МИБиУ
колледж

д.с.н., профессор Е.В. Добренькова

« 20 » декабря 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

КОД И НАИМЕНОВАНИЕ СПЕЦИАЛЬНОСТИ:

43.01.11 ПРОДАВЕЦ

КВАЛИФИКАЦИЯ: ПРОДАВЕЦ-КАССИР

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ: ОЧНАЯ

ПМ.01. Продажа непродовольственных товаров

Москва, 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Продажа непродовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации) работников в области экономики и управления.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

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

знать:

- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
- классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;
- показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;
- назначение, классификацию торгового инвентаря;
- назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;
- устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;
- закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 374 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 374 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 212 часов;

учебной практики 96 часов и производственной практики - 144 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Продажа непродовольственных товаров», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.
ПК 1.2	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.
ПК 1.3	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
ПК 1.4	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план 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		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1.1 - ПК 1.4	Раздел 1. Розничная торговля непродовольственными товарами	122	116	50	—		—			
ПК 1.1 - ПК 1.4	Учебная практика (по профилю специальности), часов	96	96					96		
ПК 1.1 - ПК 1.4	Производственная практика (по профилю специальности), часов	144								144
	Экзамен (квалификационный)	12								
	Всего:	374	212	50	—		—			

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Розничная торговля непродовольственными товарами			
Тема 1.1 Торговое оборудование. Охрана труда. Закон о защите прав потребителей	<p>Содержание учебного материала: закон о защите прав потребителей; правила охраны труда.</p> <p>1. Классификация торгового оборудования. Весоизмерительное оборудование. Устройство и правило эксплуатации весоизмерительного оборудования. Организация технического оснащения торговли. Нормативно - технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования</p> <p>2. Правила охраны труда. Закон о защите прав потребителей. Правовые и организационные основы охраны труда. Законодательство РФ по охране труда. Органы государственного надзора, ведомственного и общественного контроля за состоянием охраны труда в торговле, их функции. Организация работы по охране труда в торговых предприятиях. Техника безопасности при эксплуатации торгового оборудования. Правила техники безопасности при эксплуатации различных типов торгово- технологического оборудования. Оказание первой помощи пострадавшим.</p>	1	1
Тема 1.2 Мебель для торговых предприятий.	<p>Содержание учебного материала: идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций</p> <p>1. Мебель для торговых организаций. Требования, предъявляемые к ней. Виды мебели для торговых организаций. Техника безопасности при эксплуатации торгового оборудования, мебели.</p>	1	2-3
	<p>Практическая работа уметь идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций</p>	1	
	<p>1. Определение типов торговой мебели для магазина непродовольственного магазина</p>		
Тема 1.3 Системы защиты товаров. Торговый инвентарь.	<p>Содержание учебного материала: назначение, классификация торгового инвентаря. назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования</p>	2	2-3
	<p>1. Немеханическое оборудование. Торговый инвентарь. Назначение, классификация торгового инвентаря.</p> <p>2. Система защиты товаров. Классификация систем защиты товаров, порядок их использования.</p>		

	Практические занятия. Производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования.	2	
	2. Подготовка торгового инвентаря к работе. Подготовка к работе весоизмерительного оборудования, взвешивание товаров отдельных товарных групп		
	3. Составление характеристики и назначения торгового инвентаря и мебели для продажи		
Тема 2.1 Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных групп	Содержание учебного материала: факторы формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных групп.	2	
	1 Предмет и содержание товароведения. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных групп. Качество, классификация и ассортимент товара непродовольственных групп.		2-3
Тема 2.2 Стандартизация и сертификация товаров	Содержание учебного материала <i>Штриховое кодирование</i>	2	
	1 Штриховое кодирование. Информация о товаре.		2-3
	Практические занятия. Расшифровывать маркировку, клеймения и символы по уходу.	1	
	4. Расшифровка штрихового кода, эксплуатационных знаков.		
	5. Решение ситуационных задач по применению ГОСТов в розничной торговле		
Тема 3.1 Текстильные товары.	Содержание учебного материала: 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, <i>процесс производства непродовольственных товаров. Основное сырье для производства некоторых групп непродовольственных товаров.</i>	2	
	1 1.Текстильные волокна. Текстильные нити. Волокна растительного и животного происхождения, химические волокна. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров. 2.Классификация пряжи, нитей, тканей. Упаковка, маркировка и хранение тканей Классификация пряжи нитей. Ткани. Классификация и ассортимент тканей. Упаковка, маркировка и хранение тканей		2-3
	Практические занятия идентифицировать товары товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; <i>Оформление витрин; расшифровка штрихового кода, эксплуатационных знаков; определение правил эксплуатации, определение цены непродовольственных групп товаров.</i>		

	6. Распознавание тканей по составу сырья и переплетения		
	7. Ознакомление с ассортиментом х/б, льняных, шерстяных и шелковых тканей		
	8. Исследование различных образцов тканей и изучение видов их отделки		
	9. Распознавание переплетений, сырьевого состава волокон, отделок и видов тканей		
Тема 3.2 Швейные изделия	Содержание учебного материала: 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, <i>процесс производства непродовольственных товаров. Основное сырье для производства некоторых групп непродовольственных товаров.</i>	2	
	1. 1. Ассортимент швейных изделий. Классификация швейных изделий. 2. Маркировка, упаковка и хранение швейных изделий. Показатели качества, дефекты градации качества		2-3
	Практические занятия идентифицировать товары товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; <i>Оформление витрин; расшифровка штрихового кода, эксплуатационных знаков; о</i>	2	
	10. Идентификация швейных изделий по форме, покрою, отделки, размерам		
	11. Консультирование покупателей, расшифровка маркировки символов по уходу за швейными изделиями		
Тема 3.3 Нетканые материалы	Содержание учебного материала: 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, <i>процесс производства непродовольственных товаров. Основное сырье для производства некоторых групп непродовольственных товаров.</i>	2	
	1. Нетканые материалы Классификация и ассортимент. Маркировка, упаковка и хранение. Показатели качества, дефекты градация качества.		2-3
	Практические занятия идентифицировать товары товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; <i>Оформление витрин; расшифровка штрихового кода, эксплуатационных знаков; о</i>		

Тема 3.4
Трикотажные изделия

12.	Органолептическая оценка качества, эксплуатационные знаки нетканых материалов	
13.	Распознавание ассортимента ковровых изделий и нетканых материалов	
	Содержание учебного материала: 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, <i>процесс производства непродовольственных товаров. Основное сырье для производства некоторых групп непродовольственных товаров.</i>	2
1.	Классификация и ассортимент трикотажных изделий. Маркировка, упаковка и хранение. Показатели качества, дефекты градация качества. Понятие, характеристика трикотажных товаров.	

2-3

Практические занятия. идентифицировать товары товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; *Оформление*

2

14.	Проведение анализа ассортимента, консультирование о свойствах чулочно-носочных изделий	
15.	Осуществление выкладки трикотажных товаров с применением торговой мебели	
16.	Идентификация трикотажных изделий по форме, силуэту, крою, отделке, размерам	

витрин; расшифровка штрихового кода, эксплуатационных знаков;

Содержание учебного материала: 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, *процесс производства непродовольственных товаров. Основное сырье для производства некоторых групп непродовольственных товаров.*

2

Тема 4.1
Обувные товары.
Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение.

- 1. Обувные товары. Классификация, ассортимент и виды.** Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров.

	<p>2.Кожевенное сырье. Классификацию и ассортимент кожаной обуви. Детали кожаной обуви. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства</p> <p>3.Производство натуральных обувных товаров. Показатели качества, дефекты, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. Контроль качества и гарантийные сроки носки кожаной обуви.</p> <p>4. Производство резиновой обуви. Упаковка, хранение, маркировка,</p>		2-3
	<p>Практические занятия. идентифицировать товары товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; <i>Оформление витрин; расшифровка штрихового кода, эксплуатационных знаков; определение правил эксплуатации, определение цены непродовольственных групп товаров</i></p> <p>17. Проведение органолептической оценки материалов для производства обуви.</p> <p>18. Распознавание видов натуральных и искусственных кож для верха и низа обуви.</p> <p>19. Проведение органолептической оценки резиновой обуви.</p> <p>20. Распознавание видов для верха и низа резиновой обуви.</p>	2	
<p>Тема 5.1 Пушно-меховые товары. Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение</p>	<p>Содержание учебного материала: 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, <i>процесс производства непродовольственных товаров. Основное сырье для производства некоторых групп непродовольственных товаров.</i></p> <p>1 1.Основные процессы выделки пушно-мехового полуфабриката. Классификация и характеристика ассортимента пушно-мехового полуфабриката. 2.Основное сырье для производства пушно-меховых изделий. Ассортимент пушно-меховых изделий. Показатели качества, дефекты градация качества. Экспертиза качества меховых изделий. Классификацию и ассортимент меховых изделий Маркировка меховых изделий Упаковка меховых изделий Транспортирование и хранение пушно-меховых товаров. 3.Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства меховых товаров</p>	2	

	<p>Практические занятия. идентифицировать товары товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; <i>Оформление витрин; расшифровка штрихового кода, эксплуатационных знаков; определение правил эксплуатации, определение цены непродовольственных групп товаров</i></p> <p>21. Проведение органолептической оценки пушно-мехового полуфабриката</p> <p>22. Распознавание видов меха, видов головных уборов.</p> <p>23. Проведение органолептической оценки меховых изделий их выкладка</p> <p>24. Распознавание и консультирование о свойствах швейных меховых изделий</p>	2
Тема 6.1 Классификация и ассортимент овчинно-шубных товаров.	<p>Содержание учебного материала: 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, <i>процесс производства непродовольственных товаров. Основное сырье для производства некоторых групп непродовольственных товаров.</i></p> <p>1. 1.Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства овчинно-шубных изделий. 2.Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение овчинно-шубных изделий. Особенности обслуживания покупателей меховых товаров. Экспертиза качества овчинно-шубных изделий.</p>	2
	<p>Практические занятия. идентифицировать товары товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; <i>Оформление витрин; расшифровка штрихового кода, эксплуатационных знаков; определение правил эксплуатации, определение цены непродовольственных групп товаров</i></p> <p>25. Проведение органолептической оценки качества овчинно-шубных изделий</p> <p>26. Распознавание видов меха и ассортимента овчинно-шубных изделий, оценка качества</p>	2
Тема 7.1 Классификация и ассортимент товаров из пластмасс	<p>Содержание учебного материала: 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</p>	2

2-3

	<p>непродовольственных товаров, <i>процесс производства непродовольственных товаров. Основное сырье для производства некоторых групп непродовольственных товаров.</i></p>		
	<p>1. 1. Методы переработки пластмасс в изделия. Характеристика ассортимента изделий из пластмасс. Классификация и ассортимент. 2. Качество изделий из пластмасс. Факторы сохраняющие качество. Дефекты изделий из пластмасс. Показатели качества, дефекты градация качества. Требования к качеству изделий из пластмасс маркировка, упаковка, транспортирование и хранение изделий из пластмасс</p>		2-3
	<p>Практические занятия. идентифицировать товары товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; <i>Оформление витрин; расшифровка штрихового кода, эксплуатационных знаков; определение правил эксплуатации, определение цены непродовольственных групп товаров</i></p>	2	
	<p>27. Распознавание видов пластмасс органолептическими методами</p>		
<p>Тема 7.2 Классификация и ассортимент синтетически-моющих средств.</p>	<p>Содержание учебного материала: 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, <i>процесс производства непродовольственных товаров. Основное сырье для производства некоторых групп непродовольственных товаров.</i></p>	2	
	<p>1. 1. Лакокрасочные материалы. Клеящие материалы, бытовые химические товары. Классификацию и ассортимент лакокрасочных товаров. Классификацию и ассортимент. Пятновыводящие средства и прочие 2. Минеральные удобрения и ядохимикаты.</p>		2-3
	<p>Практические занятия. идентифицировать товары товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; <i>Оформление витрин; расшифровка штрихового кода, эксплуатационных знаков; определение правил эксплуатации, определение цены непродовольственных групп товаров</i></p>	2	
	<p>28. Распознавание видов синтетических моющих средств, расшифровка маркировки.</p>		

Тема 7.3 Классификация и ассортимент строительных товаров.	Содержание учебного материала: 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, <i>процесс производства непродовольственных товаров. Основное сырье для производства некоторых групп непродовольственных товаров.</i>	2	2-3
	1. Строительные товары, классификация, ассортимент, потребительские свойства. Характеристика ассортимента строительных товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства.		
	Практическое занятие. идентифицировать товары товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; <i>Оформление витрин; расшифровка штрихового кода, эксплуатационных знаков; определение правил эксплуатации, определение цены непродовольственных групп товаров</i>	2	
	29. Проведение органолептической оценки качества строительных товаров. Оформление ценника		
Тема 7.4 Классификация и ассортимент металлохозяйственных товаров	Содержание учебного материала: 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, <i>процесс производства непродовольственных товаров. Основное сырье для производства некоторых групп непродовольственных товаров.</i>	2	2-3
	1. Металлохозяйственные товары: технология производства, ассортимент.		
Тема 7.5 Классификация и ассортимент мебельных товаров	Содержание учебного материала: 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, <i>процесс производства непродовольственных товаров. Основное сырье для производства некоторых групп непродовольственных товаров.</i>	2	2-3
	1. Классификация и ассортимент мебели. Факторы сохраняющие качество. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели.		
	Практическое занятие. идентифицировать товары товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по	2	

	органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; <i>Оформление витрин; расшифровка штрихового кода, эксплуатационных знаков; определение правил эксплуатации, определение цены непродовольственных групп товаров</i>		
Тема 7.6 Классификация и ассортимент посуды-хозяйственных товаров.	30. Органолептическая оценка качества мебели и материалов для её изготовления		
	Содержание учебного материала: 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, <i>процесс производства непродовольственных товаров. Основное сырье для производства некоторых групп непродовольственных товаров.</i>	2	
	1 Стекланные и керамические товары: выкладка, факторы формирующие качество.		2-3
	Практические занятия. идентифицировать товары, оценивать качество по органолептическим показателям. Расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу. Консультировать о свойствах и правилах эксплуатации.	2	
31. Определение вида стекланных товаров. Осуществление выкладки хозяйственных товаров с применением торговой мебели			
32. Определение вида керамических товаров. Органолептическая оценка качества			
Тема 8.1 Классификация и ассортимент галантерейных товаров.	Содержание учебного материала: 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, <i>процесс производства непродовольственных товаров. Основное сырье для производства некоторых групп непродовольственных товаров.</i>	2	
	1 1. Материалы, применяемые для изготовления кожгалантерейных товаров. 2.Текстильная галантерея: классификация и ассортимент. Требования к качеству. Показатели качества, дефекты градация качества. 3. Пластмассовая галантерея. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Показатели качества, дефекты градация качества. Маркировка, упаковка пластиковой галантереи. 4. Классификация металлической галантереитребования к качеству, дефекты		2-3
	Практические занятия. идентифицировать товары товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по	2	

	<p>органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; <i>Оформление витрин; расшифровка штрихового кода, эксплуатационных знаков; определение правил эксплуатации, определение цены непродовольственных групп товаров</i></p> <p>33. Проведение органолептической оценки качества текстильных галантерейных товаров.</p> <p>34. Проведение органолептической оценки качества металлической галантереи, выкладка.</p>		
Тема 8.2 Щеточные изделия.	<p>Содержание учебного материала: 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, <i>процесс производства непродовольственных товаров. Основное сырье для производства некоторых групп непродовольственных товаров.</i></p> <p>1. Щеточные изделия: производства, ассортимент, качество.</p>	2	2-3
	<p>Практические занятия. идентифицировать товары товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; <i>Оформление витрин; расшифровка штрихового кода, эксплуатационных знаков; определение правил эксплуатации, определение цены непродовольственных групп товаров</i></p> <p>35. Проведение органолептической оценки качества щеточных изделий</p>	2	
Тема 9.1 Классификация и ассортимент ювелирных товаров.	<p>Содержание учебного материала: 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, <i>процесс производства непродовольственных товаров. Основное сырье для производства некоторых групп непродовольственных товаров.</i></p> <p>1. Пробирование и клеймение ювелирных изделий. Ювелирные вставки. Материалы и производство.</p>	2	2-3
	<p>Практические занятия. идентифицировать товары товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; <i>Оформление</i></p>		

	<i>витрин; расшифровка штрихового кода, эксплуатационных знаков; определение правил эксплуатации, определение цены непродовольственных групп товаров</i>		
	36. Проведение органолептической оценки качества огранки и крепления драгоценных камней		
Тема 9.2 Особенности продажи ювелирных изделий.	Содержание учебного материала: 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, <i>процесс производства непродовольственных товаров. Основное сырье для производства некоторых групп непродовольственных товаров.</i>	2	2-3
	1.Классификация и ассортимент ювелирных изделий. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, правила ухода за ювелирными изделиями.		
	Практические занятия идентифицировать товары товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; <i>Оформление витрин; расшифровка штрихового кода, эксплуатационных знаков; определение правил эксплуатации, определение цены непродовольственных групп товаров</i>	2	
	37. Проведение органолептической оценки качества ювелирных товаров		
	38. Расшифровка маркировки, клеймения и символов по уходу за ювелирными товарами		
Тема 9.3 Классификация и ассортимент часов.	Содержание учебного материала: 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, <i>процесс производства непродовольственных товаров. Основное сырье для производства некоторых групп непродовольственных товаров.</i>	2	2-3
	1. Показатели качества и правила продажи часов. Классификацию и ассортимент. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение часов		
	Практические занятия идентифицировать товары товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по	2	

	органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; <i>Оформление витрин; расшифровка штрихового кода, эксплуатационных знаков; определение правил эксплуатации, определение цены непродовольственных групп товаров</i>		
	39. Проведение органолептической оценки качества часов. Выкладка		
Тема 10.1 Классификация и ассортимент парфюмерных товаров.	Содержание учебного материала: 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, <i>процесс производства непродовольственных товаров. Основное сырье для производства некоторых групп непродовольственных товаров.</i>	2	
	1. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства парфюмерных товаров. Классификация и ассортимент парфюмерных жидкостей.		
	Практические занятия: идентифицировать товары товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; <i>Оформление витрин; расшифровка штрихового кода, эксплуатационных знаков; определение правил эксплуатации, определение цены непродовольственных групп товаров</i>	2	
	40. Проведение органолептической оценки качества парфюмерных товаров		
Тема 10.2 Классификация и ассортимент косметических товаров	Содержание учебного материала: 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, <i>процесс производства непродовольственных товаров. Основное сырье для производства некоторых групп непродовольственных товаров.</i>	2	
	1. 1. <u>Ассортимент</u> косметических средств. Показатели качества, дефекты. 2. Средства для ухода за кожей. Средства для ухода за волосами. Классификацию и ассортимент. Классификацию и ассортимент 3. Упаковка и маркировка. Факторы, сохраняющие качество парфюмерно-косметических товаров. Транспортирования и хранения парфюмерно-косметических товаров. Контроль качества и правила продажи парфюмерно-косметических товаров.		2-3

	<p>Практические занятия идентифицировать товары товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; <i>Оформление витрин; расшифровка штрихового кода, эксплуатационных знаков; определение правил эксплуатации, определение цены непродовольственных групп товаров</i></p> <p>41. Проведение органолептической оценки качества косметических товаров</p> <p>42. Расшифровка штрихового кода, эксплуатационные знаки для парфюмерно-косметических товаров. Выкладка</p>	2	
Тема 11.1 Классификация и ассортимент школьно-письменных товаров.	<p>Содержание учебного материала: 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, <i>процесс производства непродовольственных товаров. Основное сырье для производства некоторых групп непродовольственных товаров.</i></p> <p>1. Классификация и ассортимент. Качество школьно-письменных товаров. Показатели качества, дефекты градация качества.</p> <p>Практические занятия. идентифицировать товары товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; <i>Оформление витрин; расшифровка штрихового кода, эксплуатационных знаков; определение правил эксплуатации, определение цены непродовольственных групп товаров</i></p> <p>43. Проведение органолептической оценки качества школьно-письменных товаров</p> <p>44. Осуществление выкладки школьно-письменных товаров с применением торговой мебели</p>	2	2-3
Тема 11.2 Классификация и ассортимент канцелярских товаров	<p>Содержание учебного материала: 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, <i>процесс производства непродовольственных товаров. Основное сырье для производства некоторых групп непродовольственных товаров.</i></p> <p>1. Классификация и ассортимент канцелярских товаров.</p>	2	2-3

	<p>Практические занятия. идентифицировать товары товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; <i>Оформление витрин; расшифровка штрихового кода, эксплуатационных знаков; определение правил эксплуатации, определение цены непродовольственных групп товаров</i></p> <p>45. Проведение органолептической оценки качества канцелярских товаров.</p>	2	
Тема 11.3 Классификация и ассортимент радиоэлектронных товаров	<p>Содержание учебного материала: 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, <i>процесс производства непродовольственных товаров. Основное сырье для производства некоторых групп непродовольственных товаров.</i></p> <p>1. Радиоэлектронных товаров. Средства оргтехники.</p>	2	2-3
Тема 11.4 Классификация и ассортимент фототоваров	<p>Содержание учебного материала: 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, <i>процесс производства непродовольственных товаров. Основное сырье для производства некоторых групп непродовольственных товаров.</i></p> <p>1. 1.Фототовары, факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства.</p> <p>2. Бытовая видеотехника</p> <p>Практические занятия. идентифицировать товары товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; <i>Оформление витрин; расшифровка штрихового кода, эксплуатационных знаков; определение правил эксплуатации, определение цены непродовольственных групп товаров</i></p> <p>46. Определение ассортимента, технических характеристик фотоаппаратов и телефонов.</p>	2	2-3
Тема 11.5 Классификация и ассортимент спортивных товаров	<p>Содержание учебного материала: факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров; показатели</p>	2	

	<p>качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, <i>процесс производства непродовольственных товаров. Основное сырье для производства некоторых групп непродовольственных товаров.</i></p> <p>1. 1. Ассортимент спортивных товаров для гимнастики. Инвентарь для бега. Классификацию и ассортимент. Инвентарь для прыжков.</p> <p>2. Ассортимент спортивных товаров для тяжелой атлетики. Инвентарь для спортивных поединков. Классификацию и ассортимент. Инвентарь для спортивных поединков Классификацию и ассортимент. Инвентарь для бокса. Инвентарь для фехтования. Классификацию и ассортимент</p>		2-3
	<p>Практические занятия. идентифицировать товары товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; <i>Оформление витрин; расшифровка штрихового кода, эксплуатационных знаков; определение правил эксплуатации, определение цены непродовольственных групп товаров</i></p> <p>47. Проведение органолептической оценки качества спортивных товаров</p> <p>48. Определение органолептической оценки качества товаров для занятий атлетикой</p>	4	
Тема 11.6 Классификация и ассортимент товаров для рыбной ловли	<p>Содержание учебного материала: 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, <i>процесс производства непродовольственных товаров. Основное сырье для производства некоторых групп непродовольственных товаров.</i></p> <p>1. 1. Товары для рыбной ловли</p> <p>2. Аксессуары для рыбной ловли (ножи, доски для разделки рыбы, наколенники, палатки рыбака, и т.п. необходимые вещи). Классификацию и ассортимент. Рыболовные крючки, поплавки. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров.</p>	2	2-3
Тема 11.7 Классификация и ассортимент товаров для охоты	<p>Содержание учебного материала: 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, <i>процесс производства непродовольственных товаров. Основное сырье для производства некоторых групп непродовольственных товаров.</i></p>	2	

	1	1.Товары для охоты. Оценка качества товаров для охоты и рыбной ловли. Показатели качества, дефекты градация качества. 2.Требования к качеству, упаковке, маркировки и транспортированию товаров для охоты.		2-3
Тема 11.8 Классификация и ассортимент игрушек	Содержание учебного материала: 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, <i>процесс производства непродовольственных товаров. Основное сырье для производства некоторых групп непродовольственных товаров.</i>		2	
	1.	1. Игрушки, факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства. Оценка качества игрушек. Показатели качества, дефекты градация качества. 2.Контроль качества игрушек. 3. Ассортимент, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение		2-3
	Практическая работа. идентифицировать товары товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; <i>Оформление витрин; расшифровка штрихового кода, эксплуатационных знаков; определение правил эксплуатации, определение цены непродовольственных групп товаров</i>		4	
	49.	Проведение органолептической оценки качества игрушек		
Тема 11.9 Классификация и ассортимент художественных изделий и сувениров.	Содержание учебного материала: 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, <i>процесс производства непродовольственных товаров. Основное сырье для производства некоторых групп непродовольственных товаров.</i>		2	
	1.	Художественные изделия. Традиционные стили. Классификация и ассортимент.. Отличительные особенности, традиционные стили. Деревянные изделия (хохлома), керамические изделия (гжель, скопино). Художественный народный промысел. Процесс производства.		2-3

Практическая работа. идентифицировать товары товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; *Оформление витрин; расшифровка штрихового кода, эксплуатационных знаков; определение правил эксплуатации, определение цены непродовольственных групп товаров*

50. Проведение органолептической оценки качества художественных изделий и сувениров

Самостоятельная работа обучающихся

40

Составление кроссворда по теме «Торговый инвентарь».

Подготовить реферат по теме «Понятие и сущность товароведения»

1. Теоретические основы товароведения.
2. Товароведение на торговом предприятии.
3. Понятие, ассортимент и качество товара.

Подготовить доклад по теме «Стандартизация и сертификация товаров»

1. Сертификация и стандартизация продукции.
2. Основы сертификации.
3. Основные положения системы сертификации ГОСТ Р.
4. Цели и объекты сертификации.

Составление альбома «Текстильные товары»

Изучение тканей по составу сырья и переплетения.

Изучение образцов тканей и изучение видов их отделки.

Изучение ассортимента х/б, льняных, шерстяных и шелковых тканей

Составить тест по теме «Швейные изделия».

Составление альбома «Трикотажные ткани»

Составить кроссворд по теме «Трикотажные изделия»

Сделать презентации и по теме «Кожаная обувь».

Выписать в тетрадь основные правила по уходу за кожаной обувью.

Сделать презентацию и по теме «Резиновая обувь».

Сделать презентации и по теме «Строение пушно-меховых изделий».

Выписать в тетрадь основные требования хранения пушно-меховых изделий

Составить кроссворд по теме «Шубная овчина».

Выписать в тетрадь правила по уходу за шубной овчиной

Сделать презентацию и по теме «Пластические массы, их классификация и состав».

Сделать презентацию и по теме «Пластические массы, их классификация и состав».

Подготовить доклад по теме «Синтетические моющие средства»:

1. Понятие и сущность синтетических моющих средств.
2. Состав и свойства моющих средств.
3. Общая характеристика и ассортимент моющих средств.

Изучить нормативные документы

Составить тест по теме «Строительные товары»

Составить тест по теме «Материалы, применяемые для производства мебели».

Сделать презентации и по теме «Хозяйственные товары».

Составить тест по теме «Кожгалантерные товары».

Составить кроссворд по теме «Текстильная галантерея».

Составить тест по теме «Металлическая галантерея».

Составить тест по теме «Пластмассовая галантерея»

Сделать презентации и по теме «Щеточные изделия. Зонты»

Составление альбома «Ассортимент ювелирных изделий»

Подготовить реферат по теме «Металлы и сплавы, применяемые для ювелирных изделий»:

1. История драгоценных металлов.
2. Товароведная характеристика и экспертиза драгоценных металлов.
3. Рынок золота.
4. Изучить нормативные документы.

Составление альбома «Ассортимент ювелирных изделий»

Составление альбома «Ассортимент часов».

Привести статистику некачественных парфюмерных товаров на современном рынке и перечислить источники появления данной проблемы.

Подготовить доклад по теме «Косметические товары»

1. Анализ ассортимента и качества косметических товаров, реализуемых компанией ООО «Орифлейм Косметикс».
2. Факторы, формирующие ассортимент и качество косметических товаров.
3. Идентификация оценки качества и безопасности детских косметических товаров.
4. Современные направления в формировании ассортимента косметических товаров

Провести статистику фальсификата декоративной косметики на рынке индустрии, данные записать в тетрадь.

Изучить нормативные документы

Составить кроссворд по теме «Школьно-письменные товары, картон, бумага».

Составить тест по теме «Канцелярские товары».

Составить тест по теме «Радиоэлектронные товары».

Сделать презентации и по теме «Фототовары».

Составить кроссворд по теме «Спортивные товары».

Составить тест по теме «Товары для рыбной ловли».

Составить кроссворд по теме «Товары для охоты».

Изучить ассортимент игрушек в магазинах г. Ставрополя.

Изучить развитие народных художественных промыслов в г. Ставрополе.

Учебная практика Виды работ Организация рабочего места продавца. Приемка товаров. Размещение и хранение товаров в подсобных помещениях. Подготовка товаров к продаже. Оформление витрин. Консультирование покупателей по потребительским свойствам товаров Обслуживания покупателей. Работа в секции «Одежда» Работа в секции «Обувь» Работа в секции «Парфюмерно-косметические товары» Работа в секции «Бытовая химия» Работа в секции «Электробытовые товары» Работа в секции «Посудо-хозяйственные товары» Работа в секции «Школьно-письменные и канцелярские товары» Работа в секции «Игрушки» Работа в секции «Товары культурно-массового назначения»	96
Производственная практика Виды работ: Организовать рабочее место продавца в зависимости от продажи товаров, методов обслуживания, ассортимента реализуемых товаров Подготовка оборудования к работе. Оформлении первичных документов и составлении актов на недостачу, излишки, недоброкачество поступивших товаров и пересортицу. Овладение навыками демонстрации товаров в действии: консультации покупателей о назначении, качестве товаров, правилах пользования товаром; правилами эксплуатации технически сложных товаров: оказание помощи в выборе товара с учетом эстетических свойств. Особенности продажи товаров, имеющих гарантийные сроки. Подготовка товаров к инвентаризации. Инвентаризация товаров Безопасные приемы труда, санитария и гигиена. Количественная и качественная приемка парфюмерно-косметических товаров.	144
ИТОГО	374

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие лаборатории торгово-технологического оборудования и учебного магазина.

Оборудование лаборатории: посадочные места для обучающихся, рабочее место преподавателя, ноутбук, МФУ, калькуляторы, комплект учебно-методической документации, торговый инвентарь; образцы товаров; уголок покупателя

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между ЧПОУ «НКСО» и базой практики, куда направляются обучающиеся. В качестве баз практики могут выступать организации, деятельность которых соответствует рабочей профессии.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. *Калачев, С. Л.* Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513173>
2. *Лифиц, И. М.* Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15276-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513608>

Основные законодательные и нормативные правовые акты

1. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
2. Правила продажи отдельных видов товаров;
3. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.;
4. ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769-ст
5. ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009г. № 770-ст.;
6. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст;
7. ГОСТ Р 51121 -97 Товары непродовольственные. Информация для потребителя. Общие требования Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 30 декабря 1997 г., № 439-ст

Дополнительная литература

1. Бузукова, Е. А. Управление ассортиментом и основы категорийного менеджмента : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Бузукова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 181 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15602-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520552>
2. Гаврилов, Л. П. Организация коммерческой деятельности: электронная коммерция : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. П. Гаврилов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 579 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17868-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533878>

Интернет-ресурсы

1. www.gsen.ru - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
2. потребителей и благополучия человека;
3. www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
4. www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;
5. www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;
6. www.consultant.ru - справочно - правовая система Консультант Плюс;

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса по профессиональному модулю осуществляется в соответствии:

- с рабочей программой профессионального модуля,
- с расписанием занятий,
- с требованиями к результатам освоения профессионального модуля: компетенциям, практическому опыту, знаниям и умениям.

В процессе освоения модуля используются активные практико-ориентированные формы проведения занятий: индивидуальные и групповые проекты, анализ производственных ситуаций и т.п. для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Обучающимся обеспечивается возможность формирования индивидуальной траектории обучения в рамках программы модуля за счёт изучения учебных элементов (УЭ), предполагающих индивидуальный темп работы; организуется самостоятельная работа обучающихся под управлением преподавателей междисциплинарных курсов, предоставляется консультационная помощь.

Обучающимся предоставляется право ознакомления:

- с содержанием курса,
- с требованиями к результату обучения,
- с условиями прохождения производственного обучения и производственной практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы профессионального модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей,

отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	Проверка сопроводительных документов в соответствии с требованиями нормативных документов: товарно-транспортная накладная, накладная. Подсчет количества товаров и сверка с сопроводительными документами Определение качества товаров по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандартов и технических регламентов Соблюдения последовательности приемки товаров согласно требованиям нормативных	Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной практик. Анализ характеристик на студента с места прохождения практики.
ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом-технологическом оборудовании	Подготовка товаров к продаже произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией Размещение товаров произведено верно, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности Выкладка товаров произведена верно, в соответствии с правилами и техникой безопасности	Оценка практической работы. Оценки в процессе решения ситуационных задач. Оценка учебной и производственной практик. Анализ характеристик на студента с места прохождения практики.
ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о	Обслуживание покупателей произведено верно, в соответствии с требованиями	Оценка практической работы.

качестве, потребительских стандартов обслуживания свойствах товаров, требованиях безопасности		Оценки в процессе решения ситуационных задач. Оценка учебной и производственной практик. Анализ характеристик на студента с места прохождения практики.
ПК 1.4. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	Контроль сохранности товарно-материальных ценностей производится верно, в соответствии с требованиями нормативных документов	Оценка практической работы. Оценки в процессе решения ситуационных задач. Оценка учебной и производственной практик. Анализ характеристик на студента с места прохождения практики.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной практик. Наблюдение.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной практик. Анализ характеристики на студента с

		места прохождения практик.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач	Оценка практической работы.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной практик. Анализ характеристики на студента с места прохождения практик.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- работа на компьютере	Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной практик. Оценки в процессе решения ситуационных задач.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной практик. Оценки в процессе решения ситуационных задач.
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- демонстрация умений подготавливать помещения к работе - поддержка помещения в санитарном состоянии	Оценка практической работы.

**Профессиональная образовательная
автономная некоммерческая организация
«Международный институт бизнеса и управления» (колледж)**

Утверждаю:
Директор ПО АНО МИБиУ
колледж

д.с.н., профессор Е.В. Добренькова

« 20 » декабря 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

КОД И НАИМЕНОВАНИЕ СПЕЦИАЛЬНОСТИ:

43.01.11 ПРОДАВЕЦ

КВАЛИФИКАЦИЯ: ПРОДАВЕЦ-КАССИР

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ: ОЧНАЯ

ПМ.02. Продажа продовольственных товаров

Москва, 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации) работников в области экономики и управления.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

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

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.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 365 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 113 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 107 часов;
учебной практики – 96 часов и производственной практики - 144 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 2.2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 2.3	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 2.4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 2.5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 2.6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 2.7	Изучать спрос покупателей.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план 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		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1 - ПК 2.7	Раздел 1. Розничная торговля продовольственными товарами	113	113	110	—	-	—		
ПК 2.1 - ПК 2.7	Учебная практика (по профилю специальности), часов	96		45				96	
ПК 2.1 - ПК 2.7	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(итоговая (концентрированная) практика)</i>	144							144
	Экзамен (квалификационный)	12							
	Всего:	365	113	110	—	-	—	96	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Осуществление продажи продовольственных товаров			
МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		113	
Тема 1.1. Классификация, назначение торгового оборудования; технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; устройство и принципы работы оборудования; типовые правила эксплуатации оборудования; нормативно - технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования. Правила охраны труда	Содержание 1. Правила охраны труда. Электробезопасность. Виды электротравм. Понятие, факторы, вызывающие поражение человека электрическим током. Причины электротравматизма. Средства защиты человека от поражений электрическим током.. 2. Классификация, назначение отдельных видов торгового оборудования. Типовые правила эксплуатации оборудования. Закон о защите прав потребителя. Меры массы и объема, их типы, правила поверки и пользования. Правила пользования мерами и измерительными приборами в торговле. 3. Классификация и назначение весоизмерительного оборудования. Типы весов, применяемых в торговле, их назначение, требования к торговым весам, условия их эксплуатации. Взвешивание товаров. Требования техники безопасности и производственной санитарии при эксплуатации весов. Нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию весов 4. Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию. Весы настольные циферблатные. Устройство и принцип работы. Типовые правила эксплуатации. Весы электронные. Устройство и принцип работы. Типовые	6	

	правила эксплуатации
5.	Механическое и тепловое оборудование. Классификация, назначение. Технические требования предъявляемые к нему, устройство и принцип работы. Типовые правила эксплуатации. Нормативно - технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования.
6.	Фасовочно-упаковочное оборудование. Классификация, назначение. Технические требования предъявляемые к нему устройство и принцип работы. Типовые правила эксплуатации. Нормативно - технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования.
7.	Маркировочное и этикировочное оборудование. Классификация, назначение. Технические требования предъявляемые к нему, устройство и принцип работы. Типовые правила эксплуатации. Нормативно - технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования.
8.	Машины для нарезания распиливания и измельчения продуктов. Классификация, назначение. Технические требования предъявляемые к нему, устройство и принцип работы. Типовые правила эксплуатации. Нормативно - технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования.
9	Холодильное оборудование. Классификация, назначение. Технические требования предъявляемые к нему, устройство и принцип работы. Типовые правила эксплуатации. Нормативно - технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования. <i>Санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности труда при работе с холодильным оборудованием.</i>
10.	Торговые автоматы. Классификация, назначение. Технические требования предъявляемые к нему, устройство и принцип работы. Типовые правила эксплуатации. Нормативно - технологическая документация по

		техническому обслуживанию оборудования.		
11		Подъемно-транспортное оборудование. Контрольно-кассовое оборудование. Классификация, назначение. Технические требования предъявляемые к нему устройство и принцип работы. Типовые правила эксплуатации. Нормативно - технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования		
		Практические занятия. Уметь: производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно - кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование	6	
	1.	Подготовка весоизмерительного оборудования к работе, использование в торгово-технологическом процессе.		
	2.	Подготовка холодильного оборудования к работе, использование в торгово-технологическом процессе		
	3.	Подготовка механического, технологического контрольно - кассового оборудования к работе, использование в торгово-технологическом процессе		
Тема 1.2. Основные понятия о товароведении. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов.		Содержание	4	
	1.	Классификация групп, подгрупп и видов продовольственных товаров. Показатели качества различных групп продовольственных товаров, дефекты продуктов. Методы определения качества продовольственных товаров. Основные факторы влияющие на качество и хранение продовольственных товаров. Особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.		1
	2.	Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Химический состав. Классификация веществ, входящих в состав продовольственных товаров. Жиры Белки, свойства, химический состав. Углеводы, пищевая ценность продуктов, их свойства. Пищевая ценность товаров.		
		Практические занятия. Уметь: рассчитывать энергетическую ценность продуктов	6	

	4.	Изучение органолептических методов оценки качества пищевых продуктов. Установление градации качества пищевых продуктов		
	5.	Расчёт энергетической ценности продуктов.		
	6.	Определение подлинности товара по штрихкоду. Расшифровка маркировки продтоваров .Работа с ГОСТами.		
Тема 1.3. Ассортимент, товароведные характеристики зерномучных товаров; - показатели качества зерно мучных товаров; - дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения зерномучных товаров	Содержание		6	2
	1.	Крупа .Классификация, ассортимент. Товароведные характеристики. Показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.. Нормативная документация,. Размещение и выкладка. <i>Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Оформление ценника товара на развес</i>		
	2.	Мука. Сырье, классификация, ассортимент. Товароведные характеристики. Показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.. Нормативная документация,. Размещение и выкладка. <i>Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Оформление ценника товара на развес</i>		
	3.	Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье, классификация, ассортимент. Товароведные характеристики. Показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.. Нормативная документация,. Размещение и выкладка. <i>Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения</i>		
	4.	Макаронные изделия, классификация, ассортимент. Товароведные характеристики. Особенности пищевой ценности Показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения. Размещение и выкладка. <i>Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения . Оформление ценника товара на развес</i>		
	Практические занятия. Уметь: идентифицировать товар, устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров, рассчитывать энергетическую ценность продуктов		6	
	7.	Идентификация ассортимента круп. Органолептическая оценка качества круп. По видам, сортам, цене. Распознавание дефектов, упаковки, маркировки, проверка сроков годности.		

	8. Проведение оценки качества рисовой и гречневой крупы по органолептическим показателям. По видам, сортам, цене. Распознавание дефектов, упаковки, маркировки, проверка сроков годности. Оформление ценников. Создание оптимальных условий хранения.		
	9. Проведение оценки качества манной и кукурузной крупы. По сортам, видам, дефектам упаковки, маркировки, проверка сроков годности. Оформление ценников Создание оптимальных условий хранения.		
	10. Проведение оценки качества перловой крупы. По сортам, видам, дефектам упаковки, маркировки, проверка сроков годности. Оформление ценников Расшифровка маркировки товара, консультация покупателей по данному виду товара		
	11. Оценка качества муки по органолептическим показателям, установление градации качества. Расшифровка маркировки товара, консультация покупателей по данному виду товара.		
	12. Изучение ассортимента макаронных изделий. Размещение и выкладка зерномучных товаров.. <i>Оформления ценника на зерномучные весовые товары</i>		
	13. Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий по органолептическим показателям, установление градации качества. Расчет энергетической ценности продуктов.		
<p>Тема 1.4 Ассортимент, товароведные характеристики вкусовых товаров;</p> <p>- показатели качества вкусовых товаров;</p> <p>- дефекты продуктов;</p> <p>особенности маркировки, упаковки и хранения вкусовых товаров</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Чай. Классификация, ассортимент товароведные характеристики. Пищевая ценность, химический состав, товароведная характеристика. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты чая. Особенности маркировки, упаковка и хранение чая. Размещение и выкладка.</p> <p>2. Кофе. Классификация, ассортимент товароведные характеристики Химический состав, пищевая ценность, ассортимент, классификация, Показатели качества, дефекты, особенности маркировки, , упаковки и хранения Размещение и выкладка.</p> <p>3. Приправы. Пряности. Классификация, ассортимент товароведные характеристики. Химический состав, пищевая ценность, значение для организма, классификация. Требования к качеству, дефекты. Особенности маркировки упаковка, транспортировка и хранение.</p> <p>4. Соусы. Классификация, ассортимент товароведные характеристики. Химический состав, сырье, производство, классификация. Особенности пищевой ценности. Требования к качеству, дефекты. Особенности маркировки, упаковки,</p>	6	2

	хранения		
	Практические занятия. Уметь: идентифицировать товар, устанавливая градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров, рассчитывать энергетическую ценность продуктов	6	
	14 Идентификация ассортимента чая и кофе. Оценка качества, расчёт энергетической ценности чая и кофе. Размещение и выкладка. Создание оптимальных условий хранения. Расшифровка маркировки		
	15 Определение качества пряностей и приправ по органолептическим показателям, распознавание дефектов.		
	16 Определение качества соусов по органолептическим показателям. Установление градаций качества		
Тема 1.5. Ассортимент, товароведные характеристики кондитерских товаров; - показатели качества кондитерских товаров; - дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения кондитерских товаров	Содержание	6	
	1. Крахмал. Сахар. Классификация групп, подгрупп и видов. Ассортимент товароведные характеристики. Химический состав, пищевая ценность, процесс производства, ассортимент, Показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения. Размещение и выкладка. <i>Оформление ценника товара на развес</i>		2
	2. Мед. Классификация групп, подгрупп и видов. Ассортимент товароведные характеристики. Пищевая ценность, химический состав, значение для жизнедеятельности человека, классификация, ассортимент, качество, хранение. Размещение и выкладка.		
	3. Фруктово - ягодные кондитерские изделия. Классификация групп, подгрупп и видов. Ассортимент товароведные характеристики Мармелад. Классификация групп, подгрупп и видов. Ассортимент товароведные характеристики. Особенности пищевой ценности. Сырье, производство, химический состав, виды мармелада, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение. Пастила. Классификация групп, подгрупп и видов. Ассортимент товароведные характеристики. Особенности пищевой ценности Сырье, производство, Зефир, сырье, производство, ассортимент, классификация, требования к качеству, упаковка. Размещение и выкладка.		
	4. Карамель. Классификация, ассортимент товароведные характеристики Особенности пищевой ценности. Сырье, производство, виды начинок, ассортимент, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения. Размещение и выкладка. <i>Оформление ценника товара на развес</i>		

	5. Какао - порошок. Классификация, ассортимент товароведные характеристики Химический состав, пищевая ценность, производство, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения. Шоколад.Классификация, ассортимент товароведные характеристики,		
	6. Конфеты. Классификация групп, подгрупп и видов. Ассортимент товароведные характеристики Сырье, производство, ассортимент, качество, упаковка, хранение. Размещение и выкладка. Оформление ценника товара на развес. Ирис, молочные конфеты, сырье, производство, ассортимент,		
	7. Мучные кондитерские изделия. Классификация групп, подгрупп и видов. Ассортимент товароведные характеристики Пищевая ценность, классификация, ассортимент. Требования к качеству, упаковка, хранение, печенье, пряники, вафли		
	8. Кондитерские изделия специального назначения Конфеты. Классификация групп, подгрупп и видов. Ассортимент товароведные характеристики		
	Практические занятия. Уметь: идентифицировать товар, устанавливать градации качества пищевых продуктов;оценивать качество по органолептическим показателям;распознавать дефекты пищевых продуктов;создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров, рассчитывать энергетическую ценность продуктов	4	
	17 Идентификация ассортимента крахмала, сахара и мёда по образцам. Оценка качества по органолептическим показателям		
	18 Определение качества, расчёт энергетической ценности фруктово-ягодных кондитерских изделий ,ириса распознавание дефектов		
	19 Определение качества, расчёт энергетической ценности мармелада, пастилы, зефира,расознавание дефектов.		
	20 Распознавание конфет по образцам. Оценка качества карамельных изделий по натуральным образцам, установление градации качества		

	21	Определение качества печенья, пряников, расчёт энергетической ценности распознавание дефектов. <i>Оформить ценник на весовые мучные кондитерские изделия</i>		
	22	Определение качества вафель, расчёт энергетической ценности мучных изделий распознавание дефектов		
	23	<i>Оформить ценник на штучные кондитерские изделия</i> Расшифровать маркировку кондитерских товаров.Создание оптимальных условий хранения		
Тема 1.6.. Ассортимент, товароведные характеристики молочных товаров; - показатели качества молочных товаров; - дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения молочных товаров	Содержание		5	2
	1.	Молоко, сливки.Классификация групп, подгрупп и видов. Ассортимент, товароведные характеристики Пищевая ценность, химический состав, ассортимент, качество, хранение. Размещение и выкладка.		
	2.	Кисломолочные продукты. Классификация, ассортимент, товароведные характеристики Сырье, пищевая ценность, ассортимент, классификация Размещение и выкладка		
	3.	Масло коровье.Классификация групп, подгрупп и видов. Ассортимент, товароведные характеристики.Особенности пищевой ценности. Характеристика, хим. состав. Качество хранение.Топлёное масло. .Характеристика. Качество. Размещение и выкладка.		
	4.	Сыры.Классификация групп, подгрупп и видов. Ассортимент, товароведные характеристики.Пищевая ценность Твёрдые сычужные сыры. Мягкие сычужные сыры, ассортимент, пищевая ценность. Размещение и выкладка. Рассольные сыры. Характеристика, ассортимент, качество. Кисломолочные сыры, переработанные сыры.Классификация групп, подгрупп и видов. Характеристика, ассортимент, качество.Размещение и выкладка. Показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	5.	Пищевые жиры. Растительные масла.Классификация групп, подгрупп и видов. Ассортимент, товароведные характеристикиОсобенности пищевой ценности. Пищевые, животные жиры Маргарин. Кулинарный жиры, ассортимент, качество. Размещение и выкладка. <i>Оформление ценника товара на разлив</i>		
Практические занятия. Уметь: идентифицировать товар, устанавливая градации качества пищевых продуктов;оценивать качество по органолептическим показателям;распознавать дефекты пищевых продуктов;создавать оптимальные			4	

	условия хранения продовольственных товаров, рассчитывать энергетическую ценность продуктов			
	24	Определение качества молока и сливок, кисломолочных продуктов, диетических кисломолочных продуктов по органолептическим показателям, установление градации качества		
	25	Определение качества коровьего масла, топленого масла, маргарина. Распознавание дефектов		
	26	Определение качества и групп сыров, расчёт энергетической ценности, идентификация товара, распознавание дефектов.		
	27	Расшифровка маркировки на банках молочных консервов Изучение правил продажи молочных товаров		
	28	Расшифровка маркировки молочных товаров <i>Оформление ценник на молочные товары</i>		
	29	Распознавание ассортимента пищевых жиров растительных масел по образцам. Оценка качества по внешнему виду, установление градации качества		
	30	Размещения и выкладка пищевых жиров. Создание оптимальных условий хранения. <i>Определение балльной оценки масла коровьего</i>		
Тема 1.7. Ассортимент, товароведные характеристики мяса и мясных товаров; -показатели качества мяса и мясных товаров; - дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения мяса и мясных товаров	Содержание		6	2
	1.	Мясо животных. Классификация групп, подгрупп и видов. Ассортимент, товароведные характеристики. Особенности пищевой ценности. Категории упитанности, разделка туш,. Баранина, козлятина, категории упитанности, пищевая ценность, химический состав. .Клеймение мяса		
	2.	Субпродукты. Классификация, ассортимент, товароведные характеристики. Категории, показатели качества, сроки и условия хранения. <i>Размещение и выкладка.</i>		
	3.	Фасованное мясо. Мясо домашней птицы классификация. Мясные полуфабрикаты, классификация, ассортимент, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	4.	Колбасные изделия. Классификация, ассортимент, товароведные характеристики Особенности пищевой ценности. Сырьё, производство, ассортимент. Сосиски, сардельки, условия и сроки хранения. <i>Размещение и выкладка.</i> Показатели качества, дефекты,		

	особенности маркировки, упаковки и хранения		
5.	Зельцы и студни.Ливерные и кровяные колбасы Классификация, ассортимент, товароведные характеристики., требования к качеству, хранение. <i>Размещение и выкладка.</i>		
6.	Варёно-копчёные колбасы.Мясокопчёности. Классификация, ассортимент, товароведные характеристики ,требования к качеству. Хранение. <i>Размещение и выкладка.</i>		
7.	Мясные консервы. Классификация, ассортимент, товароведные характеристики ,требования к качеству. Хранение. <i>Размещение и выкладка.</i>		
Практические занятия. Уметь: идентифицировать товар, устанавливать градации качества пищевых продуктов;оценивать качество по органолептическим показателям;распознавать дефекты пищевых продуктов;создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров, рассчитывать энергетическую ценность продуктов		4	
31	Органолептическая оценка определение видов мяса свиней,установление градаций качества, идентификация товара. Определение качества и изучение ассортимента субпродуктов , расчёт энергетической ценности, распознавание дефектов.		
32	Органолептическая оценка, определение видов мяса домашней птицы, установление градаций качества		
33	Органолептическая оценка, определение видов мяса коров, мясных полуфабрикатов,установлениеградацийкачестваОпределение качества, распознавание дефектов.		
34	Определение качества ливерных и кровяных колбас, распознавание дефектов. Органолептическая оценка качества зельцев и студней		
35	Органолептическая оценка качестваваренных колбас Определение видов и оценка качества мясных копчёностей,установление градаций качества		
36	Органолептическая оценка качества мясных консервов Определение видов , оценка качества ,расшифровка маркировки на банках мясных консервов		

	37	<i>Оформление ценников на мясо и мясные товары</i> Размещение и выкладка свежего мяса на торговом оборудовании. Создание оптимальных условий хранения		
	38	Размещение и выкладка колбасных изделий на торговом оборудовании. Создание оптимальных условий хранения <i>Оформление ценников на колбасные изделия</i>		
Тема 1.8.Ассортимент, товароведные характеристики рыбных товаров; - показатели качества рыбных товаров; - дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения рыбных товаров	Содержание		6	2
	1.	Значение и пищевая ценность рыбы, рыба живая. Рыба охлаждённая, мороженая. Пищевая ценность, химический состав, показатели качества, хранение Классификация, ассортимент, товароведные характеристики ,требования к качеству. Хранение.		
	2.	Рыба солёная, копчёная, вяленая Классификация, ассортимент, товароведные характеристики Виды посолов, ассортимент, показатели качества, условия хранения, транспортировка		
	3.	Рыбные полуфабрикаты, кулинарные изделия из рыбы. Классификация, ассортимент, товароведные характеристики,показатели качества, дефекты, особенности маркировки, ,упаковки и хранения. <i>Размещение и выкладка.</i>		
	4.	Балычные изделия. Икра. Нерыбное сырьё. Классификация, ассортимент, товароведные характеристики Способы разделки, пищевая ценность, хим. икра рыбная, показатели качества, хранение, Консервы из нерыбного водного сырья, ассортимент, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, ,упаковки и хранения		
Практические занятия. Уметь: идентифицировать товар, устанавливать градации качества пищевых продуктов;оценивать качество по органолептическим показателям;распознавать дефекты пищевых продуктов;создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров, рассчитывать энергетическую ценность продуктов			6	

	39	Распознавание видов и оценка качества рыбы свежей, мороженой, охлажденной. Оценка качества по органолептическим показателям		
	40	Распознавание видов и оценка качества соленой рыбы, копченой рыбы, распознавание дефектов.		
	41	Распознавание рыбных полуфабрикатов, и кулинарных изделий из рыбы, распознавание дефектов. Составление таблицы «Сравнительная характеристика рыбы различных видов копчения»		
	42	Определение качества и ассортимента балычных изделий, рыбных консервов, установление градации качества, распознавание дефектов.		
	43	Определение видов, оценка качества икры нерыбного сырья, расчет энергетической ценности, распознавание дефектов.		
	44	Расшифровка маркировки рыбных консервов Размещение и выкладка свежей рыбы на торговом оборудовании		
	45	Размещение и выкладка полуфабрикатов, и кулинарных изделий из рыбы на торговом оборудовании. Создание оптимальных условий хранения рыбных товаров.		
Тема 1.9 Ассортимент, товароведные характеристики яйца и яичных товаров; -показатели качества яйца и яичных товаров; - дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения яйца и яичных товаров	Содержание		8	
	1.	Яйца, яичные товары. Особенности пищевой ценности Классификация, ассортимент, товароведные характеристики. Показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	Практические занятия		2	
46	Определение качества и категорий яиц и яичных товаров, распознавание дефектов, установление градации качества Расшифровка маркировки яиц и яичных товаров			

	47	<i>Оформление ценников на яйца и яичные товары Размещение и выкладка яиц и яичных товаров на торговом оборудовании Создание оптимальных условий хранения яичных товаров</i>		
Тема 1.10 Ассортимент, товароведные характеристики плодовоовощных товаров; - показатели качества плодовоовощных товаров; - дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения плодовоовощных товаров	Содержание		8	2
	1.	Свежие овощи. Классификация групп, подгрупп и видов Ассортимент, товароведные характеристики Клубнеплоды, Бобовые овощи. Луковые овощи, Корнеплоды, Тыквенные овощи Томатные, зерновые овощи, Свежие и переработанные грибы. <i>Быстрозамороженные овощи и плоды. Размещение и выкладка</i>		
	2.	Свежие плоды. Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности Семечковые, косточковые плоды Орехоплодные плоды, Субтропические плоды, Ягоды, показатели качества хранения. Размещение и выкладка		
	3	Дифференцированный зачёт		
	Практические занятия. Уметь: идентифицировать товар, устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров, рассчитывать энергетическую ценность продуктов			2
	48	Определение качества, изучение ассортимента корнеплодов и клубнеплодов, условия хранения		
	49	Изучение показателей качества луковых, бобовых, тыквенных овощей, установление градации качества		
	50	Изучение оценки качества свежих плодов, установление градации качества		

	51	Оценка качества по органолептическим показателям качества свежих и переработанных грибов Изучение показателей качества быстрозамороженных овощей и плодов, распознавание дефектов.		
	52	Изучение маркировки овощных и плодово-ягодных консервов Размещение и выкладка плодовоовощных товаров. Создание оптимальных условий хранения		
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 02. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), составление презентаций по изученным темам. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Подготовка рефератов «Требования предъявляемые к весоизмерительному оборудованию» «Проверка весоизмерительного оборудования» Подготовка презентации по темам Разработка тестов по темам Составление кроссворда по теме Подготовка рефератов «Методы оценки качества пищевых продуктов» «Биохимические процессы происходящие при хранении пищевых продуктов» Подготовка презентации по темам Разработка тестов по темам Составление кроссворда по темам Подготовка рефератов «Способы хранения пищевых продуктов» «Правила подготовки продовольственных товаров к продаже» Подготовка презентации по темам Разработка тестов по темам Составление кроссворда по темам Подготовка рефератов Новые виды круп» «Специальный хлеб для диетического питания» Разработка тестов по темам Составить кроссворд по теме Подготовка рефератов Классификация кисломолочных продуктов» «новые виды сыров Разработка тестов по темам Подготовка презентации</p>			-	

<p>Разработка тестов по темам - Подготовка реферата Виды растительных масел Подготовка презентации по темам Подготовка реферата «Яичные товары» Подготовка реферата «Виды мёда» Разработка тестов по темам Разработка тестов по темам Подготовка реферата «Кондитерские изделия специального назначения» Разработка тестов по темам Составить кроссворд по теме Подготовить презентацию по темам Подготовка рефератов Пряности и приправы» Разработка тестов по темам Составить кроссворд по теме Подготовка презентации по темам Подготовка реферата «Свежие грибы» Разработка тестов по темам Составить кроссворд по теме Подготовка презентации по темам Подготовка реферата Нерыбное сырье» Разработка тестов по темам Составить кроссворд по теме Подготовка презентации по темам Подготовка реферата по темам Разработка тестов «Категории свежего мяса» Составить кроссворд по теме Подготовка презентации по темам</p>		
<p>Учебная практика Виды работ Организация мероприятий по обслуживанию покупателей при продаже продовольственных товаров: Организация рабочего места продавца Размещение и выкладка продовольственных товаров Приемка товара Подготовка товара к продаже Работа с торговым оборудованием и инвентарём Оформление витрин</p>	<p>96</p>	

Инвентаризация товаров		
Консультирование покупателей		
Выкладка товаров. Оформление витрин		
Отработка навыков обслуживания покупателей при продаже		
Хранение продовольственных товаров		
Эксплуатация торгового оборудования		
Контроль сохранности материальных ценностей		
Изучение спроса покупателей		
Производственная практика	144	
Виды работ		
Организация мероприятий по обслуживанию покупателей при продаже продовольственных товаров		
Продажа различных групп продовольственных товаров		
	Всего	365

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие лаборатории торгово-технологического оборудования и учебного магазина.

Оборудование лаборатории: посадочные места для обучающихся, рабочее место преподавателя, ноутбук, МФУ, калькуляторы, комплект учебно-методической документации, торговый инвентарь; образцы товаров; уголок покупателя

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между ЧПОУ «НКСО» и базой практики, куда направляются обучающиеся. В качестве баз практики могут выступать организации, деятельность которых соответствует рабочей профессии.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. *Васюкова, А. Т.* Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519920>
2. *Васюкова, А. Т.* Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520282>
3. *Калачев, С. Л.* Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513173>

Основные законодательные и нормативные правовые акты

1. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
2. Правила продажи отдельных видов товаров;
3. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.;
4. ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769-ст
5. ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009г. № 770-ст.;
6. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст;

7. ГОСТ Р 51121-97 Товары непродовольственные. Информация для потребителя. Общие требования Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 30 декабря 1997 г., № 439-ст

Дополнительная литература

1. *Лифиц, И. М.* Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15276-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513608>
2. *Бузукова, Е. А.* Управление ассортиментом и основы категорийного менеджмента : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Бузукова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 181 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15602-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520552>
3. *Гаврилов, Л. П.* Организация коммерческой деятельности: электронная коммерция : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. П. Гаврилов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 579 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17868-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533878>

Интернет-ресурсы

1. www.gsen.ru - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
2. потребителей и благополучия человека;
3. www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
4. www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;
5. www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;
6. www.consultant.ru- справочно - правовая система Консультант Плюс;

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса по профессиональному модулю осуществляется в соответствии:

- с рабочей программой профессионального модуля,
- с расписанием занятий,
- с требованиями к результатам освоения профессионального модуля: компетенциям, практическому опыту, знаниям и умениям.

В процессе освоения модуля используются активные практико-ориентированные формы проведения занятий: индивидуальные и групповые проекты, анализ производственных ситуаций и т.п. для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Обучающимся обеспечивается возможность формирования индивидуальной траектории обучения в рамках программы модуля за счёт изучения учебных элементов (УЭ), предполагающих индивидуальный темп работы; организуется самостоятельная работа обучающихся под управлением преподавателей междисциплинарных курсов, предоставляется консультационная помощь.

Обучающимся предоставляется право ознакомления:

- с содержанием курса,
- с требованиями к результату обучения,
- с условиями прохождения производственного обучения и производственной практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы профессионального модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов	Проверка сопроводительных документов, в соответствии с требованиями нормативных документов Подсчет количества товаров, согласно заданию Определение качества товаров по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандартов и технических регламентов Приёмка товаров согласно требованиям нормативных документов и правил техники безопасности	Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной практик. Анализ характеристик на студента с места прохождения практики.
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку	Подготовка товаров к продаже, в соответствии с нормативно-технической документацией Размещение товаров, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности Выкладка товаров, в соответствии с правилами техники безопасности	Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной практик. Анализ характеристик на студента с места прохождения практики.

<p>ПК 2.3. Обслуживать, контролировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p>	<p>Обслуживание покупателей, в соответствии с требованиями стандартов обслуживания</p>	<p>Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной практик. Анализ характеристик на студента с места прохождения практики.</p>
<p>ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов</p>	<p>Размещение товаров на хранение, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности Режим хранения товаров, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности</p>	<p>Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной практик. Анализ характеристик на студента с места прохождения практики.</p>
<p>ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгового - технологического оборудования</p>	<p>Эксплуатация весоизмерительного оборудования, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности Эксплуатация холодильного оборудования, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности Эксплуатация немеханического оборудования и торгового инвентаря, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности</p>	<p>Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной практик. Анализ характеристик на студента с места прохождения практики.</p>
<p>ПК 2.6. Осуществлять контроль за сохранностью товарно - материальных ценностей</p>	<p>Контроль сохранности товарно-материальных ценностей, в соответствии с требованиями нормативных документов</p>	<p>Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной практик. Анализ характеристик на студента с места прохождения практики.</p>

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей	Выборка респондентов, в соответствии с заданием Опрос покупателей тестирование, в соответствии с заданием	Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной практик. Анализ характеристик на студента с места прохождения практики.
-----------------------------------	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной практик. Наблюдение.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной практик. Анализ характеристики на студента с места прохождения практик.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач	Оценка практической работы.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая	Оценка практической работы. Оценка учебной и

	электронные	производственно й практик. Анализ характеристики на студента с места прохождения практик.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- работа на компьютере	Оценка практической работы. Оценка учебной и производственно й практик. Оценки в процессе решения ситуационных задач.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Оценка практической работы. Оценка учебной и производственно й практик. Оценки в процессе решения ситуационных задач.
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- демонстрация умений подготавливать помещения к работе - поддержка помещения в санитарном состоянии	Оценка практической работы.

**Профессиональная образовательная
автономная некоммерческая организация
«Международный институт бизнеса и управления» (колледж)**

Утверждаю:
Директор ПО АНО МИБиУ
колледж

д.с.н., профессор Е.В. Добренькова

« 20 » декабря 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

КОД И НАИМЕНОВАНИЕ СПЕЦИАЛЬНОСТИ:

43.01.11 ПРОДАВЕЦ

КВАЛИФИКАЦИЯ: ПРОДАВЕЦ-КАССИР

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ: ОЧНАЯ

**ПМ.03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты
с покупателями**

Москва, 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЕТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЕТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.

ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации) работников в области экономики и управления.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;

уметь:

- осуществлять подготовку ККТ различных видов;
- работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах;
- устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;
- распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;
- осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;
- оформлять документы по кассовым операциям;
- соблюдать правила техники безопасности;

знать:

- документы, регламентирующие применение ККТ;
- правила расчетов и обслуживания покупателей;
- типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;
- классификацию устройства ККТ;
- основные режимы ККТ;
- особенности технического обслуживания ККТ;
- признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;
- правила оформления документов по кассовым операциям.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего - 341 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 125 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 119 часов;
учебной практики – 96 часов и производственной практики - 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЕТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.
ПК 3.2	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.
ПК 3.3	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
ПК 3.4	Оформлять документы по кассовым операциям.
ПК 3.5	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план 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		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1 - ПК 2.5	Раздел 1. Эксплуатация контрольно-кассовой техники	125	125	51	—	-	—		
ПК 3.1 - ПК 5.7	Учебная практика (по профилю специальности), часов <i>(итоговая (концентрированная))</i>	96						96	
ПК 3.1 - ПК 5.7	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(итоговая (концентрированная) практика)</i>	108							108
	Экзамен (квалификационный)	12							
	Всего:	341	125	51	—	-	—	96	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Эксплуатация контрольно-кассовой техники			
МДК 03.01. Эксплуатация контрольно-кассовой техники		125	
Тема 1.1 Документы, регламентирующие применение ККТ.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>История развития кассовой техники. Понятие квалификации кассира, порядок формирования знаний, умений, навыков. Квалификационная характеристика контролера-кассира. Требования, предъявляемые к контролеру - кассиру. Основные сведения и определения ККТ.</p> <p>Классификация и основные характеристики торгового оборудования. Оборудование рабочего места кассира. Инвентарь контролера-кассира.</p> <p>Документы, регламентирующие применение ККТ. Ответственность за неприменение ККТ. Государственный реестр ККТ, используемых на территории РФ, его назначение и формирование. Преимущества расчетов с помощью контрольно-кассовой техники.</p>	10	
	<p>Практические занятия:</p> <p>1 Подготовка ККТ различных видов к эксплуатации.</p>	2	
Тема 1.2. Классификация устройства ККТ; основные режимы ККТ. <i>Онлайн — кассы, принцип работы</i>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Классификация устройства ККТ. Требования к контрольно-кассовой технике. Обязательные операции выполняемые всеми кассовыми машинами. Дополнительные возможности контрольно-кассовых машин. Основные функциональные особенности отдельных типов контрольно-кассовой техники.</p> <p>Основные режимы работы контрольно-кассовой техники. Основные режимы ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных</p>	10	2-3

	<p>регистров. Назначение основных узлов контрольно-кассовой техники. Электронные кассовые машины, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Эксплуатация ККМ «АМС-100Ф». Эксплуатация ККМ «ЭКР 2102Ф». Устройство и работа, методы устранения возможных неисправностей. Онлайн —кассы, принцип работы. Контрольно-кассовый терминал ATOL. EASYPOS LITE. POS - системы. POS-терминалы. Фискальный регистратор. <i>Назначение, устройство, эксплуатация. Устройство и работа. Требования к контрольно-кассовой технике.</i></p>		
	<p>Практические занятия: работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах, соблюдение правил техники безопасности</p> <p>2 Организация рабочего места кассира.</p> <p>3 Подготовка ККТ различных видов к работе.</p> <p>4 Получение отчета в режиме «Администратор»</p> <p>5 Получение отчета в режиме «Кассир»</p> <p>6 Освоение режимов работы на ККМ «АМС-100Ф» и «ЭКР 2102Ф»</p> <p>7 Получение чеков в основных режимах работы на ККТ «АМС-100»</p> <p>8 Получение чеков в основных режимах работы на ККТ «ЭКР-2102Ф»</p> <p>9 Получение отчета в режиме « Администратор» «Касби - 02»</p> <p>10 Формирование чеков продажи, вывод отчетов на POS-терминале.</p> <p>11 <i>Освоение порядка работы фискального регистратора</i></p> <p>12 <i>Освоение порядка работы онлайн -кассы, принцип работы.</i></p>	10	
<p>Тема 1.3. Типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации Особенности технического обслуживания ККТ</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Инструкция по технике безопасности для контролера-кассира. Виды инструктажа, содержание и порядок ведения журнала регистрации инструктажа по технике безопасности. Охрана труда и техника безопасности при работе на контрольно-кассовой технике. Правила регистрации ККТ в налоговых органах. Маркировка, опломбирование и отметки в паспорте. Типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ. Особенности технического обслуживания ККТ. Межремонтное обслуживание ККТ. Устранение простейших неисправностей ККТ.</p>	10	2 - 3
	<p>Практические занятия: осуществлять подготовку ККТ различных видов; соблюдение правил техники безопасности</p>	8	

	13	Ознакомление с правилами регистрации ККТ в налоговых органах.		
	14	Ознакомление с Типовыми правилами обслуживания эксплуатации ККТ		
	15	Устранение мелких неисправностей при работе на ККТ		
Тема 1.4. Правила расчетов и обслуживания покупателей. Принцип оплаты пластиковой картой (эквайринг).	Содержание учебного материала		10	2-3
		Правила расчетов и обслуживания покупателей. Характеристика особенностей вычислительных работ в торговле. Торговые вычисления. Сокращенные приемы вычислений. Способы приемов наличного расчета и безналичного расчета с покупателями через ККМ. <i>Принцип оплаты пластиковой картой(эквайринг). Отличительные признаки платежных средств безналичного расчета. Расчет посредством расчетных чеков учреждения Сбербанка. Расчет посредством чековых книжек, кредитных карточек.</i>		
	Практические занятия: проводить платежи пластиковой картой, соблюдение правил техники безопасности		7	
	16	Освоение расчетных операций с покупателями		
	17	<i>Порядок проведения платежей пластиковой картой (эквайринг).</i>		
Тема 1.5. Признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета	Содержание учебного материала		10	2 - 3
		Отличительные особенности банкнот Банка России. Монеты и их особенности. Степени защиты банкнот Банка России. Признаки платежеспособности государственных денежных знаков. Порядок получения, хранения и выдачи денежных средств. Повреждения и основания, определяющие неплатёжеспособности банкнот. Правила обмена банкнот и монет имеющих повреждения. Аппараты проверки подлинности банкнот: назначение преимущества, технические характеристики. Принцип работы ультрафиолетового детектора. Ультра фиолетовый просмотровый настольный прибор. Инфракрасный детектор DORS-1100. Аппараты для счёта, фасовки банкнот и проверки их подлинности, их технические характеристики. Аппараты для счёта и фасовки монет, их технические характеристики.		
	Практические занятия:		8	
	18	Распознавание платежеспособности государственных денежных знаков.		
	19	<i>Порядок получения хранения и выдачи денежных средств.</i>		
Тема 1.6. Виды товарной информации, маркировка товаров	Содержание учебного материала		10	
	1.	Виды товарной информации, маркировка товаров. Качество товаров и качество упаковки. Определение несоответствия качества по данным		

	маркировки и упаковки товара. Проверка количества и качества продаваемых товаров и тары. Технология штрихового кодирования. Штрих-кодовая технология: назначение, оборудование. Расчет с помощью сканеров штриховых кодов. Назначение сканеров. Весовое оборудование для определения стоимости товара. Кодировка товаров.		
	Практические занятия: соблюдение правил техники безопасности	8	
	20 Составление алгоритма действий кассиров		
	21 Проверка количества и качества продаваемых товаров		
Тема 1.7. Правила оформления документов по кассовым операциям	Содержание учебного материала	8	2-3
	Правила оформления документов по кассовым операциям. Назначение и классификация документов. Подготовка денег и сопроводительных документов к сдаче в банк. Ведение Журнала кассира операциониста. Правила оформления акта по форме КМ-3 о возврате денежных средств покупателям. Сдача дневной выручки старшему кассиру. Упаковка денег в пачки.		
	Практические занятия: соблюдение правил техники безопасности	8	
	22 Осуществление заключительных операций при работе на ККТ 23 Оформление документов по кассовым операциям		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 03		-	
Подготовка к практическим работам, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Подготовка презентации на тему История возникновения ККТ. Составить алгоритм действий кассира при подготовке ККТ к работе и окончании работы. Подготовка сообщения на тему «Способы расчета на предприятиях торговли» Подготовка презентации на тему «История денег на Руси» Подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме «Правила работы розничных торговых предприятий» Выполнение компьютерной презентации или сообщения по темам «Кассовый POS-терминал»; «Кассовая система «Форинт-К», используя Интернет-ресурсы и периодические издания.			
Учебная практика Виды работ: Организация работы кассира. Подготовка ККМ к работе. Выполнение работы кассира в течение смены. Освоение приемов эксплуатации ККМ. Освоение приемов проверки качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги. Распознавания защиты и подлинности банкнот и монет Банка России, приемы распознавания элементов защиты и платежеспособности банкнот, работа кассира в конце рабочей смены. Выполнение учета денежных средств и документов, проведение инвентаризации денежных средств, ценных бумаг и документов строгой отчетности		96	

<p>Производственная практика Виды работ: Эксплуатация контрольно-кассовой техники (ККТ). Выполнение расчетных операций с покупателями. Применение и использование способов по устранению мелких неисправностей при работе ККТ; Использование различных методов определения отличительных признаков денежных средств Оформление документов по кассовым операциям. Осуществление контроля сохранности товарно- материальных ценностей.</p>	108	
ИТОГО	341	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие лаборатории торгово-технологического оборудования и учебного магазина.

Оборудование лаборатории: посадочные места для обучающихся, рабочее место преподавателя, ноутбук, МФУ, калькуляторы, комплект учебно-методической документации, торговый инвентарь; образцы товаров; уголок покупателя

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между ЧПОУ «НКСО» и базой практики, куда направляются обучающиеся. В качестве баз практики могут выступать организации, деятельность которых соответствует рабочей профессии.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. *Дмитриева, И. М.* Учет денежных средств при эксплуатации контрольно-кассовой техники : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Дмитриева. — перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 103 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16326-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530813>
2. *Ямпольская, Д. О.* Цены и ценообразование : учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Ямпольская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 193 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11933-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517526>

Основные законодательные и нормативные правовые акты

1. Федеральный закон от 19.03.2016 №54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт»
2. Положение по применению контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением.
3. ГОСТ 12.0.004-90 от 01.07.1991 г «Правила техники безопасности труда при работе с оборудованием».
4. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществление денежных расчетов с населением № 104 от 30.08.1993 г.
5. Правила торговли. Положение правительства РФ от 19.01.1998 г № 5: с изменениями и дополнениями от 27.03.2007 г. № 185.
6. Постановление РФ от 16.06.97 г. № 720 с последующими изменениям от 10.05.01 г. «Перечень товаров непригодным по срокам годности».
7. Постановление Госкомстата России от 18.08.1998 г. № 8 «Унифицированные формы первичной учетной документации по учет; кассовых операций и учету результатов инвентаризации».
8. Постановление Госкомстата России от 25.12.1998 г. № 13 «Унифицированные формы первичной учетной документации по учету торговых операций».

Дополнительная литература

1. *Боброва, О. С.* Организация коммерческой деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. С. Боброва, С. И. Цыбуков, И. А. Бобров. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 382 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15346-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512484>
2. *Гаврилов, Л. П.* Организация коммерческой деятельности: электронная коммерция : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. П. Гаврилов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 579 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17868-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533878>
3. *Кузьмина, Е. Е.* Предпринимательская деятельность : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 469 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16460-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531105>

Интернет-ресурсы

1. www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
2. www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;
3. www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;
4. www.consultant.ru - справочно - правовая система Консультант Плюс;

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса по профессиональному модулю осуществляется в соответствии:

- с рабочей программой профессионального модуля,
- с расписанием занятий,
- с требованиями к результатам освоения профессионального модуля: компетенциям, практическому опыту, знаниям и умениям.

В процессе освоения модуля используются активные практико-ориентированные формы проведения занятий: индивидуальные и групповые проекты, анализ производственных ситуаций и т.п. для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Обучающимся обеспечивается возможность формирования индивидуальной траектории обучения в рамках программы модуля за счёт изучения учебных элементов (УЭ), предполагающих индивидуальный темп работы; организуется самостоятельная работа обучающихся под управлением преподавателей междисциплинарных курсов, предоставляется консультационная помощь.

Обучающимся предоставляется право ознакомления:

- с содержанием курса,
- с требованиями к результату обучения,
- с условиями прохождения производственного обучения и производственной практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы профессионального модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее

образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.</p>	<p>Использование наличных и безналичных способов расчетов с покупателями; - точность и правильная последовательность действий по подготовке контрольно-кассовых машин к работе; - демонстрация навыков выполнения расчетных операций на машинах различных видов; - изложение мер по предотвращению и исправлению ситуаций возникших в течение смены;- точность и правильная последовательность действий заключительных операции в конце смены. Подготовка к работе контрольно-кассовой техники в соответствии с правилами эксплуатации и техники безопасности: - точность выполнения требований безопасности перед началом работы на ККТ, согласно «Типовой инструкции по охране труда для кассира торгового зала и контролера-кассира» пункты 2.1-2.7 (далее Типовая инструкция ТИРМ 037- 2002) -соблюдение требований к последовательности операций при включении ККТ в соответствии с</p>	<p style="text-align: center;">Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной практик. Анализ характеристик на студента с места прохождения практики.</p>

	<p>руководством (инструкцией) по эксплуатации ККТ различных видов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -правильность заправки контрольной и чековой ленты; -правильность получения нулевого чека для проверки его реквизитов; -верность и точность подготовки инвентаря и разменной монеты; - точность оформления книги кассира-операциониста на начало рабочего дня; - точность выполнения алгоритма действий при подготовке кассовых машин к работе в соответствии с «Типовыми правилами эксплуатации ККТ при осуществлении денежных расчетов с населением» (письмо Минфина РФ от 30.08.93 № 104, раздел 3 «Подготовка ККТ к работе» пункты 3.1 -3.8) 	
<p>ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - распознавание изображений и водяных знаков; - распознавание подлинности и элементов защиты банкнот; - установление платежеспособности банкнот и монет Банка России. 	<p>Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной практик. Анализ характеристик на студента с места прохождения практики.</p>
<p>ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.</p>	<p>оценка качества товаров по органолептическим показателям, осмотр товаров в соответствии с правилами продажи товаров; проводит операции по проверке наличия маркировки, правильности цен, целостности упаковки в соответствии с правилами продажи и стандартами обслуживания (Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 N 55 (ред. от 22.06.2016)</p>	<p>Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной практик. Анализ характеристик на студента с места прохождения практики.</p>
<p>ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям</p>	<p>осуществляет заполнение книги кассира-операциониста, расходных и приходных кассовых ордеров, в соответствии с инструкцией ЦБ России (письмо</p>	<p>Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной</p>

	Минфина от 05.01.2004г. №16-00-17/2) - правильность упаковки денежных средств, и заполнение покупной описи, в соответствии с требованиями; - соблюдение требований сдачи денежных средств инкассатору.	й практик. Анализ характеристик на студента с места прохождения практики.
ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	- правильность учета денежных средств и документов; - своевременность заполнения отчета кассира и сдача в бухгалтерию; - правильность проведение инвентаризации денежных средств, ценных бумаг и документов строгой отчетности.	Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной практик. Анализ характеристик на студента с места прохождения практики.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной практик. Наблюдение.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной практик. Анализ характеристики на студента с места прохождения практик.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач	Оценка практической работы.

коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.		
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной практик. Анализ характеристики на студента с места прохождения практик.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- работа на компьютере	Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной практик. Оценки в процессе решения ситуационных задач.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной практик. Оценки в процессе решения ситуационных задач.
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- демонстрация умений подготавливать помещения к работе - поддержка помещения в санитарном состоянии	Оценка практической работы.

