

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 01 Продажа непродовольственных товаров
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир

г. Тарасовский

2022 г.

СОГЛАСОВАНО
ИП Ермакова Е.И.
Руководитель Е.И. Ермакова
« 31 » 08 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УПР
М.С. Ковалев
« 31 » 08 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 Продажа непродовольственных товаров рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии профессиональных модулей и рекомендована к утверждению

Протокол № 1 «30» «08» 2022 г.

Председатель цикловой методической комиссии профессиональных модулей Е.А. Опарин

Одобрена и рекомендована к утверждению педагогическим советом техникума.
Протокол № 1 от «30» 08 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 Продажа непродовольственных товаров разработана на основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. № 723 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 20.08.2013 г. № 29470);
- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 14.06.2013 г. № 28785);
- Разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля (утв. 20.02.2015 г.).

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «ТМПТ»
Разработчик:

Шпилько А.Н.
преподаватель ГБПОУ РО «ТМПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3 СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01

Продажа непродовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии **100701.01 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.

ДПК 1.1. Осуществлять составление и оформление товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей.

ДПК 1.2. Участвовать в проведении инвентаризации.

ДПК 1.3. Применять порядок защиты прав потребителей при продаже товаров согласно действующего законодательства.

ДПК 1.4. Разрешать спорные вопросы с покупателями в отсутствие представителей администрации.

Рабочая учебная программа профессионального модуля может быть использована для подготовки по профессии «Продавец непродовольственных товаров», в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области продажи потребительских товаров при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего – 960 часов,

ПМ.01	МДК	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
960	184	92	396	288

на МДК 01.01 добавлены часы вариативной части в объеме 24 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы 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.
ДПК 1.1	Осуществлять составление и оформление товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей.
ДПК 1.2	Участвовать в проведении инвентаризации.
ДПК 1.3	Применять порядок защиты прав потребителей при продаже товаров согласно действующего законодательства.
ДПК 1.4	Разрешать спорные вопросы с покупателями в отсутствие представителей администрации.
ОК. 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей 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.
ОК.8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля «Продажа непродовольственных товаров»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1- ПК 5 ДК 1-ДК4	Раздел 1. Продажа непродовольственных товаров	276	184	94	92	396	
ПК 1- ПК 5 ДК 1-ДК4	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	288					288
	Всего:	960	184	94	92	396	288

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МКД) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Продажа непродовольственных товаров			
МДК.01.01. Розничная торговля непродовольственными товарами		184	
Введение	Введение в профессиональный вид деятельности Общая характеристика учебного процесса. Квалификационные характеристики продавца непродовольственных товаров	1	2
Тема 1.1 Основы товароведения непродовольственных товаров (5 часов)	Содержание учебного материала: Классификация непродовольственных товаров. Качество непродовольственных товаров. Маркировка непродовольственных товаров.	3	2
	Практические занятия 1. «Чтение маркировки различных непродовольственных товаров» 2. «Штриховое кодирование»	2	2
	Самостоятельная работа 1.1. Подготовить реферат по теме «Стандарты и сертификаты качества непродовольственных товаров»	4	
Тема 1.2 Продажа текстильных товаров (10 часов)	Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества, маркировка и упаковка. Потребительские свойства текстильных товаров Продажа тканей. Правила продажи Практические занятия	6	2
		4	2

	<p>3. «Органолептический метод исследования волокна»</p> <p>4. «Определение видов переплетения тканей »</p> <p>5. «Исследование различных образцов тканей и изучение видов их отделки»</p> <p>6. «Ознакомление с ассортиментом хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей»</p>		
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>2.1. Составить схему классификации текстильных товаров.</p> <p>2.2. Подготовить реферат на тему «Натуральные волокна»</p> <p>2.3. Подготовить сообщение по теме: «Крупноузорчатые переплетения»</p>	6	
Тема 1.3 Продажа нетканых материалов (4 часа)	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества</p> <p>Маркировка и упаковка.</p> <p>Потребительские свойства нетканых материалов и искусственного меха.</p> <p>Размещение и выкладка нетканых материалов и искусственного меха.</p> <p>Продажа нетканых материалов и искусственного меха.</p> <p>Правила продажи нетканых материалов и искусственного меха.</p>	3	2
	<p>Практические занятия</p> <p>7. «Ассортимент и качество нетканых материалов»</p>	1	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>3.1. Подготовить реферат по теме: «Характеристика ассортимента нетканых материалов»</p> <p>3.2. Подготовка презентации по теме: «Характеристика ассортимента искусственного меха»</p>	6	
Тема 1.4 Продажа швейных и трикотажных изделий (12 часов)	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества</p> <p>Маркировка и упаковка.</p> <p>Потребительские свойства швейных и трикотажных товаров. Продажа швейных и трикотажных товаров.</p> <p>Правила продажи швейных и трикотажных товаров.</p>	6	2
	<p>Практические занятия</p> <p>8. «Изучение ассортимента швейных изделий»</p> <p>9. «Изучение ассортимента швейных изделий»</p> <p>10. «Изучение ассортимента и методов определения качества»</p>	6	2

	<p>головных уборов»</p> <p>11. «Изучение ассортимента верхних и бельевых трикотажных изделий»</p> <p>12. «Изучение ассортимента чулочно-носочных и перчаточных изделий»</p> <p>13. «Распознавание дефектов и определение сортов трикотажных изделий»</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>4.1. Подготовить презентацию по теме: «Характеристика ассортимента швейных товаров»</p> <p>4.2. Подготовить реферат по теме: «Трикотажные изделия».</p>	6	
Тема 1.5 Продажа пушно-меховых и овчинно-шубных товаров (6 часов)	<p>Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Маркировка и упаковка. Потребительские свойства пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Размещение и выкладка пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Продажа пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Правила продажи пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.</p>	4	2
	<p>Практические занятия</p> <p>14. «Ассортимент пушно-меховых полуфабрикатов»</p> <p>15. «Ассортимент пушно-меховых полуфабрикатов»</p>	2	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>5.1. Подготовить реферат по теме: «Пушно-меховые товары».</p>	4	
Тема 1.6 Продажа кожевенно-обувных товаров (15 часов)	<p>Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Маркировка и упаковка. Потребительские свойства обувных товаров. Продажа обувных товаров. Правила продажи обувных товаров.</p>	9	2
	<p>Практические занятия.</p> <p>16. «Изучение ассортимента, распознавание видов обувных кож».</p> <p>17. «Методы крепления подошвы».</p> <p>18. «Изучение приёмов органолептической проверки качества</p>	6	2

	<p>кожаной обуви ».</p> <p>19. «Изучение деталей обуви ».</p> <p>20. «Определение полного торгового наименования и качества резиновой обуви органолептическим методом».</p> <p>21. «Определение полного торгового наименования валяной обуви »</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>6.1 Подготовка презентации по теме: «Характеристика ассортимента кожаной обуви»</p> <p>6.2. Подготовить реферат по теме: «Методы крепления обуви».</p> <p>6.3. Подготовить сообщение по теме: «Характеристика ассортимента резиновой обуви».</p>	7	
<p>Тема 1.7 Продажа галантерейных и парфюмерно-косметических товаров (22 часа)</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества</p> <p>Маркировка и упаковка.</p> <p>Потребительские свойства галантерейных товаров. Продажа галантерейных товаров.</p> <p>Классификация и ассортимент косметических товаров. Продажа парфюмерно-косметических товаров</p>	10	2
	<p>Практические занятия</p> <p>22. «Изучение ассортимента текстильной галантереи и определение сорта лент».</p> <p>23. «Изучение ассортимента текстильной галантереи и определение качества лент ».</p> <p>24. «Определение качества швейной галантереи по органолептическим показателям».</p> <p>25. «Ознакомление с ассортиментом тюлегардинных изделий»</p> <p>26. «Изучение ассортимента кожаной галантереи».</p> <p>27. «Изучение ассортимента и качества металлической галантереи».</p> <p>28. «Изучение ассортимента изделий из пластмасс».</p> <p>29. «Изучение ассортимента парфюмерных товаров».</p> <p>30. «Идентификация парфюмерных товаров».</p> <p>31. «Изучение органолептических методов оценки качества парфюмерных товаров».</p> <p>32. «Ознакомление с ассортиментом кремов и изучение методов их приемки по качеству и идентификации».</p>	12	2

	33. «Ознакомление с ассортиментом и изучение эвристических методов приемки по качеству туалетного мыла»		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>7.1. Подготовить сообщение по теме: «Характеристика ассортимента кожаной галантереи».</p> <p>7.2. Подготовить реферат по теме: «Характеристика ассортимента парфюмерных товаров».</p> <p>7.3. Подготовить презентацию по теме: «Характеристика ассортимента косметических товаров».</p>	7	
Тема 1.8 Продажа силикатных товаров (15 часов)	<p>Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Маркировка и упаковка. Потребительские свойства силикатных товаров. Продажа силикатных товаров.</p>	11	2
	<p>Практические занятия</p> <p>34. «Распознавание способов изготовления изделий из стекла и видов разделок».</p> <p>35. «Определение сортности изделий из стекла»</p> <p>36. «Распознавание видов и групп разделок фарфоровых и фаянсовых изделий».</p> <p>37. «Распознавание дефектов и определение механической прочности соединения деталей».</p>	4	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>8.1. Подготовка презентации по теме: «Характеристика ассортимент стеклянных изделий».</p> <p>8.2. Подготовить реферат по теме: «Декорирование керамических изделий».</p> <p>8.3. Подготовить презентацию по теме: «Характеристика ассортимента керамических изделий»</p>	8	
Тема 1.9 Продажа металлохозяйственных товаров. (14 часов)	<p>Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Маркировка и упаковка. Потребительские свойства металлохозяйственных товаров. Продажа металлохозяйственных товаров.</p>	8	2

	<p>Практические занятия</p> <p>38. «Ознакомление с ассортиментом металлической посуды» 39. «Проверка качества металлической посуды» 40. «Ознакомление с ассортиментом приборов и принадлежностей, облегчающих домашний труд» 41. «Ознакомление с ассортиментом ножевых товаров и столовых приборов. Изучение методов проверки их качества». 42. «Ознакомление с ассортиментом товаров ремонтно-строительного, личного и подсобного хозяйства» 43. «Ознакомление с ассортиментом инструментов, нагревательных и осветительных приборов»</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>9.1. Подготовка реферата по теме: «Характеристика ассортимента металлических изделий» 9.2. Подготовить презентацию по теме: «Ассортимент столовых принадлежностей».</p>	<p>6</p> <p>6</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.10 Продажа товаров из пластмасс (6 часов)</p>	<p>Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Маркировка и упаковка. Потребительские свойства товаров из пластмасс. Продажа товаров из пластмасс. Правила продажи товаров из пластмасс</p> <p>Практические занятия</p> <p>44. «Изучение органолептических методов распознавания видов пластмасс» 45. «Ознакомление с ассортиментом изделий из пластмасс и проверка их качества в условиях торговых предприятий». 46. «Ознакомление с ассортиментом изделий кухонного назначения» 47. «Ознакомление с ассортиментом изделий интерьера жилых помещений»</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>10.1. Подготовка реферата по теме: «Характеристика ассортимента пластмасс» 10.2. Составление конспекта по теме: «Характеристика ассортимента изделий кухонного назначения».</p>	<p>2</p> <p>4</p> <p>6</p>	<p>2</p> <p>2</p>

<p>Тема 1.11 Продажа товаров бытовой химии (8часов)</p>	<p>Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Маркировка и упаковка. Потребительские свойства товаров бытовой химии. Продажа товаров бытовой химии. Правила продажи товаров бытовой химии.</p> <p>Практические занятия 48. «Ознакомление с ассортиментом клеящих материалов» 49. «Ознакомление с ассортиментом абразивных материалов» 50. «Ознакомление с ассортиментом моющих средств» 51. «Ознакомление с ассортиментом лакокрасочных материалов» 52. «Ознакомление с ассортиментом минеральных удобрений и средств защиты растений»</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся 11.1. Подготовить сообщение по теме: «Характеристика ассортимента абразивных изделий»</p>	<p>3</p> <p>5</p> <p>1</p>	<p>2</p> <p>2</p>
<p>Тема 1.12 Продажа электробытовых товаров (12 часов)</p>	<p>Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Потребительские свойства электробытовых товаров. Продажа электробытовых товаров. Правила продажи электробытовых товаров.</p> <p>Практические занятия 53. -54. «Ознакомление с ассортиментом проводниковых, электроустановочных изделий и источников света». 55. «Ознакомление с ассортиментом бытовых электрических машин и приборов». 56. «Ознакомление с ассортиментом бытовых электрических машин и приборов» 57. «Ознакомление с ассортиментом нагревательных приборов, для обработки пищи и приготовления напитков». 58. «Ознакомление с ассортиментом нагревательных приборов, для обработки пищи и приготовления напитков». 59. «Ознакомление с ассортиментом приборов создающих микроклимат в помещениях» 60. «Ознакомление с ассортиментом машин для мытья посуды и</p>	<p>4</p> <p>8</p>	<p>2</p> <p>2</p>

	изготовления одежды».		
	Самостоятельная работа обучающихся 12.1. Подготовка реферата по теме: «Бытовые светильники»	4	
Тема 1.13 Продажа игрушек, школьно-письменных и канцелярских товаров (6 часов)	Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Маркировка и упаковка. Потребительские свойства оргтехнических товаров. Продажа оргтехнических товаров.	3	2
	Практические занятия 61. «Ознакомление с ассортиментом игрушек». 62. -63. «Ознакомление с ассортиментом школьно- письменных и канцелярских товаров».	3	2
	Самостоятельная работа обучающихся 13.1. Составить схему классификации по теме «Классификация игрушек» 13.2. Подготовка реферата по теме: «Характеристика ассортимента канцелярских и школьно-письменных товаров»	5	
Тема 1.14 Продажа фототоваров (7 часов)	Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Маркировка и упаковка. Потребительские свойства фототоваров. Размещение и выкладка фототоваров. Продажа фототоваров.	3	2
	Практические занятия 64-65 «Ассортимент и качество фото- и кино- товаров» 66.-67. «Ознакомление с ассортиментом фотоаппаратов, устройством, принципом действия».	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся 14.1. Подготовить сообщение по теме: «Конструктивные узлы фотоаппарата».	1	

Тема 1.15 Продажа спортивных, охотничьих и рыболовных товаров. (8 часов)	Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Маркировка и упаковка. Потребительские свойства спортивных, охотничьих и рыболовных товаров. Продажа спортивных, охотничьих и рыболовных товаров. Правила продажи спортивных, охотничьих и рыболовных товаров.	3	2
	Практические занятия 68.-69 «Ознакомление с ассортиментом спортивного инвентаря рыболовных товаров». 70.-72. «Ознакомление с ассортиментом охотничьих товаров, транспортных средств личного пользования». Самостоятельная работа обучающихся 15.1. Подготовить презентацию по теме: «Ассортимент спортивного инвентаря».	5	2
		2	
Тема 1.16 Продажа строительных товаров. (10 часов)	Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Маркировка и упаковка. Потребительские свойства строительных товаров. Размещение и выкладка строительных товаров. Продажа строительных товаров.	3	2
	Практические занятия 73. «Ассортимент и качество минеральных вяжущих веществ». 74. «Ассортимент и качество кровельных материалов». 75. «Ассортимент и качество различных видов стекла». 76. «Ассортимент и качество различных видов обоев». 77. «Ассортимент и качество напольных покрытий». 78. «Ассортимент и качество товаров санитарно-технического назначения». 79. «Ассортимент и качество профильных материалов». Самостоятельная работа обучающихся 16.1. Подготовить реферат по теме: «Характеристика ассортимента облицовочных и отделочных материалов»	7	2
		4	

Тема 1.17 Продажа мебельных товаров (9 часов)	<p>Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Маркировка и упаковка. Размещение и выкладка мебельных товаров. Продажа мебельных товаров. Правила продажи мебельных товаров</p>	3	2
	<p>Практические занятия 80.-81. «Изучение строения и пороков древесины» 82.-83. «Ознакомление с материалами, применяемыми для мебельного производства и элементами конструкции мебели». 84.-85. «Ознакомление с ассортиментом и методами определения качества мебели».</p>	6	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся 17.1. Составление конспекта по теме: «Производство мебели» 17.2. Подготовить реферат по теме: «Характеристика ассортимента мебели»</p>	6	
Тема 1.18 Продажа ювелирных товаров и часов. (7 часов)	<p>Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Маркировка и упаковка. Потребительские свойства ювелирных товаров и часов. Размещение и выкладка ювелирных товаров и часов Продажа ювелирных товаров и часов</p>	3	2
	<p>Практические занятия 86.-87. «Ознакомление с ассортиментом и методами определения огранки камней». 88.-89. «Ознакомление с ассортиментом часов».</p>	4	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся 18.1. Подготовить реферат по теме: «Характеристика ассортимента драгоценных камней» 18.2. Подготовить сообщение по теме: «Характеристика ассортимента ювелирных изделий».</p>	5	
Тема 1.19 Продажа художественных изделий и сувениров. (7 часов)	<p>Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества</p>	2	2

	<p>Маркировка и упаковка. Потребительские свойства изделий народных художественных промыслов. Размещение и выкладка изделий народных художественных промыслов. Продажа изделий народных художественных промыслов.</p>		
	<p>Практические занятия 90.-92. «Ознакомление с ассортиментом художественных изделий» 93.-94. «Ознакомление с ассортиментом и классификацией сувениров».</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся 19.1. Подготовить реферат по теме: «Изделия художественных народных промыслов»</p>	<p>5</p> <p>4</p>	<p>2</p>
	<p>Учебная практика</p> <ul style="list-style-type: none"> - Эксплуатация торгово-технологического оборудования. - Изучение покупательского спроса. - Осуществление подготовки товаров к продаже. - Осуществление размещения и выкладки непродовольственных товаров. - Обслуживание покупателей, консультирование их потребительских о свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. - Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых товаров. 	<p>396</p>	
	<p>Производственная практика. Виды работ.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление с предприятием торговли. - Проверка качества, комплектности, количественных характеристик непродовольственных товаров. - Осуществление подготовки, размещения товаров в торговом зале и выкладки на торгово-технологическом оборудовании. - Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о товаре. <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых товаров. - Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования. - Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей. - Изучение покупательского спроса. 	<p>288</p>	

Всего	960 часов А-184 С-92 УП-396 ПП-288
--------------	---

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Организация и технология розничной торговли», лабораторий «Торгово-технологического оборудования», «Учебный магазин».

Оборудование учебного кабинета «Организация и технология розничной торговли»:

- комплект учебно - методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (образцы товаров)

Оборудование лаборатории «Торгово-технологического оборудования»:

- комплект учебно - методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- весоизмерительное оборудование;
- торговая мебель: витрины, прилавки, горки;
- торговый инвентарь;
- образцы товаров;
- уголок покупателя

Оборудование лаборатории «Учебный магазин»:

- комплект учебно - методической документации;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- контрольно-кассовая техника;
- торговая мебель: витрины, прилавки, горки;
- торговый инвентарь;
- продовольственные товары
- уголок покупателя

Технические средства обучения:

- ПК;
- доска;
- экран;
- программное обеспечение;
- мультимедийное оборудование.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
2. Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. Пост. Правительства РФ от 20.10.1998 № 1222, от 02.10.1999 № ЦО4, от 06.02.2002 № 81, от 12.07.2003 № 421);
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;
8. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-6);
9. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-7);
10. Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.-208с. - ISBN 978-5-7695-3574-1;
11. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров.- Ростов н/Д:Феникс,2009.-379с.- ISBN 5-222-02865-8
12. Оборудование торговых предприятий. /Парфентьева Т. Р. И др.-М.: Академия , 2004. - ISBN: 978-5-7695-7643-0;
13. Райкова, Е.Ю. Теория товароведения. - М.: Академия ,2019,2019.-240с. -ISBN 978-5-7695-5120-8;
14. Товароведение и организация продажи непродовольственных товаров./А.Н.Неверов и др.- М.: Академия, , 2019. – 350 с. - ISBN 978-5-7695-5183-3

Дополнительные источники:

1. Балаева С.И. и др. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров. М.: Дашков и К, 2008 г.- 552 с. - ISBN 978-5-91131-473;
2. Бардина Р.А Изделия народных художественных промыслов и сувениры: учебник для профессионально-технических училищ / Р. А. Бардина ; рец.: И. Ю. Патлах, Л. М. Кудряшова. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Высшая школа, 1990. - 302 с. - ISBN 5-06-000945-9;
3. Шаренский, В.М. Бытовые электротовары : учебное пособие : для профессионально-технических училищ / В. М. Шаренский ; рец.: Б. А. Луковенко, Т. П. Зенина. - Москва: Экономика, 1988. - 176 с. :- ISBN 5-282-00627-8

Справочники

1. Вилкова, С. А.Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров. Словарь-справочник.- М.; Издательский дом Дашков и К - 2010, 264 стр. - ISBN: 978-5-394-00870-2
2. Справочник товароведа. Непродовольственные товары : [в 3-х т.] / ред. Е. С. Поляк. - 3-е изд., перераб. - Москва : Экономика, 1990 - 464 с. - ISBN 5-282-00328-7 (в пер.);

Отечественные журналы

«Современная торговля»,
«Мерчендайзинг»,
«Торговое оборудование»

Интернет-ресурсы

www.gsen.ru - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;
www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;
www.consultant.ru- справочно - правовая система Консультант Плюс;
www.Retailer.ru - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;
www.reteilerclub.ru - учебно-информационный проект Супер- розница

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Преподавание МДК.01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами» профессионального модуля 01 «Продажа непродовольственных товаров» имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются практические занятия, которые проводятся после изучения соответствующих тем. Для развития творческой активности обучающихся в программе предусмотрено выполнение самостоятельных творческих работ.

Освоению данного модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин ОП.00: «Организация и технология розничной торговли» ОП. 03. и «Санитария и гигиена» ОП. 04. и МДК.03.01. «Эксплуатация контрольно-кассовой техники» ПМ.03 «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями», МДК.02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами» ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров».

Преподавание МДК.01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами» ПМ.01 «Продажа непродовольственных товаров» проводится в тесной взаимосвязи с другими общепрофессиональными дисциплинами: «Основы деловой культуры» ОП.01, «Основы бухгалтерского учета» ОП.02. и «Защита прав потребителей» ОП.06.

В процессе изучения ПМ. 01 преподаватели и мастера производственного обучения должны использовать активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика УП. 00. проводится на базе учебного заведения – в лаборатории торгово-технологического оборудования и учебном магазине.

Производственная практика ПП. 00. проводится в учебном магазине, а также магазинах поселка, района и региона. Руководство осуществляет руководитель практики от учебного заведения в лице мастера группы, а так же руководитель практики от торгового предприятия. Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является освоение МДК 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами и учебной практики.

Формой итоговой аттестации по ПМ. 01 «Продажа непродовольственных товаров» является проведение междисциплинарного экзамена.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. И имеющие право на ведение профессиональной деятельности в сфере педагогической деятельности в профессиональном обучении, профессиональном образовании, дополнительном профессиональном образовании.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Инженерно-педагогический состав:

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку 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 результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.</p>	<p>Проверка сопроводительных документов произведена верно, в соответствии с требованиями нормативных документов.</p> <p>Проверка комплектности произведено верно в соответствии с требованиями нормативных документов.</p> <p>Подсчет количества товаров произведен верно.</p> <p>Определение качества товаров по органолептическим показателям произведено верно, в соответствии с требованиями стандартов и технических регламентов.</p> <p>Приёмка товаров произведена последовательно согласно требованиям нормативных документов и правил техники безопасности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - текущий контроль; - контрольные по темам МДК; - оценка устного опроса; - оценка практических работ; - оценка самостоятельных работ; - зачет по учебной практике; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
<p>ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом технологическом оборудовании</p>	<p>Подготовка товаров к продаже освобождение от упаковки, облагораживание произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией.</p> <p>Размещение товаров условия для осмотра, постоянное место товарный запас произведено верно, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности.</p> <p>Выкладка товаров произведена верно, в</p>	<ul style="list-style-type: none"> - текущий контроль; - контрольные по темам МДК; - оценка устного опроса; - оценка практических работ; - оценка самостоятельных работ; - зачет по учебной практике; - квалификационный экзамен по ПМ.

	соответствии с техникой безопасности.	
ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	Обслуживание покупателей встреча покупателя, помощь в выборе, расчет произведено верно, в соответствии с требованиями в соответствии со стандартом.	<ul style="list-style-type: none"> - текущий контроль; - контрольные по темам МДК;
ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	Контроль сохранности товарно-материальных ценностей производится верно, в соответствии с требованиями нормативных документов	<ul style="list-style-type: none"> - текущий контроль; - контрольные по темам МДК; - оценка устного опроса; - оценка практических работ; - оценка самостоятельных работ; - зачет по учебной практике; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
ДПК 1.1. Осуществлять составление и оформление товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей.	<p>Проверка сопроводительных документов произведена верно, в соответствии с требованиями нормативных документов.</p> <p>Проверка комплектности произведено верно в соответствии с требованиями нормативных документов.</p> <p>Подсчет количества товаров произведен верно.</p> <p>Определение качества товаров по органолептическим показателям произведено верно, в соответствии с требованиями стандартов и технических регламентов.</p> <p>Приёмка товаров произведена последовательно согласно требованиям нормативных документов и правил техники безопасности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценка самостоятельных работ; - зачет по учебной практике; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
ДПК 1.2. Участвовать в проведении	Контроль сохранности товарно-материальных	- зачет по учебной практике;

инвентаризации.	ценностей производится верно, в соответствии с требованиями нормативных документов	- квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
ДПК 1.3. Применять порядок защиты прав потребителей при продаже товаров согласно действующего законодательства.	Применение порядка защиты прав потребителей при продаже товаров согласно действующего законодательства.	- оценка самостоятельных работ; - зачет по учебной практике; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
ДПК 1.4. Разрешать спорные вопросы с покупателями в отсутствие представителей администрации.	Разрешение спорных вопросов с покупателями в отсутствие представителей администрации.	- оценка самостоятельных работ; - зачет по учебной практике; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю.

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.	- текущий контроль; - контрольные по темам МДК; - оценка устного опроса; - оценка практических работ; - оценка практических работ; - оценка самостоятельных работ; - зачет по учебной практике; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
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 продажи продовольственных товаров. Демонстрация	- текущий контроль; - контрольные по темам МДК; - оценка устного опроса; - оценка практических работ; - оценка практических работ

	<p>эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p>работ; - оценка самостоятельных работ; - зачет по учебной практике; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- текущий контроль; - контрольные по темам МДК; - оценка устного опроса; - оценка практических работ; - оценка практических работ; - оценка самостоятельных работ; - зачет по учебной практике; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<p>Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации.</p>	<p>- текущий контроль; - контрольные по темам МДК; - оценка устного опроса; - оценка практических работ; - оценка практических работ; - оценка самостоятельных работ; - зачет по учебной практике; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- текущий контроль; - контрольные по темам МДК; - оценка устного опроса; - оценка практических работ; - оценка практических работ; - оценка самостоятельных работ; - зачет по учебной практике;</p>

		- квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения Выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе Участие в планировании и организации групповой работы	- текущий контроль; - контрольные по темам МДК; - оценка устного опроса; - оценка практических работ; - оценка практических работ; - оценка самостоятельных работ; - зачет по учебной практике; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	Демонстрация соблюдения правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	- текущий контроль; - контрольные по темам МДК; - оценка устного опроса; - оценка практических работ; - оценка практических работ; - оценка самостоятельных работ; - зачет по учебной практике; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир

п. Тарасовский

2022 г.


СОГЛАСОВАНО
ИП Ермакова Е.И.
Руководитель Е.И. Ермакова
« 31 » 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УПР
М.С. Ковалев
« 07 » 08 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии профессиональных модулей и рекомендована к утверждению

Протокол № 1 «28» 08 2022 г.

Председатель цикловой методической комиссии профессиональных модулей Е.А. Опарин

Одобрена и рекомендована к утверждению педагогическим советом техникума.

Протокол № 1 от «30» 08 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров разработана на основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. № 723 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 20.08.2013 г. № 29470);
- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. №291 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 14.06.2013 г. № 28785);
- Разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля (утв. 20.02.2015 г.).

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «ТМПТ»

Разработчик:

Шпилько А.Н.
преподаватель ГБПОУ РО «ТМПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	24

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02. Продажа продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) - является частью ОПОП СПО ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии, 100701.01 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.

ДПК 2.1. Осуществлять составление товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей.

ДПК 2.2. Составлять заявки на ремонт торгово-технологического оборудования.

ДПК 2.3. Участвовать в проведении инвентаризации.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организационно-технологического процесса обслуживания покупателей, продажи товаров потребительского и промышленного назначения необходимого ассортимента в организациях оптовой и розничной торговли различных форм собственности в ГБПОУ РО «ТМПП».

Нормативный срок освоения ПП КРС при очной форме получения образования определяется образовательной базой приема. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения 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:

ПМ.02	МДК	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
948	224	112	324	288

на МДК 02.01 добавлены часы вариативной части в объеме 64 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы 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.
ДПК 2.1	Осуществлять составление товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей.
ДПК 2.2	Составлять заявки на ремонт торгово-технологического оборудования.
ДПК 2.3	Участвовать в проведении инвентаризации.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей 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.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1- 2.6 ДПК 2.1-2.3	Раздел 1. Эксплуатация торгового оборудования и охрана труда	88	48	22	16	24	
ПК 2.1- 2.7 ДПК 2.1-2.3	Раздел 2. Продажа продовольственных товаров	572	176	102	96	300	
ПК 2.1-2.7 ДПК 2.1-2.3	Производственная практика, часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	288					288
	Всего:	948	224	124	112	324	288

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, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров				
МДК. 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами				
Раздел 1.Охрана труда и эксплуатация торгового оборудования				
Тема 1.1 Охрана труда в торговле (2 часа)	Содержание	2	1	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Введение Организация технического оснащения торговли. Классификация торгового оборудования по обобщающим признакам и функциональному назначению торгово-оперативных процессов. Нормативно - технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования 2. Техника безопасности при эксплуатации торгового оборудования Правила техники безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования. Оказание первой помощи пострадавшим. 		1	
Тема 1.2. Эксплуатация торгового оборудования (46 часов)	Содержание	46	2	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Немеханическое оборудование Немеханическое оборудование, торговый инвентарь: назначение, виды, классификация и требования к немеханическому оборудованию магазинов. Правила эксплуатации и безопасности труда при эксплуатации немеханического оборудования и торгового инвентаря. Противопожарный инвентарь, его виды и правила эксплуатации. Средства измерения объема. 2. Весоизмерительное оборудование Правила пользования мерами и измерительными приборами в торговле. Типы весов, применяемых в торговле, их назначение, требования к торговым весам, условия их эксплуатации. Взвешивание товаров. Меры массы и объема, их типы, правила поверки и пользования. Требования техники безопасности и производственной санитарии при эксплуатации весоизмерительного оборудования. 3. Механическое и тепловое оборудование Классификация, назначение, типы, устройство, правила эксплуатации. Классификация фасовочно-упаковочного оборудования. Тепловое 		2	

	оборудование, его назначение, правила эксплуатации. Требования техники безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием.		
4.	Холодильное оборудование Торговое холодильное оборудование, его классификация. Правила эксплуатации холодильного оборудования и уход за ним. Санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности труда при работе с холодильным оборудованием		2
5.	Торговые автоматы Классификация торговых автоматов, основные узлы и механизмы, их назначение, устройство и принцип действия. Правила эксплуатации торговых автоматов. Безопасность труда при обслуживании торговых автоматов.		2
6.	Подъемно-транспортное оборудование Классификация, основные виды. Средства малой механизации. Погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины, их характеристика. Правила эксплуатации и техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах.		2
Практические занятия		22	
1.	Распознавание мебели для торговых предприятий по классификационным признакам		2
2	Эксплуатации мебели для торговых предприятий		
3	Распознавание торгового инвентаря по классификационным признакам		
4	Эксплуатации торгового инвентаря		
5	Выбор мебели и торгового инвентаря для данного торгового предприятия		
6	Устройство и конструкция весов настольных циферблатных		
7	Устройство и конструкция электронных весов		
8	Устройство и конструкция товарных весов		
9	Установка весов настольных циферблатных, электронных и шкальных товарных весов		2
10	Эксплуатация весов настольных циферблатных		
11	Эксплуатация электронных весов		
12	Эксплуатация шкальных товарных весов		
13	Устройство и принцип работы измельчительно-режущего оборудования		
14	Устройство и принцип работы упаковочного оборудования		
15	Устройство и принцип работы теплового оборудования		

	16	Виды и маркировка холодильного оборудования		
	17	Устройство и конструкция холодильного оборудования		
	18	Эксплуатация холодильного оборудования		
	19	Устройство и принцип работы торговых автоматов		
	20	Эксплуатация торговых автоматов		
	21	Устройство и конструкция подъемно-транспортного оборудования		
	22	Эксплуатация подъемно-транспортного оборудования		
		Самостоятельные работы:	Кол.час. 14	
		<ul style="list-style-type: none"> - 1.1 Подготовить презентацию по теме: «Классификация мебели торгового предприятия». - 1.2 Подготовить презентацию по теме: «Классификация торгового инвентаря». - 1.3 Подготовить сообщение по теме: «Меры массы и объема, их типы, правила поверки и пользования». - 1.4 Подготовить реферат по теме Значение механического оборудования для торговли». - 1.5 Составить систематизирующие таблицы по теме «Упаковочное оборудование». - 1.6 Подготовить реферат по теме «Использование холода в торговле» - 1.7 Подготовить презентацию по теме «Использование торговых автоматов». - 1.8 Составление конспекта по теме Подъемно-транспортное оборудование. 		
Раздел 2. Характеристика ассортимента и технология продажи продовольственных товаров				
Тема 2.1. Изучение покупательского спроса (3 часа)	Содержание		3	2
	1.	Виды покупательского спроса. Методы изучения покупательского спроса. Анкетирование покупателей		
	Практические занятия		1	
	1.	Разработка анкеты для изучения покупательского спроса.		
Тема 2.2 Основы товароведения	Содержание		16	2
	1.	Введение		2

продовольственных товаров (16 часов)		Предмет и задачи товароведения Классификация продовольственных товаров Химический состав продовольственных товаров Качество продовольственных товаров Маркировка и штриховое кодирование товаров Консервирование продовольственных товаров	8	
	2.	Пищевая ценность продовольственных товаров Энергетическая ценность. Показатели биологической полноценности. Краткая характеристика биологически ценных веществ, норм их потребления. Продукты питания с повышенным содержанием физиологически активных веществ. Классификация веществ по усвояемости. Показатели, характеризующие доброкачественность.		2
	Практические занятия			
	1-2	Заполнение таблиц по характеристике и пищевой ценности белков и жиров		2
	3-4	Заполнение таблиц по характеристике и пищевой ценности углеводов и витаминов		
	5	Заполнение таблиц по характеристике и пищевой ценности минеральных веществ		
	6	Чтение и расшифровка маркировки различных видов продовольственных товаров		
	7	Заполнение таблиц и построение схем по классификации способов консервирования продовольственных товаров		
	8	Расчет теоретической и фактической энергетической ценности продуктов питания.		
	Самостоятельные работы: - 2.1 Подготовить реферат на тему «Понятие сортности товара». - 2.2 Составить схему классификации дефектов товаров. - 2.3 Подготовить презентацию по теме «Маркировка и штриховое кодирование продовольственных товаров» - 2.4 Подготовить сообщение по теме: «Виды маркировки продовольственных товаров».	Кол.час. 8		
Тема 2.3. Продажа зерномучных товаров (22 часа)	Содержание		22	2
	1.	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка. Приемка по количеству и качеству. Подготовка к продаже. Размещение и выкладка. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Продажа зерномучных товаров.		
	Практические занятия		13	
	1.	Идентификация групп крупы, градация качества круп.		
2	Идентификация муки, градация качества муки.			

	3	Идентификация групп макаронных изделий, градация качества.	Кол.час. 9	
	4	Идентификация групп, градация качества пищевых концентратов.		
	5-6	Технология продажи круп, муки, макаронных изделий.		
	7-8	Идентификация групп градация качества хлебобулочных изделий.		
	9	Технология продажи хлебобулочных изделий.		
	10-11	Идентификация групп, градация качества бараночных и сухарных изделий.		
	12-13	Технология продажи бараночных и сухарных изделий.		
		Самостоятельные работы: <ul style="list-style-type: none"> - 3.1 Подготовить сообщение - «Потребительские свойства круп» - 3.2 Составить кроссворд по теме «Макаронные изделия» - 3.3 Подготовить реферат «Особенности производства хлебобулочных изделий» - 3.4 Подготовить презентацию «Характеристика ассортимента хлебобулочных изделий» - 3.5 Решение ситуационных задач по особенностям продажи зерномучных товаров. 		
Тема 2.4. Продажа плодоовощных товаров (17 часов)	Содержание		17	2
	1	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка. Приемка по количеству и качеству. Подготовка к продаже. Размещение и выкладка. Продажа плодоовощных товаров.	9	
	Практические занятия			
	1	Идентификация групп, градация качества свежих овощей		
	2	Идентификация групп, градация качества свежих плодов		
	3-4	Технология продажи свежих овощей и плодов		
	5-6	Идентификация групп, градация качества переработанных овощей и плодов		
	7	Расшифровка маркировки на банке овощных консервов		
	8	Технология продажи переработанных овощей		
	9	Оформление акта по установлению расхождения в количестве товара		
		Самостоятельные работы: <ul style="list-style-type: none"> - 4.1 Подготовить сообщение по теме «Пищевое значение плодоовощных товаров». - 4.2 Подготовить реферат по теме «Экзотические плоды и их использование в диетическом питании». - 4.3 Составить кроссворд по теме « Свежие овощи и плоды». - 4.4 Решение ситуационных задач по особенностям продажи плодоовощных 	Кол.час. 7	

		товаров.				
Тема 2.5. Продажа вкусовых товаров (22 часа)	Содержание		22	2		
	1.	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка. Приемка по количеству и качеству. Подготовка к продаже. Размещение и выкладка. Продажа вкусовых товаров. Отличие фальсифицированных товаров от товаров заменителей.				
	Практические занятия		13			
	1	Идентификация групп, градация качества чая и чайных напитков	Кол.час. 14			
	2	Идентификация групп, градация качества кофе и кофейных напитков				
	3	Технология продажи чая и кофе				
	4	Идентификация групп, градация качества пряностей				
	5	Идентификация групп, градация качества приправ				
	6	Технология продажи пряностей и приправ				
	7-8	Идентификация групп алкогольных напитков по классификационным признакам				
	9-10	Правила продажи алкогольных напитков				
	11-12	Идентификация групп, градация качества безалкогольных напитков				
	13	Технология продажи безалкогольных напитков				
	Самостоятельные работы: <ul style="list-style-type: none"> - 5.1 Составить таблицы и схемы по классификации и показателям качества чая. - 5.2 Подготовить презентацию по ассортименту пряностей. - 5.3 Подготовить реферат по теме «Пряности и приправы — улучшение вкуса пищи». - 5.4. Подготовить реферат о вреде пива и табака. - 5.5 Составить схему классификации виноградных вин. - 5.6 Составить кроссворд по теме «Безалкогольные напитки». - 5.7 Решение ситуационных задач по особенностям продажи вкусовых товаров 					
Тема 2.6. Продажа крахмала, сахара, меда, кондитерских изделий (20 часов)	Содержание				20	2
	1	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка. Приемка по количеству и качеству. Подготовка к продаже. Размещение и выкладка в торговом зале. Продажа крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий.				
	Практические занятия		11			
	1-2	Идентификация групп, градация качества крахмала, сахара, меда				

	3	Продажа крахмала, сахара, меда		
	4-5	Идентификация групп, градация качества фруктово-ягодных кондитерских изделий		
	6-7	Идентификация групп, градация качества сахаристых кондитерских изделий		
	8-9	Идентификация групп, градация качества мучных кондитерских изделий		
	10-11	Технология продажи кондитерских изделий		
		Самостоятельные работы: <ul style="list-style-type: none"> - 6.1 Подготовить презентацию по теме «Характеристика ассортимента сахара». - 6.2 Составить схему классификации кондитерских изделий. - 6.3 Составить кроссворд по теме «Сахаристые кондитерские изделия» - 6.4 Подготовить реферат по теме «Мучные кондитерские изделия». - 6.5 Подготовить сообщение по теме «Восточные сладости» - 6.6 Подготовить презентацию по ассортименту кондитерских изделий. - 6.7 Решение ситуационных задач по особенностям продажи кондитерских изделий. 	Кол.час. 12	
Тема 2.7. Продажа молочных товаров (22 часа)	Содержание		22	2
	1	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка. Приемка по количеству и качеству. Подготовка к продаже. Размещение и выкладка в торговом зале. Продажа молочных товаров.		
	Практические занятия		14	
	1-2	Идентификация групп, градация качества молока, сливок		
	3-4	Идентификация групп, градация качества кисломолочных продуктов		
	5-6	Технология продажи молока, кисломолочных продуктов.		
	7-8	Идентификация групп, градация качества молочных консервов		
	9-10	Идентификация групп, градация качества сыров по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта		
	11-12	Технология продажи сыров		
	13	Идентификация групп, градация качества масла коровьего		
	14	Технология продажи масла коровьего		
		Самостоятельные работы: <ul style="list-style-type: none"> - 7.1 Подготовить сообщение по теме «Молоко - пища, придуманная самой природой». - 7.2 Составление таблицы по классификации молока. - 7.3 Подготовить реферат по теме «Ассортимент диетических кисломолочных продуктов». - 7.4 Подготовить реферат на тему «Характеристика и ассортимент 	Кол.час. 14	

		<p>мороженого».</p> <ul style="list-style-type: none"> - 7.5 Подготовить презентацию по теме «Сыры». - 7.6 Подготовить тесты по теме «Сыры». - 7.7 Составить кроссворд по молочным товарам. 		
Тема 2.8. Продажа пищевых жиров (4 часа)	Содержание		4	2
	1	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка. Приемка по количеству и качеству. Подготовка к продаже. Размещение и выкладка. Продажа пищевых жиров.		
	Практические занятия		2	
	1	Идентификация групп, градация качества пищевых жиров	Кол.час. 5	
	2	Технология продажи пищевых жиров		
	Самостоятельные работы: <ul style="list-style-type: none"> - 8.1 Подготовить сообщение на тему: «Значение в питании растительных масел» - 8.2 Подготовить реферат на тему «Мягкое масло». 			
Тема 2.9. Продажа мяса и мясных товаров (23 часа)	Содержание		23	2
	1	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка. Приемка по количеству и качеству. Подготовка к продаже. Размещение и выкладка. Продажа мяса и мясных продуктов.		
	Практические занятия		13	
	1	Идентификация групп, градация качества мяса убойных животных	Кол.час. 14	
	2	Идентификация групп, градация качества мяса домашней птицы		
	3	Идентификация групп, градация качества субпродуктов		
	4	Идентификация групп, градация качества мясных полуфабрикатов		
	5-6	Технология продажи мяса, субпродуктов и мясных полуфабрикатов		
	7-8	Идентификация групп, градация качества колбасных изделий		
	9	Идентификация групп, градация качества мясных копченостей		
	10-11	Технология продажи мясных гастрономических товаров		
	12	Идентификация групп, градация качества мясных консервов		
	13	Расшифровка маркировки на банке мясных консервов		
		Самостоятельные работы: <ul style="list-style-type: none"> - 9.1 Составить схему классификации мяса убойных животных. - 9.2 Подготовить презентацию по теме: «Кулинарное значение различных отрубов мяса». - 9.3 Подготовить реферат по теме «Копченые колбасы с сокращенными сроками производства». 		

		<ul style="list-style-type: none"> - 9.4 Подготовить презентацию по классификации и ассортименту колбасных изделий. - 9.5 Подготовить реферат по теме «Мясные копчености». - 9.6 Составить кроссворд по мясным товарам 		
Тема 2.10. Продажа яиц и яичных товаров (3 часа)	Содержание		3	2
	1	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка. Размещение и выкладка. Продажа яиц и яичных товаров.		
	Практические занятия		2	
	1	Определение вида и категории яиц.	Кол.час. 1	
	2	Технология продажи яиц и яичных товаров		
	Самостоятельные работы: 10.1 Сообщение на тему: Дефекты яиц, причины их возникновения.			
Тема 2.11. Продажа рыбы и рыбных товаров (24 часа)	Содержание		24	2
	1	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка. Приемка по количеству и качеству. Подготовка к продаже. Размещение и выкладка. Продажа рыбы и рыбных товаров. Отличие фальсифицированных товаров от товаров заменителей.		
	Практические занятия		16	
	1-2	Заполнение таблиц и построение схем по классификации и характеристике основных промысловых семейств рыбы		
	3	Идентификация групп, градация качества живой рыбы по органолептическим показателям		
	4	Размещение и продажа живой рыбы в торговом зале.		
	5-6	Идентификация групп, градация качества охлажденной и мороженой рыбы по органолептическим показателям		
	7	Продажа охлажденной и мороженой рыбы		
	8-9	Идентификация групп, градация качества соленых гастрономических рыбных товаров		
	10	Идентификация групп, градация качества копченой рыбы и балычных изделий		
	11-12	Идентификация групп, градация качества икры и нерыбного водного сырья		
	13-14	Технология продажи рыбных гастрономических товаров.		
	15	Идентификация групп, градация качества рыбных консервов по органолептическим показателям.		
	16	Расшифровка маркировки на банке рыбных консервов.		

	<p>Самостоятельные работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 11.1 Подготовит реферат на тему: «Океанические рыбы в торговой сети». - 11.2 Составление кроссворда по теме: Основные промысловые семейства рыб - 11.3 Подготовить презентацию по классификации промысловых рыб. - 11.4 Подготовить реферат по теме «Икра- царица стола». - 11.5 Подготовить презентацию по теме: «Морепродукты». - 11.6 Составить кроссворд по рыбным товарам. 	Кол.час. 14	
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Эксплуатация торгово-технологического оборудования. - Изучение спроса покупателей. - Осуществление подготовки товаров к продаже - Осуществление размещения и выкладки продовольственных товаров. - Осуществление продажи продовольственных товаров. - Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных групп продовольственных товаров. - Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов. 		324	
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление с предприятием торговли. - Осуществление приемки товаров и контроля за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. - Осуществление подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов. Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования. Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей. Изучение спроса покупателей. 		288	
	Всего	<p>948</p> <p>А-224</p> <p>С-112</p> <p>УП-324</p> <p>ПП-288</p>	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Организация и технология розничной торговли», лабораторий «Торгово-технологического оборудования», «Учебный магазин».

Оборудование учебного кабинета «Организация и технология розничной торговли»:

- комплект учебно - методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (образцы товаров)

Оборудование лаборатории «Торгово-технологического оборудования»:

- комплект учебно - методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- весоизмерительное оборудование;
- торговая мебель: витрины, прилавки, горки;
- торговый инвентарь;
- образцы товаров;
- уголок покупателя

Оборудование лаборатории «Учебный магазин»:

- комплект учебно - методической документации;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- контрольно-кассовая техника;
- торговая мебель: витрины, прилавки, горки;
- торговый инвентарь;
- продовольственные товары
- уголок покупателя

Технические средства обучения:

- ПК;
- доска;
- экран;
- программное обеспечение;
- мультимедийное оборудование.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
4. Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. Пост. Правительства РФ от 20.10.1998 № 1222, от 02.10.1999 № Ц04, от 06.02.2002 № 81, от 12.07.2003 № 421);
5. Система стандартов безопасности труда (ССБТ).
6. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.;
7. ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769-ст
8. ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009г. № 770-ст.;
9. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст;
10. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-6);
11. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-7);
12. Оборудование торговых предприятий. /Парфентьева Т. Р. И др.-М.: Академия, 2006. – 236с.- ISBN: 978-5-7695-7643-0;
13. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами./ А.М.Новикова и др.- М.: Академия, 2019.- 480 с -ISBN 5-7695-1488-4

Справочники

Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2 т..- М.: Издательский центр «Академия», 2019.-384с. - ISBN 978-5-7695-2356-4

Дополнительные источники:

Периодические издания (журналы)

1. «Современная торговля»,
2. «Мерчендайзинг»,

3. «Торговое оборудование»,
4. «Товароведение продовольственных товаров»,

Интернет-ресурсы

www.gsen.ru - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

www.gks.ru - сайт Госкомстата;

www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;

www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;

www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;

www.consultant.ru - справочно - правовая система Консультант Плюс;

[www, retailer.ru](http://www.retailer.ru) - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Преподавание МДК.02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами» профессионального модуля 02 «Продажа продовольственных товаров» имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются практические занятия, которые проводятся после изучения соответствующих тем. Для развития творческой активности обучающихся в программе предусмотрено выполнение самостоятельных творческих работ.

Освоению данного модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин ОП.00: «Организация и технология розничной торговли» ОП.03. и «Санитария и гигиена» ОП.04. и МДК.03.01. «Эксплуатация контрольно-кассовой техники» ПМ.03 «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями»

Преподавание МДК.02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами» ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров» проводится в тесной взаимосвязи с другими общепрофессиональными дисциплинами: «Основы деловой культуры» ОП.01, «Основы бухгалтерского учета» ОП.02. и «Защита прав потребителей» ОП.06.

В процессе изучения ПМ.02 преподаватели и мастера производственного обучения должны использовать активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика УП.00. проводится на базе учебного заведения – в лаборатории торгово-технологического оборудования и учебном магазине.

Производственная практика ПП.00. проводится в учебном магазине, а также магазинах поселка, района и региона. Руководство осуществляет руководитель практики от учебного заведения в лице мастера группы, а так же руководитель практики от торгового предприятия. Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках

профессионального модуля является освоение МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами и учебной практики.

Формой итоговой аттестации по ПМ. 02 «Продажа продовольственных товаров» является проведение междисциплинарного экзамена.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. И имеющие право на ведение профессиональной деятельности в сфере педагогической деятельности в профессиональном обучении, профессиональном образовании, дополнительном профессиональном образовании.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Инженерно-педагогический состав:

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку 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 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</p>	<p>-Проверка сопроводительных документов произведена верно, в соответствии с требованиями нормативных документов. -Подсчет количества товаров произведен верно, согласно заданию. -Определение качества товаров по органолептическим показателям произведено верно, в соответствии с требованиями стандартов и технических регламентов. -Приёмка товаров произведена последовательно согласно требованиям нормативных документов и правил техники безопасности.</p>	<p>- текущий контроль; - контрольные по темам МДК; - оценка устного опроса; - оценка практических работ; - оценка практических работ; - оценка самостоятельных работ; - зачет по учебной практике; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.</p>	<p>- 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 планограммой и правилами техники безопасности.</p>	<p>- текущий контроль; - контрольные по темам МДК; - оценка устного опроса; - оценка практических работ; - оценка практических работ; - оценка самостоятельных работ; - зачет по учебной практике; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p>	<p>- Обслуживание покупателей произведено верно, в соответствии с требованиями стандартов обслуживания.</p>	<p>Оценка устного опроса. Оценка тестирования на темы: - «Зернофуковые товары» - «Плодоовощные товары» - «Вкусовые товары» - «Молочные товары» - «Кондитерские изделия» - «Мясо и мясные товары» - «Рыбные товары» - «Яйца и яичные товары» Оценка выполнения практического задания: «Технология продажи товаров» «Идентификация групп и градация качества товаров» «Чтение и расшифровка маркировки различных видов продовольственных товаров»</p>

<p>ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов</p>	<p>- Размещение товаров на хранение произведено верно, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности.</p> <p>- Режим хранения товаров выбран верно, в соответствии с требованиями НТДи правил техники безопасности.</p>	<p>Оценка тестирования</p> <p>-«Маркировка, упаковка и хранение продовольственных групп товаров»</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Макароны, крупы хлебобулочные изделия» - «Свежие овощи» - «Свежие плоды» - «Вкусовые товары» - «Молочные товары» - «Кондитерские изделия» - «Сахар, крахмал» - «Мясо и мясные товары» - «Рыбные товары» - «Яйца и яичные товары» <p>Оценка устного опроса.</p>
<p>ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгового-технологического оборудования.</p>	<p>- Эксплуатация весоизмерительного оборудования произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности.</p> <p>- Эксплуатация холодильного оборудования произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности.</p> <p>- Эксплуатация немеханического оборудования и торгового инвентаря произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники.</p>	<p>Оценка тестирования</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Торговое оборудование» - «Измельчительно режущее оборудование» - «Холодильное оборудование» - «Подъемно-транспортное оборудование» <p><i>Оценка устного опроса</i></p> <p>Оценка выполнения практического задания «Установка весов настольных циферблатных, электронных и шкальных товарных»</p> <p>Оценка выполнения практического задания «Устройство и принцип работы измельчительно-режущего оборудования» «Устройство и принцип работы упаковочного оборудования»</p> <p>Оценка выполнения практического задания «Устройство и конструкция холодильного оборудования» «Эксплуатация холодильного оборудования»</p>

<p>ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.</p>	<p>- Контроль сохранности товарно-материальных ценностей произведён верно, в соответствии с требованиями нормативных документов.</p>	<p><i>Оценка тестирования</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - «Маркировка продовольственных товаров» - «Ассортимент группы вкусовых товаров» - «Ассортимент молочных групп товаров» <p>Оценка выполнения практического задания «Оформление акта по установлению расхождения в количестве товара»</p> <p>Оценка выполнения практического задания «Оформление товарно-денежного отчета»</p> <p>Оценка выполнения практического задания «Проведение инвентаризации товарно-материальных ценностей»</p>
<p>ПК 2.7. Изучать спрос покупателей</p>	<p>- Выборка респондентов произведена правильно, в соответствии с заданием.</p> <p>- Опрос покупателей произведён верно, в соответствии с заданием.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - текущий контроль; - контрольные по темам МДК; - оценка устного опроса; - оценка практических работ; - оценка практических работ; - оценка самостоятельных работ; - зачет по учебной практике; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
<p>ДПК 2.1 Осуществлять составление товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей.</p>	<p>-Проверка сопроводительных документов произведена верно, в соответствии с требованиями нормативных документов.</p> <p>-Подсчет количества товаров произведен верно, согласно заданию.</p> <p>-Определение качества товаров по органолептическим показателям произведено верно, в соответствии с требованиями стандартов и технических регламентов.</p> <p>-Приёмка товаров произведена последовательно согласно требованиям нормативных документов и правил техники безопасности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - текущий контроль; - контрольные по темам МДК; - оценка устного опроса; - оценка практических работ; - оценка практических работ; - оценка самостоятельных работ; - зачет по учебной практике; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
<p>ДПК 2.2 Составлять заявки на ремонт торгового-технологического оборудования.</p>	<p>- Эксплуатация весоизмерительного оборудования произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности.</p> <p>- Эксплуатация холодильного оборудования произведена верно, в соответствии с нормативно-технической</p>	<ul style="list-style-type: none"> - текущий контроль; - оценка устного опроса; - оценка самостоятельных работ; - зачет по учебной практике; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю.

	документацией и правил техники безопасности. - Эксплуатация немеханического оборудования и торгового инвентаря произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники.	
ДПК 2.3 Участвовать в проведении инвентаризации.	- Контроль сохранности товарно-материальных ценностей произведён верно, в соответствии с требованиями нормативных документов.	- текущий контроль; - зачет по учебной практике; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю.

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.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; - участие в профориентационной деятельности; - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; - эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.	- текущий контроль; - контрольные по темам МДК; - оценка устного опроса; - оценка практических работ; - оценка практических работ; - оценка самостоятельных работ; - зачет по учебной практике; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю. - социологический опрос; - анкетирование; - оценка материалов портфолио.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели; - формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности; - обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач; - выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной	- текущий контроль; - контрольные по темам МДК; - оценка устного опроса; - оценка практических работ; - оценка практических работ; - оценка самостоятельных работ; - зачет по учебной практике; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю.

	и производственной практики); -личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; -самооценка качества выполнения поставленных задач; -соблюдение техники безопасности и Сан ПиНов.	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; - правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов; - правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя.	- текущий контроль; - контрольные по темам МДК; - оценка устного опроса; - оценка практических работ; - оценка практических работ; - оценка самостоятельных работ; - зачет по учебной практике; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- оперативный поиск необходимой информации; - отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; - оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации.	- текущий контроль; - контрольные по темам МДК; - оценка устного опроса; - оценка практических работ; - оценка практических работ; - оценка самостоятельных работ; - зачет по учебной практике; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- работы с различными видами информации; - владение различными способами самостоятельного поиска информации; - результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности; - использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности.	- текущий контроль; - контрольные по темам МДК; - оценка устного опроса; - оценка практических работ; - оценка практических работ; - оценка самостоятельных работ; - зачет по учебной практике; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю.- оценка электронных презентаций, электронного портфолио.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы;	- выполнения практических работ, прохождения производственной практики, участия в конкурсах. - текущий контроль;

	<p>-аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм;</p> <p>степень владения навыками бесконфликтного общения;</p> <p>- соблюдение принципов профессиональной этики;</p> <p>- успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства.</p>	<p>- зачет по учебной практике;</p> <p>- квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров</p>	<p>- соблюдение правил реализации товаров в соответствии с требованиями СанПиНа, стандартами и Правилами продаж.</p>	<p>- текущий контроль;</p> <p>- контрольные по темам МДК;</p> <p>- оценка устного опроса;</p> <p>- оценка практических работ;</p> <p>- оценка практических работ;</p> <p>- оценка самостоятельных работ;</p> <p>- зачет по учебной практике;</p> <p>- квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности;</p> <p>-применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы.</p>	<p>- текущий контроль;</p> <p>- контрольные по темам МДК;</p> <p>- оценка устного опроса;</p> <p>- оценка практических работ;</p> <p>- оценка практических работ;</p> <p>- оценка самостоятельных работ;</p> <p>- зачет по учебной практике;</p> <p>- квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир

п. Тарасовский

2022 г.

СОГЛАСОВАНО
ИП Ермакова Е.И.
Руководитель _____ Е.И. Ермакова
« 01 » _____ 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УПР
_____ М.С. Ковалев
« 01 » _____ 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 Работа на контрольно кассовой технике и расчеты с покупателями рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии профессиональных модулей и рекомендована к утверждению
Протокол № 1 « 01 » _____ 2022 г.
Председатель цикловой методической комиссии профессиональных модулей _____ Е.А. Опарин

Одобрена и рекомендована к утверждению педагогическим советом техникума.
Протокол № 1 от « 01 » _____ 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 Работа на контрольно кассовой технике и расчеты с покупателями разработана основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер- кассир, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. № 723 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 20.08.2013 г. № 29470);
- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. №291 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 14.06.2013 г. № 28785);
- Разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля (утв. 20.02.2015 г.).

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «ТМПТ»
Разработчик:

Шпилько А.Н.
преподаватель ГБПОУ РО «ТМПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля– является частью подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии **100701.01 «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 для подготовки по профессии «Контролер-кассир»

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области продажи потребительских товаров при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

Цели: Овладеть правилами эксплуатации контрольно – кассовой техники для осуществления профессиональной деятельности в торговом предприятии в соответствии с правилами и требованиями безопасности.

Задачи:

1. Ознакомить с видами контрольно-кассовой техники, правилами расчета и оформлением документов.
2. Дать знания способствующие развитию профессиональных навыков, потребности в повышении квалификации, самообразовании, воспитанию ответственности, самодисциплины, добросовестного отношения к своим обязанностям.

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, 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

ПМ.03	МДК	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
156	56	28	72

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО

МОДУЛЯ

Результатом освоения программы 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.1.	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.
ПК.2.	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков
ПК.3.	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
ПК.4.	Оформлять документы по кассовым операциям.
ПК.5.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей 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.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ 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 студентов		Самостоятельная работа студентов, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.5	Раздел 1. Работа на контрольно – кассовой технике	91	33	18	19	40	
ПК 3.1. ПК 3.4.	Раздел 2. Торговые расчеты	65	23	14	9	32	
	Всего:	156	56	32	28	72	-

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МКД) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение- 2 часа	Введение в профессиональный вид деятельности История профессии. Квалификационные характеристики контролёра-кассира	2	
	Самостоятельные работы	Кол.час. 2	
	1.1 Разработка и оформление презентации по теме «История возникновения контрольно-кассовой техники»		
Тема 1.1 Работа на контрольно –кассовой технике			
	Содержание	13	
	1 Введение 1.Основные направления и задачи научно-технического прогресса в торговле на современном этапе. 2. Роль ККТ в улучшении культуры обслуживания.	2	2
	2 Правовая база использования ККТ 1.Государственный реестр ККТ, используемых на территории РФ, его назначение и формирование. 2.Типовое положение эксплуатации ККМ. 3. Порядок регистрации ККТ.	3	2
	3 Контрольно–кассовая техника. 1.Классификация ККТ. Функции ККТ. 2.Электронные кассовые машины, их устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации 3.Электронные контрольно-регистрирующие кассовые машины, их устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. 4.Меры безопасности при эксплуатации ККТ.	4	2
	4 Оформление документов по кассовым операциям. 1.Порядок получения денег от покупателей кассирами операционных касс или непосредственно продавцами. 2.Чтение и сброс итогов при работе на ККМ. 3. Приходные и расходные денежные операции и их документальное оформление. Признаки платежеспособности государственных	3	2

	денежных знаков. Контрольная работа №1	1	
	Практические работы	18	
1	Работа на ККТ различных типов <ol style="list-style-type: none"> 1. Устройство ККМ ЭЛВЕС-МК. 2. Устройство ККМ «Меркурий-115». 3. Устройство ККМ Орион-100. 4. Устройство ККМ АМС-100 5. Работа на ККМ ЭЛВЕС-МК, ввод данных и подсчет сдачи при обычных кассовых операциях. 6. Работа на ККМ «Меркурий-115», ввод данных и подсчет сдачи при обычных кассовых операциях. 7. Работа на ККМ Орион-100, ввод данных и подсчет сдачи при обычных кассовых операциях. 8. Работа на ККМ АМС-100, ввод данных и подсчет сдачи при обычных кассовых операциях. 9. Работа на ККМ ЭЛВЕС-МК, продажа нескольких товаров или развесного товара. 10. Работа на ККМ Меркурий-115, продажа нескольких товаров или развесного товара. 11. Работа на ККМ «Орион», продажа нескольких товаров или развесного товара. 12. Работа на ККМ «АМС», продажа нескольких товаров или развесного товара. 13. Коррекция операций при работе на ККМ ЭЛВЕС-МК, Меркурий-115. 14. Коррекция операций при работе на ККМ Орион-100, АМС-100. 15. Чтение и сброс итогов при работе на ККМ Элвес-МК, Меркурий-115, АМС-100, Орион-100, Оформление финансовых отчетов. 	15	
2	Оформление журнала кассира – операциониста <ol style="list-style-type: none"> 16. Основные реквизиты журнала кассира -операциониста. Оформление журнала кассира - операциониста.	1	
3	Составление кассовых ордеров <ol style="list-style-type: none"> 17. Основные реквизиты приходных кассовых ордеров. 	2	

	Составление приходных кассовых ордеров. 18. Основные реквизиты расходных кассовых ордеров. Составление расходных кассовых ордеров.		
	Самостоятельные работы	Кол. час. 17	
	2.1 Систематическая проработка конспектов занятий по темам: "Основные направления и задачи научно технического прогресса в торговле на современном этапе". "Роль ККТ в улучшении культуры обслуживания». 2.2 Подготовка сообщения по теме: «Типовые правила эксплуатации ККМ» 2.3 Систематическая проработка конспекта занятий по теме: «Инструкции по охране труда для контролера кассира» 2.4 Составление схемы классификации и функций ККТ. 2.5 Реферат по теме: «Устройство ККТ» 2.6 Эссе по теме: «Причины возникновения и пути решения конфликтных ситуаций, возникающих во время работы» 2.7 Подготовить презентацию по теме: «Устройство блока клавиатуры у разных типов ККМ.». 2.8 Определение реквизитов различных видов чеков и отчетов. 2.9 Решение ситуационных задач по теме эксплуатация ККМ.		
Тема 1.2. Торговые расчеты			
	Содержание	9	
1	Введение 1.Характеристика особенностей вычислительных работ в торговле. 2.Понятие мер и измерений. 3.Международная система единиц измерения. Понятие о цене и ценообразовании.	3	2
2	Правила и порядок обслуживания покупателей. 1.Выполнение расчетных операций. 2.Стандарты обслуживания покупателей 3.Проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличия маркировки, правильности цен на товары и услуги.	3	2
3	Торговые вычисления 1.Правила работы на простейших микрокалькуляторах. 2.Типовые алгоритмы вычислений на микрокалькуляторах.	2	2

	Дифференцированный зачет	1	
	Практические работы	14	
1	Вычисления стоимости товаров. 19. Подсчет стоимости покупки, состоящая из крупных долей кг 20. Подсчет стоимости покупки состоящей из мелких и смешанных долей кг. 21. Подсчет стоимости покупки, состоящей из основных долей кг. 22. Подсчитать стоимость различных отвесов. 23. Вычислить стоимость покупки с применением способов округления. 24. Подсчитать стоимость покупки состоящей из крупных долей. 25. Подсчет стоимости покупки при использовании отвесов и отмеров.	7	
2	Вычисления процентов. 26. Нахождение начального числа. 27. Нахождение процентной суммы. 28. Нахождение процентной таксы. 29. Произвести сокращенные приемы процентных вычислений. 30. Определение среднего процента плана товарооборота. 31. Определение процентного плана магазина по месяцам. 32. Определение процента перевыполнения плана за месяц.	7	
	Самостоятельные работы	Кол. час. 9	
	3.1 Подготовка сообщения по теме: «Характеристика особенностей вычислительных работ в торговле» 3.2 Подготовить реферат по теме: «Понятие о цене и ценообразовании». 3.3 Написание конспекта стандарты обслуживания покупателей. 3.4 Решение ситуационных задач 3.5 Составление словаря торговых терминов.		
Учебная практика		72	
Виды работ 1. Устройство ККТ. Подготовка ККТ к работе, устранение мелких неисправностей с соблюдением правил техники безопасности Выполнение расчетных операций с покупателями, расшифровка обязательных реквизитов чека. 2. Работа на ККТ. Расчет с покупателями. Выполнение расчетных операций с покупателями, расшифровка			

<p>Обязательных реквизитов чека. Документальное оформление неиспользованных покупателями чеков, заполнение журнала кассира-операциониста.</p> <p>3. Окончание работы на ККТ. Устранение неисправностей. Выполнение заключительных операций при работе на ККТ, подготовка и сдача денежной выручки.</p> <p>4. Документальное оформление неиспользованных покупателями чеков, заполнение журнала кассира-операциониста.</p> <p>5. Овладение навыками работы «ЭЛВЕС-МК».</p> <p>6. Овладение навыками работы «Меркурий 100».</p> <p>7. Овладение навыками работы «Орион-100».</p> <p>8. Овладение навыками работы «АМС-100».</p> <p>9. Признаки платежеспособности государственных денежных знаков. Работа кассира с банкнотами и монетами</p> <p>10. Овладение навыками арифметических действий над числами. Подсчет стоимости покупки измеряемой целыми единицами товара.</p> <p>11. Овладение навыками арифметических действий над числами. Подсчета стоимости покупки различных отвесов и отмеров товаров.</p> <p>12. Дифференцированный зачет.</p>		
Всего:	156	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требование к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Организация и технология розничной торговли», лабораторий «Торгово-технологического оборудования», «Учебный магазин».

Оборудование учебного кабинета «Организация и технология розничной торговли»:

- комплект учебно - методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (образцы товаров)

Оборудование лаборатории «Торгово-технологического оборудования»:

- комплект учебно - методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- весоизмерительное оборудование;
- торговая мебель: витрины, прилавки, горки;
- торговый инвентарь;
- образцы товаров;
- уголок покупателя

Оборудование лаборатории «Учебный магазин»:

- комплект учебно - методической документации;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- контрольно-кассовая техника;
- торговая мебель: витрины, прилавки, горки;
- торговый инвентарь;
- продовольственные товары
- уголок покупателя

Технические средства обучения:

- ПК;
- доска;
- экран;
- программное обеспечение;
- мультимедийное оборудование.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчётов или расчётов с использованием платёжных карт: федер. закон [принят Государственной Думой 25 апреля 2003 года] (с изменениями от 17 июля 2009 г. N 162-ФЗ, от 3 июня 2009 г. N 121-ФЗ) № 54-ФЗ. // Собрание законодательства РФ, 26.05.2003, N 21, ст. 1957.
2. Российская Федерация. Законы. Об энергосбережении и о повышении энергетической эффективности и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации [федер. закон: принят ГД ФС РФ 11.11.2009 г.] от 23.11. 2009. № 261-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 08.05.2010 N 83-ФЗ, от 27.07.2010 N 191-ФЗ, от 27.07.2010 N 237-ФЗ). // М.: Юридическая литература, 2010. – 61 с.
3. Российская Федерация. Законы. О защите прав потребителей: федер. закон: [принят Верховным Советом Российской Федерации 07 февраля 1992 г.] (с дополнениями и изменениями в редакции федеральных законов от 09.01.1996 № 2 – ФЗ; от 17.12.1999 № 212 – ФЗ; от 30.12.2001 № 196 – ФЗ; от 22.08.2004 № 122 – ФЗ; от 02.11.2004 № 127 – ФЗ; от 21.12.2004 № 171 – ФЗ; от 27.07.2006 № 140 – ФЗ; от 16.10.2006 № 160 – ФЗ; от 25.11.2006 № 193 – ФЗ; от 25.10.2007 № 234 – ФЗ; от 23.07.2008 № 160 – ФЗ; от 03.06.2009 № 121 – ФЗ; от 23.11.2009 № 261 – ФЗ) № 2300-1– ФЗ. – Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2010. – 32 с.
4. Оборудование торговых предприятий: учебник для проф. образования / Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова – 3-е изд. перераб. – М.: издательский центр «Академия», 2019. - 208с.
5. Арустамов, Э.А. Охрана труда в торговле: Практикум / Э.А. Арустамов. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 160с.
6. Яковенко, Н.В. Кассир торгового зала: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.В. Яковенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 224с. – (ускоренная форма подготовки).
7. Голубкина, Т.С. Торговые вычисления: учебник для нач. проф. образования/Т.С. Голубкина.-5-е изд., стер-М.: Издательский центр «Академия», 2019.-112с.

Дополнительные источники:

Журналы

«Современная торговля»,

«Торговое оборудование»,

«Товароведение продовольственных товаров»

Интернет-ресурсы

www.torgrus.com- сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;

www.sovtorg.panor.ru- сайт «Современная торговля»;
www.garant.ru- справочно - правовая система Гарант;
www.consultant.ru- справочно - правовая система Консультант Плюс

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Преподавание МДК.03.01. «Эксплуатация контрольно кассовой техники» профессионального модуля 03 «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями» имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются практические занятия, которые проводятся после изучения соответствующих тем. Для развития творческой активности обучающихся в программе предусмотрено выполнение самостоятельных творческих работ.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением
Преподавание МДК.03.01. «Эксплуатация контрольно-кассовой техники» ПМ.03 «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями» имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются практические занятия, которые проводятся после изучения соответствующих тем.

В процессе изучения ПМ. 02 преподаватели и мастера производственного обучения должны использовать активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Учебная практика (производственное обучение) практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и может реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Учебная практика УП. 00. проводится на базе учебного заведения – в лаборатории торгово-технологического оборудования и учебном магазине.

Формой итоговой аттестации по ПМ. 03«Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями» является проведение дифференцированного зачета.

4.4.Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. И имеющие право на ведение профессиональной деятельности в сфере педагогической деятельности в профессиональном обучении, профессиональном образовании, дополнительном профессиональном образовании.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Инженерно-педагогический состав:

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку 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 результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.</p>	<p>Знать документы регламентирующие применение ККТ. Знать типовые правила обслуживания, эксплуатация ККТ и правила регистрации. Знать классификацию устройства ККТ, основные режимы ККТ, особенности технического обслуживания ККТ. Осуществлять подготовку ККТ различных видов. Уметь работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных, фискальных регистраторах. Уметь устранять мелкие неисправности при работе на ККТ. Осуществлять заключительные операции при работе на ККТ. Соблюдать правила техники безопасности.</p>	<p>Тестирование Экспертное наблюдение и оценка практических и учебно – производственных работ.</p>
<p>ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.</p>	<p>Знать признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета. Уметь распознавать платежеспособность государственных денежных знаков.</p>	<p>Экспертная оценка на практическом занятии и при прохождении учебной практики.</p>
<p>ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.</p>	<p>Знать классификацию, ассортимент, показатели качества товаров. Виды основных упаковочных материалов. Обслуживать покупателей с учетом нормативных документов, правила продажи отдельных видов товаров. Знать основные требования, которые может предъявить покупатель продавцу в связи с продажей всех видов товаров. Знать цены на товары и услуги торгового предприятия Уметь читать информацию на упаковке товаров.</p>	<p>Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка практических и учебно – производственных работ</p>

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.	Знать отличительные признаки платёжных средств безналичного расчёта. Знать правила оформления документов по кассовым операциям.	Комплексное практическое задание.
ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	Знать правила расчётов и обслуживания покупателей, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств.	Комплексное практическое задание.

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.	Интерпритация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы.
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 продажи продовольственных товаров. Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Практическая работа. Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы и учебно – производственных работ.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Контрольная работа. Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы и учебно – производственных работ.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы и учебно – производственных работ.

	информации.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение. Наличие самостоятельно выполненных и оформленных внеаудиторных работ.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения Выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе Участие в планировании и организации групповой работы.	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении учебно - производственных работ.
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	Демонстрация соблюдения правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении учебно - производственных работ.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	Экспертное наблюдение. Регистрация на воинском учете в военкомате.

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир

п. Тарасовский

2022 г.

СОГЛАСОВАНО
ИП Е.И. Ермакова
Руководитель Е.И. Ермакова
« 30 » « 08 » 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УПР
М.С. Ковалев
« 31 » « 08 » 2022 г.

Рабочая программа учебной практики рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии профессиональных модулей и рекомендована к утверждению
Протокол № 1 « 28 » « 08 » 2022 г.
Председатель цикловой методической комиссии профессиональных модулей Е.А. Опарин

Одобрена и рекомендована к утверждению педагогическим советом техникума.
Протокол № 1 от « 30 » « 08 » 2022 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе требований:
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер - кассир, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. № 723 (зарегистрированный Министерством юстиции РФ от 20.08.2013 г. № 29470);
- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013г. №291 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 14.06.2013 г. №28785);
- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27.08.2009 г.
- Положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля (утв. 20.02.2015 г.)

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «ТМПТ»
Разработчик:

Клевченко Т.Н. мастер п/о ГБПОУ РО «ТМПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	17
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	19
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	33
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	37

I. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью подготовки квалифицированных рабочих и служащих, осваивающих программы среднего профессионального образования, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Основной целью учебной практики является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии

В результате прохождения практики обучающийся должен **получить практический опыт:**

- ✓ обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров;
- ✓ обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;
- ✓ эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики

Всего – 792 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ. 01 – 396 часов

В рамках освоения ПМ. 02 – 324 часа

В рамках освоения ПМ. 03 – 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности: продажа непродовольственных товаров, продажа продовольственных товаров, работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПМ 01. Продажа непродовольственных товаров.

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.

ДПК.1.1 Осуществлять составление и оформление товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей.

ДПК.1.2 Участвовать в проведении инвентаризации

ДПК 1.3 Применять порядок защиты прав потребителей при продаже товаров согласно действующего законодательства.

ДПК 1.4 Разрешать спорные вопросы с покупателями в отсутствие представителей администрации.

ПМ.02. Продажа продовольственных товаров.

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.

ДПК 2.1. Осуществлять составление товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей.

ДПК 2.2. Составлять заявки на ремонт торгово-технологического оборудования.

ДПК 2.3. Участвовать в проведении инвентаризации.

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

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 своей 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.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Требования к знаниям, умениям:

знать:

ПМ. 01 Продажа непродовольственных товаров

- 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
- *нормативно- технологическую документацию;*
- *порядок проведения инвентаризации, составление и оформление товарных отчетов, актов на брак;*

ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров

- 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;
- *нормативно- технологическую документацию;*
- *порядок проведения инвентаризации, составление и оформление товарных отчетов, актов на брак;*

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

- 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

уметь:

ПМ. 01 Продажа непродовольственных товаров

- 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;
- *порядок проведения инвентаризации, составление и оформление товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей;*
- *порядок защиты прав потребителей при продаже товаров согласно действующего законодательства;*
- *разрешать спорные вопросы с покупателями в отсутствие представителей администрации.*

ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров

- 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;

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

- 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;

**2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
по профессии 100701.01 Продавец, контролер- кассир**

№ п/п	Наименование профессиональных модулей и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3	3
1	ПМ. 03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями		
	Работа на контрольно-кассовой технике	Содержание: 1.Эксплуатация контрольно-кассовой техники и обслуживание покупателей. 2.Работа на ККТ различных видов 3.Устранение мелких неисправностей при работе на ККТ.	54
	Торговые расчеты	Содержание: 1.Правила расчетов и обслуживания покупателей. 2.Признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета. 3.Правила оформления документов по кассовым операциям.	12
	Дифференцированный зачет		6
	ПМ.02 Продажа продовольственных товаров		
	Овладение навыками работы с немеханическим и механическим оборудованием	Содержание: 1.Овладение навыками работы с немеханическим и механическим оборудованием. Техника безопасности. 2.Правила размещения и эксплуатации торговой мебели. Технические характеристики. 3.Особенности использования в торговле.	6

<p>Овладение навыками работы с весоизмерительным и тепловым оборудованием</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Овладение навыками работы с весоизмерительным оборудованием. Устройство и принцип действия. 2. Правила установки и регулировки весов. 3. Проверка точности и чувствительности весов. Правила ухода за весами. 4. Овладение навыками взвешивания различных масс товара. 5. Овладение навыками работы с механическим и тепловым торговым оборудованием. Техника безопасности. 6. Правила размещения и эксплуатации механического оборудования. Технические характеристики 7. Особенности использования в торговле. 	<p>6</p>
<p>Продажа зерномучных товаров</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Распознавания ассортимента зерномучных товаров по видам, способам обработки, сортам, номерам, маркам. Определение органолептических показателей качества зерномучных товаров. 2. Выявление дефектов различных видов зерномучных товаров. Определение сорта представленного образца. Порядок и правила маркировки и хранения зерномучных товаров. Сроки реализации различных видов зерна и зерномучных товаров. 3. Приемка зерномучных товаров по количеству и качеству. Определение органолептических показателей качества зерномучных товаров. Распознавание дефектов. Порядок и правила маркировки, упаковки и хранения зерномучных товаров. Сроки реализации зерномучных товаров. Приемка товаров по количеству и качеству. Особенности продажи. 	<p>42</p>
<p>Продажа плодоовощных товаров</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Овладение навыками распознавания ассортимента плодоовощных товаров по видам, хозяйственно-ботаническим сортам, срокам созревания, назначению. 2. Определение качества плодоовощных товаров. Распознавание дефектов. 3. Порядок и правила хранения и доставки на торговое предприятие. Сроки реализации. Правила упаковки и хранения. Приемка товаров по количеству и качеству. Особенности продажи. 	<p>42</p>

	Продажа вкусовых товаров	<p>Содержание:</p> <p>1.Овладение навыками распознавания ассортимента вкусовых товаров. Распознавание вида и сорта, особенностей производства.</p> <p>2. Определение органолептических показателей качества, выявление дефектов.</p> <p>3. Определение вида и содержания маркировки. Правила упаковки и хранения. Приемка товаров по количеству и качеству. Особенности продажи.</p>	30
	Продажа кондитерских изделий	<p>Содержание:</p> <p>1.Овладение навыками распознавания ассортимента кондитерских изделий по назначению, исходному сырью, способу производства. Определение качества по органолептическим показателям.</p> <p>2.Распознавание дефектов. Консультация покупателей.</p> <p>3. Определение вида и содержания маркировки. Правила упаковки и хранения. Приемка товаров по количеству и качеству. Особенности продажи.</p>	42
	Продажа молочных товаров	<p>Содержание:</p> <p>1.Овладение навыками распознавания ассортимента молочных товаров. Определение качества по органолептическим показателям.</p> <p>2.Распознавание дефектов. Консультация покупателей.</p> <p>Определение вида и содержания маркировки.</p> <p>3.Правила упаковки и хранения. Особенности продажи. Приемка товаров по количеству и качеству.</p>	48
	Продажа масложировых товаров	<p>Содержание:</p> <p>1.Овладение навыками распознавания ассортимента масложировых товаров.</p> <p>2.Определение качества по органолептическим показателям. Распознавание дефектов.</p> <p>3.Консультация покупателей. Определение вида и содержания маркировки. Правила упаковки и хранения. Особенности продажи.</p>	18
	Продажа яиц и яичных товаров	<p>Содержание:</p> <p>1.Овладение навыками распознавания ассортимента яичных товаров.</p> <p>2.Определение качества по органолептическим показателям. Распознавание дефектов.</p> <p>3.Консультация покупателей. Определение вида и содержания маркировки. Правила упаковки и хранения. Особенности продажи.</p>	6

	Продажа мяса и мясных продуктов	<p>Содержание:</p> <p>1. Распознавание мяса и мясных товаров. Определение качества по органолептическим показателям.</p> <p>2. Распознавание дефектов. Консультация покупателей. Определение вида и содержания маркировки.</p> <p>3. Правила упаковки и хранения. Особенности продажи. Приемка товаров по количеству и качеству</p>	42
	Продажа рыбы и рыбных товаров	<p>Содержание:</p> <p>1. Распознавание ассортимента рыбы и рыбных товаров по семействам, характерным признакам, особенностям использования. Определение качества по органолептическим показателям.</p> <p>2. Распознавание дефектов. Консультация покупателей. Определение вида и содержания маркировки.</p> <p>3. Правила упаковки и хранения. Особенности продажи. Приемка товаров по количеству и качеству.</p>	36
	Дифференцированный зачет	<p>Распознавания ассортимента товаров по видам, способам обработки, сортам, номерам, маркам. Органолептические показатели качества товаров. Дефекты различных видов товаров. Порядок и правила маркировки и хранения товаров. Сроки реализации товаров. Приемка товаров по количеству и качеству. Способы расчёта с покупателями. Требования, предъявляемые к весам. Порядок денежного расчёта с покупателями. Правила упаковки товаров. Правила техники безопасности на механических весах. Штриховое кодирование товаров. Значение. Расшифровка. Основные направления по размещению и выкладке товаров в магазине. Способы приёмы выкладки товаров.</p>	6
	ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров		
	Продажа текстильных и швейно– трикотажных товаров	<p>Содержание:</p> <p>1. Характеристика ассортимента по классификационным признакам и потребительским свойствам. Виды отделок в образцах, распознавание дефектов отделки тканей, виды текстильных волокон в изделиях. Дефекты пряжи и нитей. Виды ткацких переплетений, их влияние на потребительские свойства тканей. Консультации покупателей о качестве тканей, их свойствах, правилах ухода в процессе эксплуатации. Методы складывания тканей,</p>	42

		<p>оформление документов на недоброкачественный товар и на возврат товара поставщику.</p> <p>Методы и техника рационального размещения тканей на рабочем месте продавца с учетом обеспечения свободного доступа к ним покупателе, показ тканей, предложение взаимозаменяемого товара. Выписывание товарного чека, расчет с покупателями за проданный товар, подсчет стоимости покупки.</p> <p>2. Расположение маркировочных ярлыков, распознавание деталей женской верхней одежды, подкладочных материалов.</p> <p>Подготовка трикотажных товаров к продаже, размещение и хранение трикотажных товаров в подсобных помещениях, распознавание дефектов трикотажных изделий.</p> <p>Подготовка трикотажных товаров к подаче в торговый зал. Подготовка рабочего места продавца к началу работы.</p> <p>Техника расчетов с покупателями за проданный товар.</p> <p>3. Подсчет стоимости покупки.</p> <p>Способы размещения и демонстрации трикотажных товаров в витринах. Подготовка витрины, рекламного инвентаря и инструмента для показа трикотажных товаров. Техника упаковки трикотажных изделий.</p>	
	<p>Продажа пушно- меховых и овчинно- шубных товаров</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Виды овчины по выделке, крашению, способам облагораживания. Товарные свойства пушно-мехового полуфабриката. Распознавание признаков искусственного меха</p> <p>расшифровка маркировочных обозначений и ярлыков. Условные обозначений сортов каракуля, складывание и упаковка. Распознавание дефектов. Составление актов на недоброкачественный товар.</p> <p>Подготовка изделий к подаче в торговый зал, придание им товарного вида.</p> <p>2. Характеристика ассортимента мужских, женских и детских пушно-меховых изделий по применяемому полуфабрикату, размерам, фасонам, сортам, поставщикам. Распознавание мужских головных уборов по видам, фасонам, применяемому материалу верха и подкладки, сезонности.</p> <p>3. Определение размеров головного убора и головы.</p> <p>Определение размера одежды для покупателей путем обмера его фигуры и визуально. Методы показа покупателям пушно-меховых товаров и головных уборов</p>	<p>36</p>

	Продажа обувных товаров	<p>Содержание</p> <p>1. Распознавание натуральных, искусственных и синтетических обувных материалов. Ознакомление с конструктивными особенностями и моделями женской обуви. Определение формы и содержания маркировки кожаной обуви.</p> <p>2. Расшифровка артикула на кожаную обувь. Распознавание дефектов кожаной обуви. Составление актов на недоброкачественный товар. Определение торгового наименования и артикула резиновой обуви: виды, фасоны, способы производства, размеры, половозрастные группы. Определение размеров резиновой и валяной обуви</p> <p>3. Внешние дефекты резиновой и валяной обуви. Подготовка обуви к подаче в торговый зал. Выкладка обувных товаров с учетом свободного доступа покупателей к товару.</p>	30
	Продажа парфюмерно-косметических и галантерейных товаров	<p>Содержание:</p> <p>1. Характеристика ассортимента парфюмерных товаров по назначению, композиции настоев, характеру запаха, ёмкости флаконов, маркировке, упаковке. Методы проверки стойкости запаха и его соответствие наименованию и группе духов. Распознавание духов по запаху. ассортимента тюля, кружевного полотна по исходному сырью, способу выработки, отделке, и другим показателям. Характеристика ассортимента кожаной галантереи по классификационным признакам, потребительским свойствам, ассортимента металлической галантереи (предметов для шитья и рукоделия, принадлежностей для бритья, стрижки волос, туалетных принадлежностей, предметов украшения, одежной фурнитуры и пуговиц, принадлежностей для курения), ассортимент галантереи из пластических масс.</p> <p>2. Оформление подарочных наборов, художественная упаковка товара. Определение качества косметических товаров органолептическим методом. Дефекты косметических приборов. Продажа парфюмерных товаров. Правила обмена и возврата парфюмерных товаров. Определение дефектов галантереи из пластических масс. Подготовка галантерейных товаров к подаче в торговый зал. Выкладка товара на торговом оборудовании. Приобретение навыков продажи галантерейных товаров. Расшифровка маркировочных обозначений и ярлыков.</p>	42

	<p>Продажа силикатных и строительных товаров</p>	<p>Содержание: 1. Распознавание ассортимента силикатных товаров. Определение качества по органолептическим показателям. Распознавание дефектов. Консультация покупателей. Определение вида и содержания маркировки. Правила упаковки и особенности продажи. 2. Распознавание ассортимента строительных товаров, определение качества строительных товаров, распознавание дефектов, консультации покупателей о свойствах строительных товаров. правила упаковки, маркировки и хранения строительных товаров.</p>	42
	<p>Продажа металлохозяйственных товаров</p>	<p>1. Показатели качества и возможные дефекты, посудохозяйственных товаров. Правила обмена и возврата посудохозяйственных товаров. Определение просвечиваемости Правила маркировки, упаковки. способы производства, обработки, крепления, отделки, характера покрытия поверхности металлических изделий. Определение качества посуды по видам, размерам, назначению, отделкам. качества и дефекты столовых приборов. Продажа посудохозяйственных товаров. 3. Правила обмена и возврата посудохозяйственных товаров, признаки пластмасс Классификация хозяйственных изделий из пластмасс Требования к качеству, маркировка, хранение товаров из пластмасс. Особенности продажи.</p>	12
	<p>Продажа товаров бытовой химии</p>	<p>Содержание: 1. Ассортимент товаров бытовой химии. Особенности производства товаров бытовой химии. 2. Дефекты товаров бытовой химии. 3. Консультация покупателей. вид и содержания маркировки. Правила упаковки и хранения. Особенности продажи.</p>	36
	<p>Продажа бытовых электротехнических товаров</p>	<p>Содержание: 1. Ассортимент проводниковых и установочных изделий по их маркам, номинальному напряжению, сечению, материалу токоведущих жил и обмоток, назначению. Ассортимент осветительных ламп по типу, номинальной мощности, типу цоколя. 2. Ознакомление с гарантийными сроками службы электроламп.</p>	36

		<p>Определение качества электротехнических товаров при внешнем осмотре.</p> <p>Ознакомление с видами исполнения электротехнических товаров в зависимости от климатических факторов внешней среды.</p> <p>Товароведная оценка нагревательных приборов.</p> <p>Принцип работы терморегулирующих устройств.</p> <p>Отработка навыков по проверке правильности упаковки, маркировки, наличия инструкции, гарантийных сроков службы бытовых холодильников и морозильников.</p> <p>3. Приобретение навыков по заполнению паспортов стиральных машин и пылесосов.</p> <p>Изучение устройства и принципа работы пылесосов, требования к каждой части и насадкам, а также к комфортности машин.</p> <p>Отработка навыков проверки качества машин для механизации хозяйственных работ.</p> <p>Порядок размещения электробытовых товаров в торговом зале. Правила обмена и возврата некачественных электробытовых товаров.</p> <p>Изучение и регистрация неудовлетворённого спроса на электробытовые товары. Особенности продажи.</p>	
Продажа культтоваров		<p>Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента культтоваров по классификационным признакам и потребительским свойствам. Определение показателей свойств бумаги. Распознавание ассортимента принадлежностей для письма, черчения и рисования.</p> <p>Изучение показателей качества принадлежностей для письма.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом вспомогательных материалов для живописи. Распознавание дефектов канцелярских товаров и средств оргтехники.</p> <p>Размещение канцелярских товаров в торговом зале.</p> <p>2. Характеристика ассортимента игрушек по классификационным признакам и потребительским свойствам. Ознакомление с требованиями к качеству игрушек, определение признаков доброкачественности. Изучение правил обмена и возврата проданных игрушек, предложение взаимозаменяемых товаров.</p> <p>Упражнения в подборе игрушек по педагогическому и половозрастному назначению.</p> <p>3. Подготовка товаров для подачи в торговый зал.</p> <p>Выполнение правил ухода за игрушками при хранении.</p>	24

	Овладение способами размещения и демонстрации игрушек в витринах. Освоение техники расчетов с покупателями за проданный товар. Освоение техники упаковки игрушек. Оформление подарочных покупок. Особенности продажи товаров.	
Продажа мебельных товаров	Содержание: 1. Распознавание ассортимента мебельных товаров по материалам изготовления, месту установки, назначению, особенностям производства. Определение качества. 2. Распознавание дефектов. Консультация покупателей Определение вида и содержания маркировки. 3. Правила упаковки и хранения. Особенности продажи.	30
Продажа спорттоваров, охотничьих, рыболовных товаров.	Содержание: 1. Распознавание ассортимента спорттоваров по материалам изготовления, назначению, особенностям производства. Определение качества. 2. Распознавание дефектов. Консультация покупателей Определение вида и содержания маркировки. 3. Правила упаковки и хранения. Особенности продажи.	12
Продажа ювелирных товаров и часов	Содержание: 1. Овладение навыками демонстрации ювелирных изделий покупателям (умение надевать серьги, определять размер колец). Овладение методикой составления артикула на ювелирные изделия. Изучение способов клеймения ювелирных товаров, маркировки алмазов. Распознавание ассортимента ювелирных украшений по натуральным образцам (предметы туалета, принадлежности для сервировки стола, украшения для комнаты). Отработка навыков по проверке качества и расшифровке маркировки ювелирных изделий 2. Предторговая подготовка часов. Выкладка часов на торговом оборудовании. Овладение приемами показа часов и консультация покупателей. 3. Ознакомление с технической документацией на часы; организацией рекламы часов в магазине; с порядком, сроками и местом гарантийного ремонта и обмена часов. Овладение приемами крепления ремешков и браслетов к часам. Особенности продажи.	18
Продажа художественных изделий, книжных товаров и сувениров	Содержание: 1. Характеристика ассортимента художественных изделий и сувениров по исходному сырью, назначению, особенностям производства.	30

	<p>2. Определение качества. Распознавание дефектов. Консультация покупателей. Определение вида и содержания маркировки. Правила упаковки и маркировки.</p> <p>3. Распознавание ассортимента книжных товаров назначению, потребительским свойствам особенностям производства. Определение вида и содержания маркировки. Правила упаковки и маркировки. Распознавание дефектов. Консультация покупателей. Особенности продажи.</p>	
Дифференцированный зачет	<p>Распознавания ассортимента непродовольственных товаров по видам, сортам, номерам, маркам. Органолептические показатели качества непродовольственных товаров. Дефекты различных видов непродовольственных товаров. Порядок и правила маркировки и хранения товаров. Сроки реализации товаров. Приемка товаров по количеству и качеству. Способы расчёта с покупателями. Порядок денежного расчёта с покупателями. Правила упаковки непродовольственных товаров. Основные направления по размещению и выкладке товаров в магазине. Способы и приёмы выкладки товаров.</p>	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Организация и технология розничной торговли», лабораторий «Торгово-технологического оборудования», «Учебный магазин».

Оборудование учебного кабинета «Организация и технология розничной торговли»:

- комплект учебно - методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
 - наглядные пособия (образцы товаров)

Оборудование лаборатории «Торгово-технологического оборудования»:

- комплект учебно - методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- весоизмерительное оборудование;
- торговая мебель: витрины, прилавки, горки;
- торговый инвентарь;
- образцы товаров;
- уголок покупателя
- контрольно-кассовая машина Меркурий-115;
- контрольно-кассовая машина Орион- 100;
- контрольно-кассовая машина Элвес- МК;
- контрольно-кассовая машина АМС- 100.

Оборудование лаборатории «Учебный магазин»:

- комплект учебно - методической документации;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- контрольно-кассовая техника;
- торговая мебель: витрины, прилавки, горки;
- торговый инвентарь;
- продовольственные товары
- уголок покупателя

Средства обучения:

- ✓ Наглядные пособия:
 - законодательные акты;
 - нормативная документация;
 - каталоги;
 - плакаты;
 - инструкции по технике безопасности;
 - мультимедийные презентации;
- ✓ Образцы продовольственных и непродовольственных товаров;
- ✓ Информационные стенды.

- ✓ Инструменты и приспособления: инвентарь для подготовки товаров к продаже и продажи товаров; инвентарь для проверки качества товаров; рекламно-выставочный инвентарь; комплект учебно-наглядных пособий.

Информационные технологии в профессиональной деятельности:

1. компьютер;
2. программное обеспечение общего и профессионального назначения;
3. комплект учебно-методической документации.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Розничная торговля продовольственными товарами: товароведение и технология: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО» / Т. С. Голубкина, Н. С. Никифорова, А. М. Новикова и др. – 2-е изд., перераб. – 544 с.,
2. Гранаткина Н. В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. Пособие для начального профессионального образования/ Н. В. Гранаткина. – 3-е изд., испр. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.– 240 с.
3. Памбухчиянц О. В. Технология розничной торговли: Учебник для начального профессионального образования по профессии «Продавец, контролер-кассир». – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2018.
4. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т. Т 1: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ Н. С. Никифорова, С. А. Прокофьева. – М.: издательский центр «Академия», 2018. – 384 с., [16] с. цв. ил.
5. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т. Т 2: учеб. Товароведение продовольственных товаров: Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н. С. Никифорова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 128 с.+
6. Парфентьева Т. Р., Миронова Н. Б., Петухова А. А. Оборудование торговых предприятий: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 5-е изд., стер. — 208 с.
7. Оборудование торговых предприятий. Практикум : учеб. пособие для для нач. проф. образования / Н. В. Костерина. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 112 с.
8. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник для нач. проф. образования/[А. Н. Неверов, Т. И. Чалых, Е. Л. Пехташева и др.]; под редакцией А. Н. Неверова, Т. И. Чалых. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
9. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3 т. Т. 1: учебное пособие для нач. проф. образования/[В. И. Самарин, Т. И. Чалых, Е. Л. Пехташева и др.]. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.
10. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3 т. Т. 2: учебное пособие для нач. проф. образования/[В. И. Самарин, Т. И. Чалых, Е. Л. Пехташева и др.]. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.
11. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3 т. Т. 3: учебное пособие для нач. проф. образования/[В. И. Самарин, Т. И. Чалых, Е. Л. Пехташева и др.]. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
12. Товароведение непродовольственных товаров. Практикум : учеб.пособие для нач. проф. образования / М. Г. Ильина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.

13. Кассир торгового зала: учеб. пособие для нач. проф. образования/Н. В. Яковенко. — М.: Издательский центр «Академия», 2018.
14. Контролер-кассир торгового зала : учеб. Пособие / Г.С. Косарева. – 2-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 64 с.

Законодательные и нормативные акты:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации с изменениями.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации с изменениями.
3. Федеральный закон от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».
4. Федеральный закон от 23.09.1992 № 3520-1 «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров» с изменениями.
5. Федеральный закон от 13.03.2006 № 38-ФЗ «О рекламе» с изменениями.
6. Федеральный закон от 26.06.2008 № 102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений».
7. Федеральный закон от 22.05.2003 №54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт».
8. Федеральный закон от 07.02.1009 №2300-1 «О защите прав потребителей» с изменениями.
9. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.5.021-94 «Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли».
10. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
11. Правила продажи отдельных видов товаров от 19.01.1998 №55 с изменениями.
12. Межотраслевые правила по охране труда в розничной торговле от 16.10.2000 №74

Дополнительные источники:

1. Журнал «Справочник потребителя».
2. Журнал «Модный магазин».
3. Журнал «Контрольно-измерительные приборы и системы».
4. Журнал «Торговое дело».
5. Журнал «Управление магазином».
6. «Мерчандайзинг»,
7. «Новости торговли»
8. «Современная торговля»,
9. «Торговое оборудование»
10. Официальный сайт: Контрольная закупка.
11. Знай товар.ru Товароведение. Разложи всё по полочкам.
12. Официальный сайт. Давайте разберёмся.
13. www.consultant.ru
14. www.garant-park.ru
15. www.vsegost.com
16. www.znaytovar.ru
17. www.gsen.ru – сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
18. www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
19. www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;
20. www.Retailer.ru - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;
21. www.reteilerclub.ru - учебно-информационный проект Супер- розница

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями, при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатами обучения.

Учебная практика проводится в специализированной лаборатории.

Учебная практика проводится мастером производственного обучения.

Формой промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике является дифференцированный зачет.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения, имеющие высшее или среднетехническое образование по профилю, имеющие на 1-2 разряда по профессии выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях и курсы повышения квалификации по профилю и информационно-коммуникационным технологиям не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПМ. 01 Продажа непродовольственных товаров		
ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	<ul style="list-style-type: none"> - Знание факторов, формирующих и сохраняющих потребительские свойства товаров различных товарных групп; - Знание классификации и ассортимента различных товарных групп непродовольственных товаров; - Знание порядка составления и оформления товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемосдаточных актов при передаче материальных ценностей. 	<p>Текущий контроль на УП ПМ.01 при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования <p>по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Товароведение непродовольственных товаров - Классификация текстильных товаров - Классификация и ассортимент швейных товаров - Кожевенные обувные материалы - Парфюмерные товары - Металлохозяйственные товары - Товары бытовой химии
	<ul style="list-style-type: none"> - Умение идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); - Умение оценивать качество по органолептическим показателям; 	<p>Текущий контроль на УП ПМ.01:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Характеристика и ассортимент текстильных волокон. Виды переплетений и отделки тканей. - Ассортимент и сорт швейных изделий - Изучение и распознавание ассортимента текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических товаров и товаров культурно-бытового назначения.
	Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров	<p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ.01</p>

ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.	<ul style="list-style-type: none"> - Знание назначения, классификации торгового инвентаря; - Знание назначения и классификации систем защиты товаров, порядок их использования; 	<p>Текущий контроль на УП ПМ.01 при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования <p>по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Розничная торговля непродовольственными товарами - Товароведение непродовольственных товаров - Выкладка товаров в торговом зале. - Торгово-технологическое оборудование
	<ul style="list-style-type: none"> - Умение оценивать качество по органолептическим показателям; - Умение консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; 	<p>Текущий контроль на УП ПМ.01:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Характеристика и ассортимент текстильных волокон. Виды переплетений и отделки тканей. - Ассортимент и сорт швейных изделий - Изучение и распознавание ассортимента текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических товаров и товаров культурно-бытового назначения.
	Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров	<p>Промежуточная аттестация:</p> <p>оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ.01</p>
ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	<ul style="list-style-type: none"> - Знание показателей качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней; - Знание классификации и ассортимента различных товарных групп непродовольственных товаров; 	<p>Текущий контроль на УП ПМ.01 при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования <p>по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Обслуживание покупателей
	<ul style="list-style-type: none"> - Умение расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; - Умение идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций; 	<p>Текущий контроль на УП ПМ.01:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Особенности продажи пушно-меховых товаров, овчинно-шубных

	<ul style="list-style-type: none"> - Умение консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; 	<p>товаров, обувных товаров, парфюмерно-косметических товаров, галантерейных товаров, силикатных и строительных материалов, металлохозяйственных товаров, товаров бытовой химии, электротехнических товаров, культтоваров, мебельных товаров, ювелирных товаров и часов, книжных товаров, художественных изделий и сувениров.</p>
	<p>Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров</p>	<p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ.01</p>
ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> - Знание устройства и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования; - Знание закона о защите прав потребителей; - Знание правил охраны труда; 	<p>Текущий контроль на УП ПМ.01 при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования <p>по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Весоизмерительное оборудование
	<ul style="list-style-type: none"> - Умение производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования; - Умение производить взвешивание товаров отдельных товарных групп; 	<p>Текущий контроль на УП ПМ.01:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Особенности продажи пушно-меховых товаров, овчинно-шубных товаров, обувных товаров, парфюмерно-косметических товаров, галантерейных товаров, силикатных и строительных материалов, металлохозяйственных товаров, товаров бытовой химии, электротехнических товаров, культтоваров, мебельных товаров, ювелирных товаров и часов, книжных товаров, художественных изделий и сувениров.
	<p>Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров</p>	<p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ.01</p>
ДПК.1.1 Осуществлять составление и оформление товарных отчетов, актов на брак, недостачу,	<ul style="list-style-type: none"> - Знание нормативно-технологической документацию 	<p>Текущий контроль на УП ПМ.01 при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования <p>по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Техническая и технологическая документация

пересортицу товаров и приемосдаточных актов при передаче материальных ценностей.	- Умение порядка проведения инвентаризации, составление и оформление товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемосдаточных актов при передаче материальных ценностей;	Текущий контроль на УП ПМ.01: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Особенности продажи пушно- меховых товаров, овчинно- шубных товаров, обувных товаров, парфюмерно- косметических товаров, галантерейных товаров, силикатных и строительных материалов, металлохозяйственных товаров, товаров бытовой химии, электротехнических товаров, культтоваров, мебельных товаров, ювелирных товаров и часов, книжных товаров, художественных изделий и сувениров.
	Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров	Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ.01
ДПК.1.2 Участвовать в проведении инвентаризации	- Знание классификации и ассортимента различных товарных групп непродовольственных товаров;	Текущий контроль на УП ПМ.01 при проведении: - письменно/устного опроса; - тестирования по темам: - Товароведение непродовольственных товаров - Классификация текстильных товаров - Классификация и ассортимент швейных товаров - Кожевенные обувные материалы - Парфюмерные товары - Металлохозяйственные товары - Товары бытовой химии
	Умение порядка проведения инвентаризации, составление и оформление товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемосдаточных актов при передаче материальных ценностей;	Текущий контроль на УП ПМ.01: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Особенности продажи пушно- меховых товаров, овчинно- шубных товаров, обувных товаров, парфюмерно- косметических товаров, галантерейных товаров, силикатных и строительных материалов, металлохозяйственных товаров, товаров бытовой химии, электротехнических товаров, культтоваров, мебельных товаров, ювелирных товаров и часов, книжных товаров, художественных изделий и сувениров.

	Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров	Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ.01
ДПК 1.3 Применять порядок защиты прав потребителей при продаже товаров согласно действующего законодательства.	- Знание закона о защите прав потребителей;	Текущий контроль на УП ПМ.01 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Защита прав потребителя - решение ситуационных задач
	- Умение применять порядок защиты прав потребителей при продаже товаров согласно действующего законодательства	Текущий контроль на УП ПМ.01: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Особенности продажи пушно- меховых товаров, овчинно- шубных товаров, обувных товаров, парфюмерно- косметических товаров, галантерейных товаров, силикатных и строительных материалов, металлохозяйственных товаров, товаров бытовой химии, электротехнических товаров, культтоваров, мебельных товаров, ювелирных товаров и часов, книжных товаров, художественных изделий и сувениров.
	Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров	Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ.01
ДПК 1.4 Разрешать спорные вопросы с покупателями в отсутствие представителей администрации.	- Знание закона о защите прав потребителей;	Текущий контроль на УП ПМ.01 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Защита прав потребителя - решение ситуационных задач
	- Умение разрешать спорные вопросы с покупателями в отсутствие представителей администрации.	Текущий контроль на УП ПМ.01: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Особенности продажи пушно- меховых товаров, овчинно- шубных товаров, обувных товаров, парфюмерно- косметических товаров, галантерейных товаров, силикатных и строительных материалов, металлохозяйственных товаров, товаров бытовой химии, электротехнических товаров,

		культтоваров, мебельных товаров, ювелирных товаров и часов, книжных товаров, художественных изделий и сувениров.
	Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров	Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ.01
ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров		
ПК 2.1. Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	- Знание классификации групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; - Знание особенности пищевой ценности пищевых продуктов;	Текущий контроль на УП ПМ.02 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Товароведение продовольственных товаров - Классификация зерномучных товаров - Классификация и ассортимент вкусовых товаров - Молочные товары
	- Умение идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерномучных, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); - Умение разрешать спорные вопросы с покупателями в отсутствие представителей администрации	Текущий контроль на УП ПМ.02: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Изучение и распознавание ассортимента зерномучных, плодовоовощных, вкусовых, молочных, масложировых, рыбы и рыбных товаров, кондитерских изделий, яиц и яичных продуктов, мяса и мясных продуктов.
	Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров	Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ.02
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	- Знание ассортимента и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; - Знание особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров	Текущий контроль на УП ПМ.02 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Товароведение продовольственных товаров - Подготовка товаров к продаже - Маркировка товаров
	- Умение устанавливать градации качества пищевых продуктов - Умение распознавать дефекты пищевых продуктов	Текущий контроль на УП ПМ.02: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам:

		- Изучение и распознавание ассортимента зерномучных, плодоовощных, вкусовых, молочных, масложировых, рыбы и рыбных товаров, кондитерских изделий, яиц и яичных продуктов, мяса и мясных продуктов.
	Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров	Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ.02
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	- Знание ассортимента и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; - Знание показателей качества различных групп продовольственных товаров; - Знание особенности пищевой ценности пищевых продуктов;	Текущий контроль на УП ПМ.02 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Товароведение продовольственных товаров - Обслуживание покупателей - Маркировка товаров
	- Умение оценивать качество по органолептическим показателям; - Умение использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование; - Умение разрешать спорные вопросы с покупателями в отсутствие представителей администрации	Текущий контроль на УП ПМ.02: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Продажа зерномучных, плодоовощных, вкусовых, молочных, масложировых, рыбы и рыбных товаров, кондитерских изделий, яиц и яичных продуктов, мяса и мясных продуктов.
	Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров	Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ.02
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	- Знание показателей качества различных групп продовольственных товаров; - Знание особенностей маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.	Текущий контроль на УП ПМ.02 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Товароведение продовольственных товаров - Классификация зерномучных товаров - Классификация и ассортимент вкусовых товаров - Молочные товары
	- Умение создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;	Текущий контроль на УП ПМ.02: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам:

		- Изучение и распознавание ассортимента зерномучных, плодоовощных, вкусовых, молочных, масложировых, рыбы и рыбных товаров, кондитерских изделий, яиц и яичных продуктов, мяса и мясных продуктов.
	Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров	Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ.02
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	- Знание классификации, назначение отдельных видов торгового оборудования; - Знание технических требований, предъявляемых к торговому оборудованию; - Знание устройства и принципы работы оборудования; - Знание типовых правил эксплуатации оборудования;	Текущий контроль на УП ПМ.02 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Товароведение продовольственных товаров - Эксплуатация торгово-технологического оборудования
	- Умение производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; - Умение использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;	Текущий контроль на УП ПМ.02: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Овладение навыками работы с немеханическим и механическим оборудованием; - Овладение навыками работы с весоизмерительным и тепловым оборудованием; - Продажа зерномучных, плодоовощных, вкусовых, молочных, масложировых, рыбы и рыбных товаров, кондитерских изделий, яиц и яичных продуктов, мяса и мясных продуктов.
	Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров	Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ.02
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	- Знание закона о защите прав потребителей;	Текущий контроль на УП ПМ.02 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Товароведение продовольственных товаров - Ситуационные задачи по защите прав потребителей

	<p>- Умение производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;</p>	<p>Текущий контроль на УП ПМ.02:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Овладение навыками работы с немеханическим и механическим оборудованием; - Овладение навыками работы с весоизмерительным и тепловым оборудованием; - Продажа зерномучных, плодоовощных, вкусовых, молочных, масложировых, рыбы и рыбных товаров, кондитерских изделий, яиц и яичных продуктов, мяса и мясных продуктов.
	<p>Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров</p>	<p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ.02</p>
<p>ПК 2.7.Изучать спрос покупателей.</p>	<p>- Знание ассортимента и товароведных характеристик основных групп продовольственных товаров;</p>	<p>Текущий контроль на УП ПМ.02 при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменно/устного опроса; - тестирования <p>по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Товароведение продовольственных товаров - Ситуационные задачи по защите прав потребителей
	<p>- Умение идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);</p> <p>- Умение оценивать качество по органолептическим показателям;</p> <p>- Умение распознавать дефекты пищевых продуктов;</p>	<p>Текущий контроль на УП ПМ.02:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Овладение навыками работы с немеханическим и механическим оборудованием; - Овладение навыками работы с весоизмерительным и тепловым оборудованием; - Продажа зерномучных, плодоовощных, вкусовых, молочных, масложировых, рыбы и рыбных товаров, кондитерских изделий, яиц и яичных продуктов, мяса и мясных продуктов.
	<p>Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров</p>	<p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ.02</p>

<p>ДПК 2.1. Осуществлять составление товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей.</p>	<p>- Знание нормативно-технологической документации</p>	<p>Текущий контроль на УП ПМ.02 при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования <p>по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Товароведение продовольственных товаров - Техническая и технологическая документация
	<p>- Умение порядка проведения инвентаризации, составление и оформление товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей;</p>	<p>Текущий контроль на УП ПМ.02:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Овладение навыками работы с немеханическим и механическим оборудованием; - Овладение навыками работы с весоизмерительным и тепловым оборудованием; - Продажа зерномучных, плодоовощных, вкусовых, молочных, масложировых, рыбы и рыбных товаров, кондитерских изделий, яиц и яичных продуктов, мяса и мясных продуктов.
	<p>Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров</p>	<p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ.02</p>
<p>ДПК 2.2. Составлять заявки на ремонт торгово-технологического оборудования.</p>	<p>- Знание классификации, назначение отдельных видов торгового оборудования;</p> <p>- Знание технических требований, предъявляемых к торговому оборудованию;</p> <p>- Знание устройства и принципы работы оборудования;</p> <p>- Знание типовых правил эксплуатации оборудования;</p> <p>- Знание нормативно-технологической документации по техническому обслуживанию оборудования;</p>	<p>Текущий контроль на УП ПМ.02 при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования <p>по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Товароведение продовольственных товаров - Эксплуатация торгово-технологического оборудования
	<p>- Умение производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;</p>	<p>Текущий контроль на УП ПМ.02:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Овладение навыками работы с немеханическим и механическим оборудованием;

		- Овладение навыками работы с весоизмерительным и тепловым оборудованием;
	Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров	Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ.02
ДПК 2.3. Участвовать в проведении инвентаризации.	- Знание классификации групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;	Текущий контроль на УП ПМ.02 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Товароведение продовольственных товаров - Правила инвентаризации
	Умение порядка проведения инвентаризации, составление и оформление товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемосдаточных актов при передаче материальных ценностей;	Текущий контроль на УП ПМ.02: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Изучение и распознавание ассортимента зерномучных, плодоовощных, вкусовых, молочных, масложировых, рыбы и рыбных товаров, кондитерских изделий, яиц и яичных продуктов, мяса и мясных продуктов.
	Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров	Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ.02
ПМ. 03 Работа на контрольно – кассовой технике и расчеты с покупателями		
ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно- кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.	- Знание документов, регламентирующих применение ККТ; - Знание правил расчетов и обслуживания покупателей; - Знание классификации устройства ККТ; - Знание основных режимов ККТ;	Текущий контроль на УП ПМ.03 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Техника безопасности при работе на ККМ - Правила эксплуатации ККМ
	- Умение осуществлять подготовку ККТ различных видов; - Умение работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторов;	Текущий контроль на УП ПМ.03: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Подготовка контрольно-кассовой техники к работе, устранение мелких неисправностей с соблюдением правил техники безопасности; - Выполнение расчетных операций с

	<ul style="list-style-type: none"> - Умение устранять мелкие неисправности при работе на ККТ; - Умение осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; - Умение соблюдать правила техники безопасности; 	<p>покупателями, расшифровка обязательных реквизитов чека;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выполнение заключительных операций при работе на контрольно-кассовой технике, подготовка и сдача денежной выручки; - Овладение навыками работы на ККМ: «Орион-100», «АМС-100», «Меркурий-115», «Элвес- МК». - Овладение навыками работы Кассовый POS терминал
	<p>Иметь практический опыт эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей</p>	<p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ.03</p>
<p>ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Знание признаков платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета; 	<p>Текущий контроль на УП ПМ.03 при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования <p>по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Распознавания банкнот и монет Банка России
	<ul style="list-style-type: none"> - Умение распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; 	<p>Текущий контроль на УП ПМ.03:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Выполнение расчетных операций с покупателями, расшифровка обязательных реквизитов чека; - Выполнение заключительных операций при работе на контрольно-кассовой технике, подготовка и сдача денежной выручки - Овладение навыками распознавания банкнот и монет Банка России
	<p>Иметь практический опыт эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей</p>	<p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ.03</p>
<p>ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Знание правил расчетов и обслуживания покупателей; 	<p>Текущий контроль на УП ПМ.03 при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования <p>по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Маркировка и упаковка товаров
	<ul style="list-style-type: none"> - Умение работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных) 	<p>Текущий контроль на УП ПМ.03:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам:

	<p>кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах;</p> <p>- Умение соблюдать правила техники безопасности;</p>	<p>- Подготовка контрольно-кассовой техники к работе, устранение мелких неисправностей с соблюдением правил техники безопасности;</p> <p>- Выполнение расчетных операций с покупателями, расшифровка обязательных реквизитов чека;</p> <p>- Выполнение заключительных операций при работе на контрольно-кассовой технике, подготовка и сдача денежной выручки;</p> <p>- Овладение навыками работы на ККМ: «Орион-100», «АМС-100», «Меркурий-115», «Элвес- МК».</p> <p>- Овладение навыками работы Кассовый POS терминал</p>
	<p>Иметь практический опыт эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей</p>	<p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ.03</p>
<p>ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.</p>	<p>- Знание правил оформления документов по кассовым операциям</p>	<p>Текущий контроль на УП ПМ.03 при проведении: - письменно/устного опроса;</p>
	<p>- Умение оформлять документы по кассовым операциям;</p>	<p>Текущий контроль на УП ПМ.03: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Документальное оформление неиспользованных покупателями чеков, заполнение журнала кассира- операциониста Овладение навыками работы на ККМ: «Орион-100», «АМС-100», «Меркурий-115», «Элвес- МК». - Овладение навыками работы Кассовый POS терминал - Основные реквизиты приходных и расходных кассовых ордеров.</p>
	<p>Иметь практический опыт эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей</p>	<p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ.03</p>
<p>ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.</p>	<p>- Знание классификации устройства ККТ;</p> <p>- Знание основных режимов ККТ;</p> <p>- Знание признаков платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения,</p>	<p>Текущий контроль на УП ПМ.03 при проведении: - письменно/устного опроса; - тестирования по темам: - Техника безопасности при работе на ККМ - Правила эксплуатации ККМ</p>

	хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета	
	- Умение распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; - Умение осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;	Текущий контроль на УП ПМ.03: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Выполнение расчетных операций с покупателями, расшифровка обязательных реквизитов чека; - Выполнение заключительных операций при работе на контрольно-кассовой технике, подготовка и сдача денежной выручки - Овладение навыками распознавания банкнот и монет Банка России - Документальное оформление неиспользованных покупателями чеков, заполнение журнала кассира- операциониста - Овладение навыками работы на ККМ: «Орион-100», «АМС-100», «Меркурий-115 », «Элвес- МК». - Овладение навыками работы Кассовый POS терминал - Основные реквизиты приходных и расходных кассовых ордеров.
	Иметь практический опыт эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей	Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ.03

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения общих компетенций

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; - портфолио обучающегося; - участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях;	Наблюдение; мониторинг, оценка содержания портфолио
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - обоснование выбора, применения методов и способов решения профессиональных задач	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике

<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p>	<p>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач при обслуживании покупателей</p>	<p>Практические работы и решение нестандартных ситуаций; Наблюдение и оценка: на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<p>- поиск необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>Наблюдение и оценка: на практических занятиях, при выполнении курсового проекта, работ по учебной практике, использование электронных источников</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>- работа с полиграфическим оборудованием; - персональным компьютером и прикладными программными продуктами; - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Наблюдение и оценка навыков работы: на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике; при выполнении курсового проекта</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и руководителями практик в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - умение общаться с потребителями с учетом индивидуальных потребностей индивидуума; - наличие лидерских качеств; - участие в студенческом самоуправлении; - участие в спортивных и культурно-массовых мероприятиях</p>	<p>Наблюдение за ролью обучающихся в группе, коллективе</p>
<p>ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров</p>	<p>- соблюдение правил реализации товаров; - знание действующих санитарных норм и правил; - знание правил продажи товаров; - соблюдение профессиональной этики</p>	<p>Контроль за соблюдением правил при обслуживании покупателей на учебной практике</p>
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>- ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний</p>	<p>- своевременность постановки на воинский учет; - проведение воинских сборов</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения общих компетенций

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	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии; - портфолио обучающегося; - участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; 	Наблюдение; мониторинг, оценка содержания портфолио
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - обоснование выбора, применения методов и способов решения профессиональных задач 	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике
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 при обслуживании покупателей	Практические работы и решение нестандартных ситуаций; Наблюдение и оценка: на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- поиск необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Наблюдение и оценка: на практических занятиях, при выполнении курсового проекта, работ по учебной практике, использование электронных источников
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - работа с полиграфическим оборудованием; - персональным компьютером и прикладными программными продуктами; - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности 	Наблюдение и оценка навыков работы: на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике; при выполнении курсового проекта
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и руководителями практик в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - умение общаться с потребителями с учетом индивидуальных потребностей индивидуума; 	Наблюдение за ролью обучающихся в группе, коллективе


	<ul style="list-style-type: none"> - наличие лидерских качеств; - участие в студенческом самоуправлении; - участие в спортивных и культурно-массовых мероприятиях 	
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил реализации товаров; - знание действующих санитарных норм и правил; - знание правил продажи товаров; - соблюдение профессиональной этики 	Контроль за соблюдением правил при обслуживании покупателей на учебной практике
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	<ul style="list-style-type: none"> - ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний 	<ul style="list-style-type: none"> - своевременность постановки на воинский учет; - проведение воинских сборов


Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
по профессии 100701.01 Продавец, контролёр-кассир

п. Тарасовский
2022 г.

СОГЛАСОВАНО
ИП Е.И. Ермакова
Руководитель  Е.И. Ермакова
« 30 » « ~~август~~ » 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УПР
 М.С. Ковалев
« 31 » « 08 » 2022 г.

Рабочая программа производственной практики рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии профессиональных модулей и рекомендована к утверждению
Протокол № 1 « 29 » « 08 » 2022 г.
Председатель цикловой методической комиссии профессиональных модулей  Е.А. Опарин

Одобрена и рекомендована к утверждению педагогическим советом техникума.
Протокол № 1 от « 30 » « 08 » 2022 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер - кассир, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. № 723 (зарегистрированный Министерством юстиции РФ от 20.08.2013 г. № 29470);
- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013г. №291 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 14.06.2013 г. №28785);
- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27.08.2009 г.
- Положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля (утв. 20.02.2015 г.)

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «ТМПТ»

Разработчик:

Клевченко Т.Н. мастер п/о ГБПОУ РО «ТМПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	12
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	20
6. АТТЕСТАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир в части освоения квалификаций:

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

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- продажа продовольственных товаров;
- продажа непродовольственных товаров;
- работа на ККТ и обслуживание покупателей

Рабочая программа производственной практики рекомендована к использованию в учебном процессе при подготовке квалифицированных рабочих по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир в ГБПОУ РО «ТМПП».

1.2. Цели и задачи производственной практики:

Производственная практика является составной частью учебно-воспитательного процесса, она проводится на завершающем этапе обучения, на рабочих местах в организациях и предприятиях различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров, заключаемых между организациями, предприятиями и ГБПОУ РО «ТМПП». Во время производственной практики, обучающиеся самостоятельно выполняют работы, характерные для соответствующей профессии и уровня квалификации.

Руководство производственной практикой учебной группы осуществляет мастер производственного обучения, который несет ответственность за выполнение программы практики.

Руководителем производственной практики непосредственно на предприятии является лицо, назначенное приказом руководителя предприятия из числа инженерно-технических работников или опытных высококвалифицированных рабочих.

С обучающимися обязательно проводится инструктаж по технике безопасности, электробезопасности и пожарной безопасности непосредственно на предприятии, т. е. на рабочем месте практиканта.

Продолжительность рабочего дня обучающегося во время производственной практики определяется согласно трудовому законодательству из расчета 36 часов в неделю при возрасте 16-18 лет.

Во время прохождения производственной практики обучающийся ведет дневник учета выполненных работ за каждый рабочий день. Руководитель практики от предприятия должен оценивать ежедневную работу обучающегося и выставлять соответствующую оценку в дневник. По окончании практики обучающемуся выдается производственная характеристика, где дается оценка уровня профессиональных качеств.

Целью производственной практики является подготовка обучающихся к самостоятельной высокопроизводительной работе по осваиваемой профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир, а также совершенствование знаний и практических умений, полученных обучающимися в процессе учебной практики, освоения практического опыта и умений.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения

производственной практики должен:

ВПД 1 Продажа непродовольственных товаров

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
- *нормативно-технологическую документацию;*
- *порядок проведения инвентаризации, составление и оформление товарных отчетов, актов на брак;*

ВПД 2 Продажа продовольственных товаров

иметь практический опыт:

обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, 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;
- *нормативно-технологическую документацию;*
- *порядок проведения инвентаризации, составление и оформление товарных отчетов, актов на брак;*

**ВПД 3 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями
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, 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего - 612 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ. 01– 288 часов

В рамках освоения ПМ. 02– 288 часов

В рамках освоения ПМ. 03 - 36 часов

II. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПМ 01. Продажа непродовольственных товаров.

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.

ДПК.1.1 Осуществлять составление и оформление товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей.

ДПК.1.2 Участвовать в проведении инвентаризации

ДПК 1.3 Применять порядок защиты прав потребителей при продаже товаров согласно действующего законодательства.

ДПК 1.4 Разрешать спорные вопросы с покупателями в отсутствие представителей администрации.

ПМ.02. Продажа продовольственных товаров.

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.

ДПК 2.1. Осуществлять составление товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей.

ДПК 2.2. Составлять заявки на ремонт торгово-технологического оборудования.

ДПК 2.3. Участвовать в проведении инвентаризации.

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

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 своей 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.
- ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

III. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование раздела, темы.	Кол-во часов
	ПМ 02. «Продажа продовольственных товаров	288
1.	Ознакомление с торговым предприятием; инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на торговом предприятии.	6
2.	Применение основных правил охраны труда при работе с торгово - технологическим оборудованием.	6
3.	Изучение ассортимента, маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.	30
4.	Приёмка по количеству отдельных групп продовольственных товаров, согласно сопроводительных документов.	18
5.	Приёмка по качеству отдельных групп продовольственных товаров, согласно сопроводительных документов.	24
6.	Участие в организации работ по размещению на хранение различных групп продовольственных товаров, согласно правилам хранения и учитывая товарное соседство.	18
7.	Подготовка товаров к продаже.	18
8.	Оформление витрин, знакомство с правилами оформления ценников, согласно правилам торговли.	60
9.	Участие в обслуживании покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.	60
10.	Изучение покупательского спроса.	18
11.	Составление товарно-денежных отчетов.	6
12.	Составление заявок на товар.	6
13.	Участие в решении спорных ситуаций, применяя правила торговли и Закон «О защите прав потребителей».	12
14.	Участие в инвентаризации.	6
	ПМ 03. «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями»	36
1.	Вводный инструктаж. Ознакомиться с должностной инструкцией контролера-кассира, их права и обязанности.	6
2.	Подготовить ККТ, рабочее место кассира к работе.	6
3.	Проверка платежеспособности государственных денежных знаков.	6
4.	Осуществлять расчет с покупателями за товары и услуги; подсчет стоимости покупки, получение денег, пробивку чека, выдачу сдачи, погашение чека.	12
5.	Заполнить отчетные формы кассира. Хранение денежных средств. Инкассация. Ревизия кассы.	6
	Итого	324
	ПМ 01. «Продажа непродовольственных товаров»	288
1.	Ознакомление с торговым предприятием; инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на торговом предприятии.	6

2.	Применение основных правил охраны труда при работе с торгово - технологическим оборудованием.	6
3.	Изучение ассортимента, маркировки, упаковки и хранения отдельных групп непродовольственных товаров.	30
4.	Приёмка по количеству отдельных групп непродовольственных товаров, согласно сопроводительных документов.	18
5.	Приёмка по качеству отдельных групп непродовольственных товаров, согласно сопроводительных документов.	24
6.	Участие в организации работ по размещению на хранение различных групп непродовольственных товаров, согласно правилам хранения и учитывая товарное соседство.	18
7.	Подготовка товаров к продаже.	18
8.	Оформление витрин, знакомство с правилами оформления ценников, согласно правилам торговли.	60
9.	Участие в обслуживании покупателей и продажи различных групп непродовольственных товаров.	60
10.	Изучение покупательского спроса.	18
11.	Составление товарно-денежных отчетов.	6
12.	Составление заявок на товар.	6
13.	Участие в решении спорных ситуаций, применяя правила торговли и Закон «О защите прав потребителей».	12
14.	Участие в инвентаризации.	6
		288
	Итого часов	612

IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- рабочие места для обучающихся;
- горки, прилавки, витрины, весоизмерительное оборудование, контрольно-кассовая техника, холодильное оборудование, подъемно-транспортное оборудование;
- торговый инвентарь;
- чековая лента, пищевая пленка, ценники, упаковочный материал;
- продовольственные и непродовольственные товары;
- технологическая документация;
- нормативно-техническая документация

4.2. Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает:

- проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся;
- закрепление наставника от предприятия при прохождении обучающимися производственной практики.

Производственная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса и запросами (заявками) работодателей, а также с учетом потребностей рынка труда. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения учебной практики в рамках профессиональных модулей:

ПМ 01. Продажа непродовольственных товаров, ПМ 02. Продажа продовольственных товаров, ПМ 03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями и учебных дисциплин:

ОПД.01. Основы деловой культуры

ОПД 02. Основы бухгалтерского учета

ОПД.03. Санитария и гигиена

ОПД 05. Организация и технология розничной торговли

ОПД 06. Защита прав потребителей

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций

V. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером производственного обучения и закрепленным от предприятия/ организации наставником в процессе выполнения обучающимися производственных работ.

В результате овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения производственной практики должен иметь **практический опыт:**

- обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров;
- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;
- эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;

Текущий контроль в форме:

- наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения производственных работ;
- оценка работодателя при выполнении производственных работ

6. АТТЕСТАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Аттестация производственной практики служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенного практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер- кассир

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является оценка работодателя на основании пакета отчетных документов:

- дневник производственной практики
- аттестационный лист
- производственная характеристика

При выставлении итоговой оценки за производственную практику учитываются:

- результаты овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями,
- правильность и аккуратность ведения документации производственной практики.

Отчетная документация мастера производственного обучения:

- договора о прохождении практики;
- приказы о закреплении наставников на производстве;
- аттестационные листы по производственной практике
- оценочные ведомости;
- отчёты по практике;
- производственная характеристика