

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

п. Тарасовский

2024 г.

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

Протокол №1 «28» «августа» 2024 г.

Председатель цикловой методической комиссии профессиональных модулей

Е.А. Опарин

Одобрена и рекомендована к утверждению педагогическим советом техникума.

Протокол № 1 от «29» «августа» 2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 Продажа непродовольственных товаров 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 практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390;
- примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер- кассир от 27 августа 2009 г.;
- Положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «ТМПТ»

Разработчик: Шпилько А.Н. преподаватель ГБПОУ РО «ТМПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД 1	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 1.5	Осуществлять составление и оформление товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей.
ДПК 1.6	Участвовать в проведении инвентаризации.
ДПК 1.7	Применять порядок защиты прав потребителей при продаже товаров согласно действующего законодательства.
ДПК 1.8	Разрешать спорные вопросы с покупателями в отсутствие представителей администрации.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	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 и 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.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Промежуточная аттестация в форме экзамена

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.
<i>ДПК 1.5</i>	<i>Осуществлять составление и оформление товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей.</i>
<i>ДПК 1.6</i>	<i>Участвовать в проведении инвентаризации.</i>
<i>ДПК 1.7</i>	<i>Применять порядок защиты прав потребителей при продаже товаров согласно действующего законодательства.</i>
<i>ДПК 1.8</i>	<i>Разрешать спорные вопросы с покупателями в отсутствие представителей администрации.</i>
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).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных	Наименования разделов	Всего часов (макс.)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа	Учебная часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1- ПК 5 ДПК 1-ДПК4	Раздел 1. Продажа непродовольственных товаров	276	184	94	92	396	
ПК 1- ПК 5 ДПК 1-ДПК4	Производственная практика, часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	288					288
	Всего:	960	184	94	92	396	288

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (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	Коды ПК, ОК
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	
Тема 1.1 Основы товароведения непродовольственных товаров (5 часов)	Содержание учебного материала: Классификация непродовольственных товаров. Качество непродовольственных товаров. Маркировка непродовольственных товаров.	3	ПК 1.1– ПК 1.4 ОК 1–ОК 7
	Практические занятия 1. «Чтение маркировки различных непродовольственных товаров» 2. «Штриховое кодирование»	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	6	ПК 1.1– ПК 1.4 ОК 1–ОК 7
	Практические занятия 3. «Органолептический метод исследования волокна»	4	

	<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 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	ПК 1.1– ПК 1.4 ОК 1–ОК 7
	<p>Практические занятия</p> <p>7. «Ассортимент и качество нетканых материалов»</p>	1	
	<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 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	ПК 1.1– ПК 1.4 ОК 1–ОК 7
	<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 головных»</p>	6	

	<p>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	
<p>Тема 1.5 Продажа пушно-меховых и овчинно-шубных товаров (6 часов)</p>	<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	<p>ПК 1.1– ПК 1.4 ОК 1–ОК 7</p>
	<p>Практические занятия</p> <p>14. «Ассортимент пушно-меховых полуфабрикатов»</p> <p>15. «Ассортимент пушно-меховых полуфабрикатов»</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>5.1. Подготовить реферат по теме: «Пушно-меховые товары».</p>	4	
<p>Тема 1.6 Продажа кожевенно-обувных товаров (15 часов)</p>	<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	
	<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 кожаной обуви».</p> <p>19. «Изучение деталей обуви».</p> <p>20. «Определение полного торгового наименования и качества резиновой</p>	6	

	<p>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	ПК 1.1– ПК 1.4 ОК 1–ОК 7
	<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> <p>33. «Ознакомление с ассортиментом и изучение эвристических методов приемки по качеству туалетного мыла»</p>	12	

	<p>Самостоятельная работа обучающихся: 7.1. Подготовить сообщение по теме: «Характеристика ассортимента кожаной галантереи». 7.2. Подготовить реферат по теме: «Характеристика ассортимента парфюмерных товаров». 7.3. Подготовить презентацию по теме: «Характеристика ассортимента косметических товаров».</p>	7	
<p>Тема 1.8 Продажа силикатных товаров (15 часов)</p>	<p>Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Маркировка и упаковка. Потребительские свойства силикатных товаров. Продажа силикатных товаров.</p>	11	ПК 1.1– ПК 1.4 ОК 1–ОК 7
	<p>Практические занятия 34. «Распознавание способов изготовления изделий из стекла и видов разделок». 35. «Определение сортности изделий из стекла» 36. «Распознавание видов и групп разделок фарфоровых и фаянсовых изделий». 37. «Распознавание дефектов и определение механической прочности соединения деталей».</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: 8.1. Подготовка презентации по теме: «Характеристика ассортимент стеклянных изделий». 8.2. Подготовить реферат по теме: «Декорирование керамических изделий». 8.3. Подготовить презентацию по теме: «Характеристика ассортимента керамических изделий»</p>	8	
<p>Тема 1.9 Продажа металлохозяйственных товаров. (14 часов)</p>	<p>Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Маркировка и упаковка. Потребительские свойства металлохозяйственных товаров. Продажа металлохозяйственных товаров.</p>	8	ПК 1.1– ПК 1.4 ОК 1–ОК 7
	<p>Практические занятия 38. «Ознакомление с ассортиментом металлической посуды» 39. «Проверка качества металлической посуды» 40. «Ознакомление с ассортиментом приборов и принадлежностей,</p>	6	

	<p>облегчающих домашний труд»</p> <p>41. «Ознакомление с ассортиментом ножевых товаров и столовых приборов. Изучение методов проверки их качества».</p> <p>42. «Ознакомление с ассортиментом товаров ремонтно-строительного, личного и подсобного хозяйства»</p> <p>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»</p> <p>9.2. Подготовить презентацию по теме: «Ассортимент столовых принадлежностей».</p>	6	
<p>Тема 1.10 Продажа товаров из пластмасс (6 часов)</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества</p> <p>Маркировка и упаковка.</p> <p>Потребительские свойства товаров из пластмасс.</p> <p>Продажа товаров из пластмасс.</p> <p>Правила продажи товаров из пластмасс</p> <p>Практические занятия</p> <p>44. «Изучение органолептических методов распознавания видов пластмасс»</p> <p>45. «Ознакомление с ассортиментом изделий из пластмасс и проверка их качества в условиях торговых предприятий».</p> <p>46. «Ознакомление с ассортиментом изделий кухонного назначения»</p> <p>47. «Ознакомление с ассортиментом изделий интерьера жилых помещений»</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>10.1. Подготовка реферата по теме: «Характеристика ассортимента пластмасс»</p> <p>10.2. Составление конспекта по теме: «Характеристика ассортимента изделий кухонного назначения».</p>	2	ПК 1.1– ПК 1.4 ОК 1–ОК 7
		4	
		6	
<p>Тема 1.11 Продажа товаров бытовой химии (8 часов)</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества</p> <p>Маркировка и упаковка.</p>	3	ПК 1.1– ПК 1.4 ОК 1–ОК

	<p>Потребительские свойства товаров бытовой химии. Продажа товаров бытовой химии. Правила продажи товаров бытовой химии.</p> <p>Практические занятия</p> <p>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</p> <p>11.1. Подготовить сообщение по теме: «Характеристика ассортимента абразивных изделий»</p>	<p>5</p> <p>1</p>	<p>7</p>
<p>Тема 1.12 Продажа электробытовых товаров (12 часов)</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Потребительские свойства электробытовых товаров. Продажа электробытовых товаров. Правила продажи электробытовых товаров.</p> <p>Практические занятия</p> <p>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 изготовления одежды».</p>	<p>4</p> <p>8</p>	<p>ПК 1.1– ПК 1.4 ОК 1–ОК 7</p>

	<p>Самостоятельная работа обучающихся 12.1. Подготовка реферата по теме: «Бытовые светильники»</p>	4	
<p>Тема 1.13 Продажа игрушек, школьно-письменных и канцелярских товаров (6 часов)</p>	<p>Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Маркировка и упаковка. Потребительские свойства оргтехнических товаров. Продажа оргтехнических товаров.</p>	3	<p>ПК 1.1– ПК 1.4 ОК 1–ОК 7</p>
	<p>Практические занятия 61. «Ознакомление с ассортиментом игрушек». 62. -63. «Ознакомление с ассортиментом школьно- письменных и канцелярских товаров».</p>	3	
	<p>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»</p>	5	
<p>Тема 1.14 Продажа фототоваров (7 часов)</p>	<p>Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Маркировка и упаковка. Потребительские свойства фототоваров. Размещение и выкладка фототоваров. Продажа фототоваров.</p>	3	<p>ПК 1.1– ПК 1.4 ОК 1–ОК 7</p>
	<p>Практические занятия 64-65 «Ассортимент и качество фото- и кино- товаров» 66.-67. «Ознакомление с ассортиментом фотоаппаратов, устройством, принципом действия».</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся 14.1. Подготовить сообщение по теме: «Конструктивные узлы фотоаппарата».</p>	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	ПК 1.1– ПК 1.4 ОК 1–ОК 7
	Практические занятия 68.-69 «Ознакомление с ассортиментом спортивного инвентаря рыболовных товаров». 70.-72. «Ознакомление с ассортиментом охотничьих товаров, транспортных средств личного пользования».	5	
	Самостоятельная работа обучающихся 15.1. Подготовить презентацию по теме: «Ассортимент спортивного инвентаря».	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	ПК 1.1– ПК 1.4 ОК 1–ОК 7
	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».	7	
	Самостоятельная работа обучающихся 16.1. Подготовить реферат по теме: «Характеристика ассортимента облицовочных и отделочных материалов»	4	

сувениров. (7 часов)	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Маркировка и упаковка. Потребительские свойства изделий народных художественных промыслов. Размещение и выкладка изделий народных художественных промыслов. Продажа изделий народных художественных промыслов.		ПК 1.4 ОК 1–ОК 7
	Практические занятия 90.-92. «Ознакомление с ассортиментом художественных изделий» 93.-94. «Ознакомление с ассортиментом и классификацией сувениров».	5	
	Самостоятельная работа обучающихся 19.1. Подготовить реферат по теме: «Изделия художественных народных промыслов»	4	
Учебная практика - Идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); - Оценивать качество по органолептическим показателям; - Расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; - Консультировать покупателей о свойствах и правилах эксплуатации товаров; - Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово-технологическом оборудовании. - Осуществлять подготовку к работе весоизмерительного оборудования; - Выполнять взвешивание отдельных видов непродовольственных товаров. - Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	396		
Производственная практика. Виды работ. - Ознакомление с предприятием торговли. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации - Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	288		
Всего		960 часов А-184 С-92 УП-396 ПП-288	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Лабораторий торгово-технологического оборудования и учебного магазина, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1 Основные печатные и электронные издания

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 № Ц04, 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,2020.-379с.- ISBN 5-222-02865-8

12. Оборудование торговых предприятий. /Парфентьева Т. Р. И др.-М.: Академия , 2019. - ISBN: 978-5-7695-7643-0;
13. Райкова, Е.Ю. Теория товароведения. - М.: Академия, 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
15. Аксенова, Л. И. Товароведение непродовольственных товаров : учебное пособие / Л. И. Аксенова, Н. А. Сариева, Г. В. Герлиц. — Минск : РИПО, 2020. — 450 с. — ISBN 978-985-7234-20-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154227> (дата обращения: 27.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
16. Иванов, Г. Г., Организация торговли (торговой деятельности) : учебник / Г. Г. Иванов. — Москва : КноРус, 2022. — 222 с. — ISBN 978-5-406-09325-2. — URL: <https://book.ru/book/942852> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный. Лифиц И.М. Оценка конкурентоспособности товаров и услуг (СПО). Учебник — Москва: КноРус, 2019. — 252 с.
17. Лифиц, И. М., Теоретические основы товароведения : учебник / И. М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2019. — 219 с. — ISBN 978-5-406-07082-6. — URL: <https://book.ru/book/931895> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.
18. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513173>
19. Бузукова, Е. А. Управление ассортиментом и основы категорийного менеджмента : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Бузукова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 181 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15602-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520552>
20. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15276-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513608>

3.2.2. Дополнительные источники

Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 05.12.2022) "О защите прав потребителей"

Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: Учеб. для нач. проф. образования / Под ред. А.Н.Неверова, Т.И.Чалых. - М.: ПрофОбрИздат, 2023. - 464 с.

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. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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>- Знание факторов, формирующих и сохраняющих потребительские свойства товаров различных товарных групп;</p> <p>- Знание классификации и ассортимента различных товарных групп непродовольственных товаров;</p> <p>- Знание порядка составления и оформления товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемосдаточных актов при передаче материальных ценностей.</p>	<p>Текущий контроль по МДК 01.01. при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: МДК различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно- меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно- косметических, культурно- бытового назначения) <p><i>Оценка самостоятельной работы:</i> 2.1, 3.1, 3.2, 4.1., 6.1., 6.3., 7.1., 7.2., 7.3., 8.1., 8.3., 9.1., 9.2., 10.1., 10.2., 11.1., 13.1., 13.2., 15.1., 16.1., 17.2., 18.1., 18.2.</p> <p>Текущий контроль на УП ПМ01 при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/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 <p>Промежуточная аттестация: <i>оценка выполнения заданий:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - экзамен по МДК 01.01 - квалификационного экзамена по ПМ. 01
	<p>- Умение идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);</p> <p>- Умение оценивать качество по органолептическим показателям;</p>	<p>Текущий контроль по МДК 01.01. при проведении практических работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: Пр.р. №3, Пр.р. №4-5, Пр.р. №7, Пр.р. №8,9, Пр.р. №10, Пр.р. №11, Пр.р. №12, Пр.р. №13, Пр.р. №14, Пр.р. №15, Пр.р. №16, Пр.р. №18, Пр.р. №20, Пр.р. №22- 23, Пр.р. №

		<p>Пр.р. №24, Пр.р. №25, Пр.р. №26, Пр.р. №27, Пр.р. №28, Пр.р. №29, Пр.р. №30, Пр.р. №31, Пр.р. №32, Пр.р. №33, Пр.р. №35, Пр.р. №36, Пр.р. №37, Пр.р. №38-39, Пр.р. №40-41, Пр.р. №42, Пр.р. №43, Пр.р. №44, Пр.р. №45, Пр.р. №46, Пр.р. №47, Пр.р. №48, Пр.р. №49, Пр.р. №50, Пр.р. №51, Пр.р. №52, Пр.р. №53-54, Пр.р. №55-56, Пр.р. №57-58, Пр.р. №59, Пр.р. №60, Пр.р. №61, Пр.р. №62-63, Пр.р. №, Пр.р. №64-65, Пр.р. №66-67, Пр.р. №68-72, Пр.р. №73, Пр.р. №74, Пр.р. №75, Пр.р. №, Пр.р. №76, Пр.р. №77, Пр.р. №78, Пр.р. №79, Пр.р. №80-81, Пр.р. №84-85, Пр.р. №86-87, Пр.р. №88-89, Пр.р. №90-91, Пр.р. №92, Пр.р. №93-94</p> <p>Текущий контроль на УП ПМ. 01: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Характеристика и ассортимент текстильных волокон. Виды переплетений и отделки тканей. - Ассортимент и сорт швейных изделий - Изучение и распознавание ассортимента текстильных, - Изучение и распознавание ассортимента обувных товаров - Изучение и распознавание ассортимента пушно-меховых, овчинно-шубных товаров - Изучение и распознавание ассортимента хозяйственных товаров, - Изучение и распознавание ассортимента галантерейных товаров, - Изучение и распознавание ассортимента ювелирных товаров, - Изучение и распознавание ассортимента парфюмерно-косметических товаров - Изучение и распознавание ассортимента товаров культурно-бытового назначения. <p>Промежуточная аттестация:</p>
--	--	--

		<p><i>оценка выполнения заданий:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - дифференцированного зачета по УП ПМ 01; - квалификационного экзамена по ПМ 01
	<p>- Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров</p>	<p><i>Текущий контроль на ПП ПМ. 01</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ <p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <p><i>оценка выполнения заданий</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - квалификационного экзамена по ПМ. 01
<p>ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Знание назначения, классификации торгового инвентаря; - Знание назначения и классификации систем защиты товаров, порядок их использования; 	<p><i>Текущий контроль по МДК 01.01 при проведении:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: <p>МДК различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения)</p> <p><i>Оценка самостоятельной работы:</i> 1.1</p> <p><i>Текущий контроль на УП ПМ.01 при проведении:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: <ul style="list-style-type: none"> - Розничная торговля непродовольственными товарами - Товароведение непродовольственных товаров - Выкладка товаров в торговом зале. - Торгово-технологическое оборудование <p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <p><i>оценка выполнения заданий:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - экзамен по МДК 01.01 - квалификационного экзамена по ПМ 01
	<ul style="list-style-type: none"> - Умение оценивать качество по органолептическим показателям; - Умение консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; 	<p><i>Текущий контроль по МДК 01.01. при проведении практических работ</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ:

Пр.р. №4,5, Пр.р. №6, Пр.р. №7, Пр.р. №8,9, Пр.р. №10, Пр.р. №11, Пр.р. №12, Пр.р. №14, Пр.р. №15, Пр.р. №16, Пр.р. №22- 23, Пр.р. №25, Пр.р. №26, Пр.р. №27, Пр.р. №28, Пр.р. №29, Пр.р. №38-39, Пр.р. №40-41, Пр.р. №42, Пр.р. №43, Пр.р. №45, Пр.р. №46, Пр.р. №47, Пр.р. №48, Пр.р. №49, Пр.р. №50, Пр.р. №51, Пр.р. №52, Пр.р. №53-54, Пр.р. №55-56, Пр.р. №57-58, Пр.р. №, Пр.р. №59, Пр.р. №60, Пр.р. №61, Пр.р. №62-63, Пр.р. №64-65, Пр.р. №66-67, Пр.р. №68-72, Пр.р. №73, Пр.р. №74, Пр.р. №75, Пр.р. №76, Пр.р. №77, Пр.р. №78, Пр.р. №79, Пр.р. №86-87, Пр.р. №88-89, Пр.р. №90- 91, Пр.р. №92, Пр.р. №93-94

Текущий контроль на УП ПМ.01:

- *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 товаров,
- Изучение и распознавание ассортимента обувных товаров,
- Изучение и распознавание ассортимента пушно-меховых, овчинно-шубных товаров,
- Изучение и распознавание ассортимента хозяйственных товаров,
- Изучение и распознавание ассортимента галантерейных товаров,
- Изучение и распознавание ассортимента ювелирных товаров,
- Изучение и распознавание ассортимента парфюмерно-

		<p>косметических товаров</p> <ul style="list-style-type: none"> - Изучение и распознавание ассортимента товаров культурно- бытового назначения <p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дифференцированного зачета по УП ПМ 01; - квалификационного экзамена по ПМ 01
	<ul style="list-style-type: none"> - Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров 	<p>Текущий контроль на ПП ПМ. 01</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ <p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ. 01</p>
<p>ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.</p>	<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 по МДК 01.01. при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: МДК различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно- меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно- косметических, культурно- бытового назначения) <p>Текущий контроль на УП ПМ.01 при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Обслуживание покупателей <p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экзамен по МДК 01.01 - квалификационного экзамена по ПМ 01
	<ul style="list-style-type: none"> - Умение расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; - Умение идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций; - Умение консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; 	<p>Текущий контроль по МДК 01.01. при проведении практических работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: Пр.р. №1, Пр.р. №2, Пр.р. №29, Пр.р. №30, Пр.р. №32 <p>Текущий контроль на УП ПМ.01:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-

		<p><i>производственных работ по темам:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Особенности продажи пушно- меховых товаров - Особенности продажи овчинно- шубных товаров - Особенности продажи обувных товаров, - Особенности продажи парфюмерно-косметических товаров - Особенности продажи галантерейных товаров - Особенности продажи силикатных и строительных материалов - Особенности продажи металлохозяйственных товаров - Особенности продажи бытовой химии - Особенности продажи электротехнических товаров - Особенности продажи культтоваров - Особенности продажи мебельных товаров - Особенности продажи ювелирных товаров и часов - Особенности продажи книжных товаров - Особенности продажи художественных изделий и сувениров. <p>Промежуточная аттестация: <i>оценка выполнения заданий:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - дифференцированного зачета по УП ПМ 01; - квалификационного экзамена по ПМ 01
	<ul style="list-style-type: none"> - Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров 	<p>Текущий контроль на ПП ПМ. 01 <i>- оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ</i></p> <p>Промежуточная аттестация: <i>оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ. 01</i></p>
<p>ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Знание устройства и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования; - Знание закона о защите прав потребителей; 	<p>Текущий контроль по МДК 01.01. при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: <p>МДК различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-</p>

	<p>- Знание правил охраны труда;</p>	<p>меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения) <i>Оценка самостоятельной работы:</i> 2.1., 3.1., 3.2., 4.1., 6.1., 6.3., 7.1., 7.2., 7.3., 8.1., 8.3., 9.1., 9.2., 10.1., 10.2., 11.1., 13.1., 13.2., 15.1., 16.1., 17.2., 18.1., 18.2.. Текущий контроль на УП ПМ.01 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Весоизмерительное оборудование Промежуточная аттестация: <i>оценка выполнения заданий:</i> - экзамен по МДК 01.01 - квалификационного экзамена по ПМ. 01</p>
	<p>- Умение производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования; - Умение производить взвешивание товаров отдельных товарных групп;</p>	<p>Текущий контроль по МДК 01.01. при проведении практических работ - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: Пр.р. №4,5, Пр.р. №6, Пр.р. №7, Пр.р. №8,9, Пр.р. №10, Пр.р. №11, Пр.р. №12, Пр.р. №14, Пр.р. №15, Пр.р. №16, Пр.р. №22- 23, Пр.р. №25, Пр.р. №26, Пр.р. №27, Пр.р. №28, Пр.р. №29, Пр.р. №38-39, Пр.р. №40-41, Пр.р. №42, Пр.р. №43, Пр.р. №45, Пр.р. №46, Пр.р. №47, Пр.р. №48, Пр.р. №49, Пр.р. №50, Пр.р. №51, Пр.р. №52, Пр.р. №53-54, Пр.р. №55-56, Пр.р. №57-58, Пр.р. №59, Пр.р. №60, Пр.р. №61, Пр.р. №62-63, Пр.р. №64-65, Пр.р. №66-67, Пр.р. №68-72, Пр.р. №73, Пр.р. №74, Пр.р. №75, Пр.р. №76, Пр.р. №77, Пр.р. №78, Пр.р. №79, Пр.р. №86-87, Пр.р. №88-89, Пр.р. №90- 91, Пр.р. №92, Пр.р. №93-94 Текущий контроль на УП ПМ.01: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Особенности продажи пушно-меховых товаров</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - Особенности продажи овчинно-шубных товаров - Особенности продажи обувных товаров, - Особенности продажи парфюмерно-косметических товаров - Особенности продажи галантерейных товаров - Особенности продажи силикатных и строительных материалов - Особенности продажи металлохозяйственных товаров - Особенности продажи бытовой химии - Особенности продажи электротехнических товаров - Особенности продажи культтоваров - Особенности продажи мебельных товаров - Особенности продажи ювелирных товаров и часов - Особенности продажи книжных товаров - Особенности продажи художественных изделий и сувениров. <p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дифференцированного зачета по УП ПМ 01; - квалификационного экзамена по ПМ 01
	<p>Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров</p>	<p>Текущий контроль на ПП ПМ 01 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ</p> <p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ. 01</p>
<p><i>ДПК 1.5. Осуществлять составление и оформление товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей.</i></p>	<p>- Знание нормативно-технологической документации</p>	<p>Текущий контроль по МДК 01.01. при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - основы товароведения непродовольственных товаров <p>Текущий контроль на УП ПМ.01 при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования по темам:

		<p>- Техническая и технологическая документация Промежуточная аттестация: <i>оценка выполнения заданий:</i> - экзамен по МДК 01.01 - квалификационного экзамена по ПМ. 01</p>
	<p>- Умение порядка проведения инвентаризации, составление и оформление товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемосдаточных актов при передаче материальных ценностей;</p>	<p>Текущий контроль на УП ПМ.01: - <i>оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам:</i> - Особенности продажи пушно-меховых товаров - Особенности продажи овчинно-шубных товаров - Особенности продажи обувных товаров - Особенности продажи парфюмерно-косметических товаров - Особенности продажи галантерейных товаров - Особенности продажи силикатных и строительных материалов - Особенности продажи металлохозяйственных товаров - Особенности продажи бытовой химии - Особенности продажи электротехнических товаров - Особенности продажи культтоваров - Особенности продажи мебельных товаров - Особенности продажи ювелирных товаров и часов - Особенности продажи книжных товаров - Особенности продажи художественных изделий и сувениров. Промежуточная аттестация: <i>оценка выполнения заданий:</i> - дифференцированного зачета по УП ПМ 01; - квалификационного экзамена по ПМ 01</p>
	<p>- Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров</p>	<p>Текущий контроль на ПП ПМ 01 - <i>оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ</i> Промежуточная аттестация:</p>

		оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ. 01
ДПК 1.6.Участвовать в проведении инвентаризации.	- Знание классификации и ассортимента различных товарных групп непродовольственных товаров;	<p>Текущий контроль по МДК 01.01. при проведении практических работ</p> <p>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: Пр.р. №4,5, Пр.р. №6, Пр.р. №7, Пр.р. №8,9, Пр.р. №10, Пр.р. №11, Пр.р. №12, Пр.р. №14, Пр.р. №15, Пр.р. №16, Пр.р. №22- 23, Пр.р. №25, Пр.р. №26, Пр.р. №27, Пр.р. №28, Пр.р. №29, Пр.р. №38-39, Пр.р. №40-41, Пр.р. №42, Пр.р. №43, Пр.р. №45, Пр.р. №46, Пр.р. №47, Пр.р. №48, Пр.р. №49, Пр.р. №50, Пр.р. №51, Пр.р. №52, Пр.р. №53-54, Пр.р. №55-56, Пр.р. №57-58, Пр.р. №59, Пр.р. №60, Пр.р. №61, Пр.р. №62-63, Пр.р. №64-65, Пр.р. №66-67, Пр.р. №68-72, Пр.р. №73, Пр.р. №74, Пр.р. №75, Пр.р. №76, Пр.р. №77, Пр.р. №78, Пр.р. №79, Пр.р. №86-87, Пр.р. №88-89, Пр.р. №90- 91, Пр.р. №92, Пр.р. №93-94</p> <p>Текущий контроль на УП ПМ.01 при проведении:</p> <p>- письменного/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</p> <p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий: - экзамен по МДК 01.01 - квалификационного экзамена по ПМ. 01</p>
	- Умение порядка проведения инвентаризации, составление и оформление товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемосдаточных актов при передаче	<p>Текущий контроль на УП ПМ.01:</p> <p>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам:</p>

	<p>материальных ценностей;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Особенности продажи пушно- меховых товаров - Особенности продажи овчинно- шубных товаров - Особенности продажи обувных товаров - Особенности продажи парфюмерно-косметических товаров - Особенности продажи галантерейных товаров - Особенности продажи силикатных и строительных материалов - Особенности продажи металлохозяйственных товаров - Особенности продажи бытовой химии - Особенности продажи электротехнических товаров - Особенности продажи культтоваров - Особенности продажи мебельных товаров - Особенности продажи ювелирных товаров и часов - Особенности продажи книжных товаров - Особенности продажи художественных изделий и сувениров. <p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дифференцированного зачета по УП ПМ 01; - квалификационного экзамена по ПМ 01
	<p>- Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров</p>	<p>Текущий контроль на ПП ПМ 01</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ <p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий экзамен по МДК 01.01 квалификационного экзамена по ПМ. 01</p>
<p><i>ДПК 1.7. Применять порядок защиты прав потребителей при продаже товаров согласно действующего законодательства.</i></p>	<p>- Знание закона о защите прав потребителей;</p>	<p>Текущий контроль на УП ПМ.01 при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Защита прав потребителя - решение ситуационных задач <p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - квалификационного экзамена по

	<p>- Умение применять порядок защиты прав потребителей при продаже товаров согласно действующего законодательства</p> <p>- Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров</p>	<p>ПМ. 01</p> <p>Текущий контроль на УП ПМ.01: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Особенности продажи пушно-меховых товаров - Особенности продажи овчинно-шубных товаров - Особенности продажи обувных товаров - Особенности продажи парфюмерно-косметических товаров - Особенности продажи галантерейных товаров - Особенности продажи силикатных и строительных материалов -Особенности продажи металлохозяйственных товаров - Особенности продажи бытовой химии - Особенности продажи электротехнических товаров - Особенности продажи культтоваров - Особенности продажи мебельных товаров - Особенности продажи ювелирных товаров и часов - Особенности продажи книжных товаров - Особенности продажи художественных изделий и сувениров. Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий: - дифференцированного зачета по УП ПМ 01; - квалификационного экзамена по ПМ 01</p> <p>Текущий контроль на ПП ПМ 01 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ. 01</p>
<p>ДПК 1.8. Разрешать</p>	<p>- Знание закона о защите прав</p>	<p>Текущий контроль на УП ПМ.01 при проведении:</p>

<p>спорные вопросы с покупателями в отсутствие представителей администрации.</p>	<p>потребителей;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Защита прав потребителя - решение ситуационных задач <p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экзамен по МДК 01.01 - квалификационного экзамена по ПМ. 01
	<p>- Умение применять порядок защиты прав потребителей при продаже товаров согласно действующего законодательства</p>	<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 - Особенности продажи овчинно-шубных товаров - Особенности продажи обувных товаров - Особенности продажи парфюмерно-косметических товаров - Особенности продажи галантерейных товаров - Особенности продажи силикатных и строительных материалов - Особенности продажи металлохозяйственных товаров - Особенности продажи бытовой химии - Особенности продажи электротехнических товаров - Особенности продажи культтоваров - Особенности продажи мебельных товаров - Особенности продажи ювелирных товаров и часов - Особенности продажи книжных товаров - Особенности продажи художественных изделий и сувениров. <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>оценка выполнения заданий:</p>

		- дифференцированного зачета по УП ПМ 01; - квалификационного экзамена по ПМ 01
	- Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров	Текущий контроль на ПП ПМ 01 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ. 01

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.	-наблюдение и экспертная оценка на лабораторных занятиях, в процессе учебной и производственной практики; -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	-экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; - самооценка результативности и качества выполненной работы;

	<p>лабораторных занятий, учебной и производственной практики);</p> <ul style="list-style-type: none"> -личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; -самооценка качества выполнения поставленных задач; -соблюдение техники безопасности и Сан ПиНов. 	<p>-устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен.</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение с фиксацией фактов; -экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на практических занятиях, в процессе учебной практики и производственной практики; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; -устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен.
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оперативный поиск необходимой информации; - отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; - оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации. 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ. - экспертная оценка выполненных рефератов, творческих работ; - оценка выполнения творческих работ.
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ; - оценка электронных презентаций, электронного портфолио.

	профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы; - аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм; степень владения навыками бесконфликтного общения; - соблюдение принципов профессиональной этики; - успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства. 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения производственной практики, участия в конкурсах.
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 в соответствии с требованиями СанПиНа, стандартами и Правилами продаж. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и экспертная оценка за реализацией товаров на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ во время учебной и производственной практике.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> - моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности; -применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы. 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности; - анкетирование; - экспертная оценка деятельности во время выполнения работ по учебной и производственной практики.

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

2024 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» «августа» 2024 г.

Председатель цикловой методической комиссии профессиональных модулей

Е.А. Опарин

Одобрена и рекомендована к утверждению педагогическим советом техникума.

Протокол № 1 от «29» «августа» 2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров 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 практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390;
- примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер- кассир от 27 августа 2009 г.;
- Положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «ТМПТ»

Разработчик: Шпилько А.Н. преподаватель ГБПОУ РО «ТМПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02. Продажа продовольственных товаров

«ПМ.02 Продажа продовольственных товаров»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности продажа продовольственных товаров.

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД 2	Выполнение работ по профессии Продавец 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 2.8.	Осуществлять составление товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей.
ДПК 2.9.	Составлять заявки на ремонт торгово-технологического оборудования.
ДПК 2.10.	Участвовать в проведении инвентаризации

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	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
	классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
	особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;	

1.2 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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

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 2.8-2.10	Раздел 1. Эксплуатация торгового оборудования и охрана труда	88	48	22	16	24	
ПК 2.1- 2.7 ДПК 2.8-2.10	Раздел 2. Продажа продовольственных товаров	572	176	102	96	300	
ПК 2.1-2.7 ДПК 2.8-2.10	Производственная практика, часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	288					288
	Всего:	948	224	124	112	324	288

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды ПК, ОК
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	ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7
	1. 46Введение 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.		
Тема 1.2. Эксплуатация торгового оборудования (46 часов)	Содержание	46	ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7
	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		

	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		
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.		
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.		
Практические занятия		22	
1.	Распознавание мебели для торговых предприятий по классификационным признакам		
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		
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	
	1.	Виды покупательского спроса. Методы изучения покупательского спроса. Анкетирование покупателей		ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7
	Практические занятия		1	
	1.	Разработка анкеты для изучения покупательского спроса.		
Тема 2.2 Основы	Содержание		16	

товароведения продовольственных товаров (16 часов)	1.	Введение Предмет и задачи товароведения Классификация продовольственных товаров Химический состав продовольственных товаров Качество продовольственных товаров Маркировка и штриховое кодирование товаров Консервирование продовольственных товаров	8	ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7
	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.		
	Практические занятия			
	1-2	Заполнение таблиц по характеристике и пищевой ценности белков и жиров		
	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		
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.		ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7	

	Практические занятия		13	
	1.	Идентификация групп крупы, градация качества круп.		
	2	Идентификация муки, градация качества муки.		
	3	Идентификация групп макаронных изделий, градация качества.		
	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:	Кол. час. 9		
	- 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	
	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.		
	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:	Кол. час. 7		
	- 4.1 Подготовить сообщение по теме «Пищевое значение плодоовощных товаров».			
	- 4.2 Подготовить реферат по теме «Экзотические плоды и их использование			

		<p>в диетическом питании».</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4.3 Составить кроссворд по теме « Свежие овощи и плоды». - 4.4 Решение ситуационных задач по особенностям продажи плодоовощных товаров. 		
Тема 2.5. Продажа вкусовых товаров (22 часа)	Содержание		22	
	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.		ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7
	Практические занятия		13	
	1	Идентификация групп, градация качества чая и чайных напитков		
	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 	Кол. час. 14		
Тема 2.6. Продажа крахмала, сахара, меда, кондитерских изделий (20 часов)	Содержание		20	
	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		ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7

	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	
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.		ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7
	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 	Кол. час. 14	

		<p>самой природой».</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 мороженого». - 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	ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7
	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	ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7
	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		
	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». - 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 	Кол.час. 14	
Тема 2.10. Продажа яиц и яичных товаров (3 часа)	Содержание		3	
	1	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка. Размещение и выкладка. Продажа яиц и яичных товаров.		ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7
	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	
	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.		ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7
	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.	Кол. час. 14	
	15	Идентификация групп, градация качества рыбных консервов по органолептическим показателям.		
	16	Расшифровка маркировки на банке рыбных консервов.		
		Самостоятельные работы: <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. 		
Учебная практика Виды работ: <ul style="list-style-type: none"> - Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров; - Оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты пищевых продуктов, товарные сорта; - Расшифровывать содержание маркировки товаров; - Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово – технологическом оборудовании, оформлять ценники; - Устанавливать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; - Рассчитывать энергетическую ценность продуктов; - Осуществлять подготовку и использовать измерительное, механическое, оборудование к работе; - Консультировать покупателей о свойстве и назначении товара 			324	
Производственная практика Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. 2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. 3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров 4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. 5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. 6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. 7. Изучать спрос покупателей. 			288	
Всего			948 А-224	

	С-112 УП-324 ПП-288	
--	---------------------------	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

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, 2019. – 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
14. Агапкин, А. М., Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» : учебное пособие / А. М. Агапкин, Г. А. Бобожонова. — Москва : Русайнс, 2022. — 175 с. — ISBN 978-5-4365-9873-4. — URL: <https://book.ru/book/944885> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.
15. Ашряпова, А. Х., Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум : учебно-практическое пособие / А. Х. Ашряпова. — Москва : КноРус, 2023. — 225 с. — ISBN 978-5-406-11095-9. — URL: <https://book.ru/book/947530> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.
16. Моисеенко, Н. С., Основы товароведения : учебник / Н. С. Моисеенко. — Москва : КноРус, 2023. — 413 с. — ISBN 978-5-406-11769-9. — URL: <https://book.ru/book/949619> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.
17. Рыжиков, С. Н. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / С. Н. Рыжиков. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2020. — 347 с. — ISBN 978-5-222-32937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148827> (дата обращения: 27.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
18. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров индустрии гостеприимства. : учебное пособие / Т. В. Барт, Ю. О. Иванова, К. К. Поздняков [и др.] ; под ред. М. Л. Гунаре, В. В. Григорьевой, А. В. Аверина. — Москва : КноРус, 2021. — 278 с. — ISBN 978-5-406-07032-1. — URL: <https://book.ru/book/940420> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.
19. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513173>
20. Бузукова, Е. А. Управление ассортиментом и основы категорийного менеджмента : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Бузукова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 181 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15602-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520552>
21. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519920>
22. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520282>

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Криштафович В.И., Криштафович Д.В. Теоретические основы товароведения (СПО) + Приложение: Тесты — Москва: КноРус, 2018.
2. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами - М.: Академия, 2015.
3. Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров. Учебное пособие. - М.: Альфа –М: ИНФРА – М, 2010

Справочники

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

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. 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>- Знание классификации групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; - Знание особенности пищевой ценности пищевых продуктов;</p>	<p>Текущий контроль по МДК 02.01. при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Продажа зерномучных товаров - Продажа плодоовощных товаров - Продажа вкусовых товаров - Продажа крахмала, сахара, меда, кондитерских изделий - Продажа молочных товаров - Продажа пищевых жиров - Продажа мяса и мясных товаров - Продажа яиц и яичных товаров - Продажа рыбы и рыбных товаров. Оценка самостоятельной работы: 3.1, 3.2, 3.4, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.2, 5.3, 5.5, 5.6, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 8.1, 8.2, 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6, 10.1, 11.1, 11.2, 11.3, 11.5, 11.6 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 Промежуточная аттестация: Оценка выполнения заданий: - экзамен по МДК 02.01 - квалификационного экзамена по ПМ. 02</p>

	<p>- Умение идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерномучных, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);</p> <p>- Умение разрешать спорные вопросы с покупателями в отсутствие представителей администрации</p>	<p>Текущий контроль по МДК 02.01. при проведении практических работ</p> <p>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: Пр.р. №32, Пр.р. №33, Пр.р. №34, Пр.р. №35, Пр.р. №36-37, 38-39, Пр.р. №40, Пр.р. №41-42, Пр.р. №43-44, Пр.р. №45, Пр.р. №46, Пр.р. №47-48, Пр.р. №49- 50, Пр.р. №51, Пр.р. №52, Пр.р. №54, Пр.р. №55, Пр.р. №56, Пр.р. №57, Пр.р. №58, Пр.р. №59, Пр.р. №60-61, Пр.р. №62- 63, Пр.р. №64-65, Пр.р. №66, Пр.р. №67-68, Пр.р. №69, Пр.р. №70-71, Пр.р. №72- 73, Пр.р. №74-75, Пр.р. №76- 77, Пр.р. №78-79, Пр.р. №80- 81, Пр.р. №82-83, Пр.р. №84- 85, Пр.р. №86-87, Пр.р. №88- 89, Пр.р. №90, Пр.р. №91, Пр.р. №92, Пр.р. №93, Пр.р. №94, Пр.р. №95, Пр.р. №96, Пр.р. №97, Пр.р. №98-99, Пр.р. №100-101, Пр.р. №102, Пр.р. №103-104, Пр.р. №105, Пр.р. №106, Пр.р. №107, Пр.р. №108, Пр.р. №109-110, Пр.р. №111, Пр.р. №113-114, Пр.р. №115, Пр.р. №116-117, Пр.р. №118, Пр.р. №119-120, Пр.р. №121-122, Пр.р. №123</p> <p>Текущий контроль на УП ПМ.02:</p> <p>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам:</p> <p>- Изучение и распознавание ассортимента зерномучных, плодовоовощных, вкусовых, молочных, масложировых, рыбы и рыбных товаров, кондитерских изделий, яиц и яичных продуктов, мяса и мясных продуктов.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>оценка выполнения заданий:</p> <p>- дифференцированного зачета по УП ПМ 02;</p> <p>- квалификационного экзамена по ПМ 02</p>
--	--	---

	<p>- Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров</p>	<p>Текущий контроль на ПП ПМ. 02 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ.02</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.</p>	<p>- Знание ассортимента и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; - Знание особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров</p>	<p>Текущий контроль по МДК 02.01. при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Продажа зерномучных товаров - Продажа плодоовощных товаров - Продажа вкусовых товаров - Продажа крахмала, сахара, меда, кондитерских изделий - Продажа молочных товаров - Продажа пищевых жиров - Продажа мяса и мясных товаров - Продажа яиц и яичных товаров - Продажа рыбы и рыбных товаров. <i>Оценка самостоятельной работы:</i> 1.5, 1.6, 1.8, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 3.1, 3.2, 3.4, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.2, 5.3, 5.5, 5.6, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 8.1, 8.2, 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6, 11.1, 11.2, 11.3, 11.5, 11.6 Текущий контроль на УП ПМ.02 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Товароведение продовольственных товаров - Подготовка товаров к продаже - Маркировка товаров Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий: - экзамен по МДК 02.01 - квалификационного экзамена по ПМ 02</p>
	<p>- Умение устанавливать градации качества пищевых продуктов - Умение распознавать дефекты пищевых продуктов</p>	<p>Текущий контроль по МДК 02.01. при проведении практических работ - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: Пр.р. №32, Пр.р. №33, Пр.р. №34, Пр.р. №35, Пр.р. №36-37, 38-39, Пр.р. №40, Пр.р. №41-42, Пр.р. №43-44, Пр.р. №45, Пр.р. №46, Пр.р. №47-48, Пр.р. №49- 50,</p>

		<p>Пр.р. №51,Пр.р. №52, Пр.р. №54,Пр.р. №55, Пр.р. №56, Пр.р. №57,Пр.р. №58, Пр.р. №59, Пр.р. №60-61, Пр.р. №62- 63, Пр.р. №64-65, Пр.р. №66, Пр.р. №67-68, Пр.р. №69, Пр.р. №70-71, Пр.р. №72- 73, Пр.р. №74-75, Пр.р. №76- 77,Пр.р. №78-79, Пр.р. №80- 81, Пр.р. №82-83, Пр.р. №84- 85, Пр.р. №86-87, Пр.р. №88- 89, Пр.р. №90, Пр.р. №91, Пр.р. №92,Пр.р. №93, Пр.р. №94, Пр.р. №95, Пр.р. №96, Пр.р. №97, Пр.р. №98-99, Пр.р. №100-101, Пр.р. №102, Пр.р. №103- 104, Пр.р. №105, Пр.р. №106, Пр.р. №107, Пр.р. №108, Пр.р. №109-110, Пр.р. №111, Пр.р. №113-114, Пр.р. №115, Пр.р. №116-117, Пр.р. №118, Пр.р. №119-120,Пр.р. №121-122,Пр.р. №123.</p> <p>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.</p> <p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий: - дифференцированного зачета по УП ПМ 02; - квалификационного экзамена по ПМ 02</p>
	<p>- Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров</p>	<p>Текущий контроль на ПП ПМ. 02 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ</p> <p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ.02</p>
<p>ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и</p>	<p>- Знание ассортимента и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; - Знание показателей качества различных групп</p>	<p>Текущий контроль по МДК 02.01. при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Продажа зерномучных товаров - Продажа плодоовощных товаров</p>

<p>свойства отдельных продовольственных товаров.</p>	<p>продовольственных товаров; - Знание особенности пищевой ценности пищевых продуктов.</p>	<p>-Продажа вкусовых товаров -Продажа крахмала, сахара, меда, кондитерских изделий -Продажа молочных товаров -Продажа пищевых жиров -Продажа мяса и мясных товаров -Продажа яиц и яичных товаров -Продажа рыбы и рыбных товаров. <i>Оценка самостоятельной работы:</i> 3.1, 3.2, 3.4, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.2, 5.3, 5.5, 5.6, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 8.1, 8.2, 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6, 10.1, 11.1, 11.2, 11.3, 11.5, 11.6 Текущий контроль на УП ПМ.02 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Товароведение продовольственных товаров - Обслуживание покупателей - Маркировка товаров Промежуточная аттестация: <i>оценка выполнения заданий:</i> - экзамен по МДК 02.01 - квалификационного экзамена по ПМ 02</p>
	<p>- 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</p>	<p>Текущий контроль по МДК 02.01. при проведении практических работ - <i>оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ:</i> Пр.р. №3,Пр.р. №4,Пр.р. №5,Пр.р. №6,Пр.р. №7,Пр.р. №8,Пр.р. №9,Пр.р. №10,Пр.р. №11,Пр.р. №12,Пр.р. №13,Пр.р. №14,Пр.р. №15,Пр.р. №16,Пр.р. №17,Пр.р. №18,Пр.р. №19, Пр.р. №20,Пр.р. №21,Пр.р. №22 Текущий контроль на УП ПМ.02: - <i>оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам:</i> - Продажа зерномучных, плодоовощных, вкусовых, молочных, масложировых, рыбы и рыбных товаров, кондитерских изделий, яиц и яичных продуктов, мяса и мясных продуктов.</p>

		<p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дифференцированного зачета по УП ПМ 02; - квалификационного экзамена по ПМ 02
	<p>- Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров</p>	<p>Текущий контроль на ПП ПМ. 02</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ <p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ.02</p>
<p>ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов</p>	<p>- Знание показателей качества различных групп продовольственных товаров;</p> <p>- Знание особенностей маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.</p>	<p>Текущий контроль по МДК 02.01. при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: <ul style="list-style-type: none"> - Продажа зерномучных товаров - Продажа плодоовощных товаров - Продажа вкусовых товаров - Продажа крахмала, сахара, меда, кондитерских изделий - Продажа молочных товаров - Продажа пищевых жиров - Продажа мяса и мясных товаров - Продажа яиц и яичных товаров - Продажа рыбы и рыбных товаров. <p><i>Оценка самостоятельной работы:</i> 1.5, 1.6, 1.8, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 3.1, 3.2, 3.4, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.2, 5.3, 5.5, 5.6, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 8.1, 8.2, 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6, 11.1, 11.2, 11.3, 11.5, 11.6</p> <p>Текущий контроль на УП ПМ.02 при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: <ul style="list-style-type: none"> - Товароведение продовольственных товаров - Классификация зерномучных товаров - Классификация и ассортимент вкусовых товаров - Молочные товары <p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экзамен по МДК 02.01, - квалификационного экзамена по ПМ 02

	<p>- Умение создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;</p>	<p>Текущий контроль по МДК 02.01. при проведении практических работ</p> <p>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ:</p> <p>Текущий контроль на УП ПМ.02:</p> <p>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам:</p> <p>- Изучение и распознавание ассортимента зерномучных, плодоовощных, вкусовых, молочных, масложировых, рыбы и рыбных товаров, кондитерских изделий, яиц и яичных продуктов, мяса и мясных продуктов.</p> <p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий:</p> <p>- дифференцированного зачета по УП ПМ 02;</p> <p>- квалификационного экзамена по ПМ 02</p>
	<p>- Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров</p>	<p>Текущий контроль на ПП ПМ. 02</p> <p>- оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ</p> <p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ.02</p>
<p>ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию 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>Текущий контроль по МДК 02.01. при проведении:</p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>- тестирования по темам:</p> <p>- Эксплуатация торгового оборудования</p> <p>- Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>Оценка самостоятельной работы: 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8</p> <p>Текущий контроль на УП ПМ.02 при проведении:</p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>- тестирования по темам:</p> <p>- Товароведение продовольственных товаров</p> <p>- Эксплуатация торгового технологического оборудования</p> <p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий:</p> <p>- экзамен по МДК 02.01</p>

		<p>- квалификационного экзамена по ПМ 02</p>
	<p>- Умение производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; - Умение использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;</p>	<p>Текущий контроль по МДК 02.01. при проведении практических работ - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: Пр.р. №3, Пр.р. №4, Пр.р. №5, Пр.р. №6, Пр.р. №7, Пр.р. №8, Пр.р. №9, Пр.р. №10, Пр.р. №11, Пр.р. №12, Пр.р. №13, Пр.р. №14, Пр.р. №15, Пр.р. №16, Пр.р. №17, Пр.р. №18, Пр.р. №19, Пр.р. №20, Пр.р. №21, Пр.р. №22</p> <p>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.</p> <p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий: - дифференцированного зачета по УП ПМ 02; - квалификационного экзамена по ПМ 02</p>
	<p>- Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров</p>	<p>Текущий контроль на ПП ПМ. 02 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ</p> <p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ.02</p>

<p>ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.</p>	<p>- Знание закона о защите прав потребителей;</p>	<p>Текущий контроль по МДК 02.01. при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Охрана труда в торговле - Изучение покупательского спроса <p>Оценка самостоятельной работы: 3.5, 4.4, 5.7, 6.7.</p> <p>Текущий контроль на УП ПМ.02 при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Товароведение продовольственных товаров - Ситуационные задачи по защите прав потребителей <p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экзамен по МДК 02.01 - квалификационного экзамена по ПМ 02
	<p>- Умение производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;</p>	<p>Текущий контроль по МДК 02.01. при проведении практических работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: <p>Пр.р. №3, Пр.р. №4, Пр.р. №5, Пр.р. №6, Пр.р. №7, Пр.р. №8, Пр.р. №9, Пр.р. №10, Пр.р. №11, Пр.р. №12, Пр.р. №13, Пр.р. №14, Пр.р. №15, Пр.р. №16, Пр.р. №17, Пр.р. №18, Пр.р. №19, Пр.р. №20, Пр.р. №21, Пр.р. №22</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>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - дифференцированного зачета по УП ПМ 02; - квалификационного экзамена по ПМ 02
	<ul style="list-style-type: none"> - Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров 	<p>Текущий контроль на ПП ПМ. 02</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ.02
<p>ПК 2.7. Изучать спрос покупателей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Знание ассортимента и товароведных характеристик основных групп продовольственных товаров; 	<p>Текущий контроль по МДК 02.01. при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Продажа зерномучных товаров - Продажа плодоовощных товаров - Продажа вкусовых товаров - Продажа крахмала, сахара, меда, кондитерских изделий - Продажа молочных товаров - Продажа пищевых жиров - Продажа мяса и мясных товаров - Продажа яиц и яичных товаров - Продажа рыбы и рыбных товаров. <p>Оценка самостоятельной работы:</p> <p>3.1, 3.2, 3.4, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.2, 5.3, 5.5, 5.6, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 8.1, 8.2, 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6, 10.1, 11.1, 11.2, 11.3, 11.5, 11.6</p> <p>Текущий контроль на УП ПМ.02 при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Товароведение продовольственных товаров - Ситуационные задачи по защите прав потребителей <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> оценка выполнения заданий: - экзамен по МДК 02.01 - квалификационного экзамена по ПМ 02
	<ul style="list-style-type: none"> - Умение идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); - Умение оценивать качество по 	<p>Текущий контроль по МДК 02.01. при проведении практических работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: <p>Пр.р. №24-25, Пр.р. №26-27, Пр.р. №28, Пр.р. №29, Пр.р. №30, Пр.р.</p>

<p>органолептическим показателям; - Умение распознавать дефекты пищевых продуктов;</p>	<p>№31, Пр.р. №32, Пр.р. №33, Пр.р. №34, Пр.р. №35, Пр.р. №36-37, 38- 39, Пр.р. №40, Пр.р. №41-42, Пр.р. №43-44, Пр.р. №45, Пр.р. №46, Пр.р. №47-48, Пр.р. №49-50, Пр.р. №51, Пр.р. №52, Пр.р. №54, Пр.р. №55, Пр.р. №56, Пр.р. №57, Пр.р. №58, Пр.р. №59, Пр.р. №60-61, Пр.р. №62- 63, Пр.р. №64-65, Пр.р. №66, Пр.р. №67-68, Пр.р. №69, Пр.р. №70-71, Пр.р. №72- 73, Пр.р. №74-75, Пр.р. №76- 77, Пр.р. №78-79, Пр.р. №80- 81, Пр.р. №82-83, Пр.р. №84- 85, Пр.р. №86-87, Пр.р. №88- 89, Пр.р. №90, Пр.р. №91, Пр.р. №92, Пр.р. №93, Пр.р. №94, Пр.р. №95, Пр.р. №96, Пр.р. №97, Пр.р. №98-99, Пр.р. №100- 101, Пр.р. №102, Пр.р. №103- 104, Пр.р. №105, Пр.р. №106, Пр.р. №107, Пр.р. №108, Пр.р. №109-110, Пр.р. №111, Пр.р. №113-114, Пр.р. №115, Пр.р. №116-117, Пр.р. №118, Пр.р. №119-120, Пр.р. №121-122, Пр.р. №123.</p> <p>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.</p> <p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий: - дифференцированного зачета по УП ПМ 02; - квалификационного экзамена по ПМ 02</p>
<p>- Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров</p>	<p>Текущий контроль на ПП ПМ. 02 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ</p> <p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий</p>

		квалификационного экзамена по ПМ.02
<p>ДПК 2.8 <i>Осуществлять составление товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей.</i></p>	<p>- Знание нормативно-технологической документации</p>	<p>Текущий контроль по МДК 02.01. при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Охрана труда в торговле - Основы товароведения продовольственных товаров <p><i>Оценка самостоятельной работы:</i> 2.2, 2.3</p> <p>Текущий контроль на УП ПМ.02 при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Товароведение продовольственных товаров - Техническая и технологическая документация <p>Промежуточная аттестация: <i>оценка выполнения заданий:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - экзамен по МДК 02.01 - квалификационного экзамена по ПМ 02
	<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>Промежуточная аттестация: <i>оценка выполнения заданий:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - дифференцированного зачета по УП ПМ 02; - квалификационного экзамена по ПМ 02
	<p>- Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров</p>	<p>Текущий контроль на ПП ПМ. 02</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ <p>Промежуточная аттестация:</p>

		оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ.02
ДПК 2.9 Составлять заявки на ремонт торгового-технологического оборудования.	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - Знание нормативно-технологической документации по техническому обслуживанию оборудования 	<p>Текущий контроль по МДК 02.01. при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Эксплуатация торгового оборудования - Основы товароведения продовольственных товаров <p><i>Оценка самостоятельной работы:</i> 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8</p> <p>Текущий контроль на УП ПМ.02 при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Товароведение продовольственных товаров - Эксплуатация торгово-технологического оборудования <p>Промежуточная аттестация: <i>оценка выполнения заданий:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - экзамен по МДК 02.01 - квалификационного экзамена по ПМ 02
	<ul style="list-style-type: none"> - Умение производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; 	<p>Текущий контроль по МДК 02.01. при проведении практических работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: Пр.р. №3, Пр.р. №4, Пр.р. №5, Пр.р. №6, Пр.р. №7, Пр.р. №8, Пр.р. №9, Пр.р. №10, Пр.р. №11, Пр.р. №12, Пр.р. №13, Пр.р. №14, Пр.р. №15, Пр.р. №16, Пр.р. №17, Пр.р. №18, Пр.р. №19, Пр.р. №20, Пр.р. №21, Пр.р. №22 <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: - Владение навыками работы с немеханическим и механическим оборудованием; - Владение навыками работы с весоизмерительным и тепловым оборудованием; <p>Промежуточная аттестация: <i>оценка выполнения заданий:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - дифференцированного зачета по

		УП ПМ 02; - квалификационного экзамена по ПМ 02
	- Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров	Текущий контроль на ПП ПМ. 02 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ.02
<i>ДПК 2.10 Участствовать в проведении инвентаризации.</i>	- Знание классификации групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;	Текущий контроль по МДК 02.01. при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Продажа зерномучных товаров - Продажа плодоовощных товаров - Продажа вкусовых товаров - Продажа крахмала, сахара, меда, кондитерских изделий - Продажа молочных товаров - Продажа пищевых жиров - Продажа мяса и мясных товаров - Продажа яиц и яичных товаров - Продажа рыбы и рыбных товаров. Оценка самостоятельной работы: 1.5, 1.6, 1.8, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 3.1, 3.2, 3.4, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.2, 5.3, 5.5, 5.6, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 8.1, 8.2, 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6, 11.1, 11.2, 11.3, 11.5, 11.6 Текущий контроль на УП ПМ.02 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Товароведение продовольственных товаров - Правила инвентаризации Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий: - экзамен по МДК 02.01 - квалификационного экзамена по ПМ 02
	- 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. Промежуточная аттестация: <i>оценка выполнения заданий:</i> - дифференцированного зачета по УП ПМ 02; - квалификационного экзамена по ПМ 02
	- Иметь практический опыт обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров	Текущий контроль на ПП ПМ. 02 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ Промежуточная аттестация: <i>оценка выполнения заданий</i> квалификационного экзамена по ПМ.02

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	- текущий контроль; - контрольные по темам МДК; - оценка устного опроса; - оценка практических работ; - оценка практических работ; - оценка самостоятельных работ; - зачет по учебной практике;

	<p>успешность применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> -выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<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>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оперативный поиск необходимой информации; - отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; - оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации. 	<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>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<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.- оценка электронных презентаций, электронного портфолио.

	профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы; - аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм; - степень владения навыками бесконфликтного общения; - соблюдение принципов профессиональной этики; - успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства. 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнения практических работ, прохождения производственной практики, участия в конкурсах. - текущий контроль; - 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	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил реализации товаров в соответствии с требованиями СанПиНа, стандартами и Правилами продаж. 	<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.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> - моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности; - применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы. 	<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.

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

2024 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 «28» «августа» 2024 г.
Председатель цикловой методической комиссии профессиональных модулей
Е.А. Опарин

Одобрена и рекомендована к утверждению педагогическим советом техникума.
Протокол № 1 от «29» «августа» 2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 Работа на контрольно- кассовой технике и расчеты с покупателями 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 практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390;
- примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер- кассир от 27 августа 2009 г.;
- Положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «ТМПТ»

Разработчик: Шпилько А.Н. преподаватель ГБПОУ РО «ТМПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД 3	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.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживание покупателей
Уметь	производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
	использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;
	осуществлять подготовку ККТ различных видов;
	работать на ККТ различных видов;
	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 по технике безопасности;
Знать	классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
	технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
	устройство и принципы работы оборудования;
	типовые правила эксплуатации оборудования;
	-нормативно-технологическую
	правила охраны труда
	документы, регламентирующие применение ККТ;
	правила расчетов и обслуживания
	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;	

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 192

в том числе в форме практической подготовки _____

Из них на освоение МДК 84

в том числе самостоятельная работа 28

практики, в том числе учебная 72

производственная 36

Промежуточная аттестация Квалификационный экзамен.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.							
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики			
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная	Консультации	
Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ОК	Раздел 1. Работа на контрольно – кассовой технике	92	X	33		18		54	X		19
ПК 3.2 ПК 3.5	Раздел 2. Торговые расчеты	64	X	23		14		18	X		9
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная практика))	36	X						36		
	Промежуточная аттестация	X	X								
	Всего:	192	X	56	X	32		72	36	X	28

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах	Коды ПК, ОК
1	2	3	
Раздел 1 Эксплуатация контрольно-кассовой техники		192	
МДК 03.01 Эксплуатация контрольно-кассовой техники		56	
Введение	Содержание	2	
	1. История профессии. 2. Квалификационные характеристики контролёра-кассира	2	
Тема 1.1 Работа на контрольно-кассовой технике	Содержание	31	ПК 3.1–3.5 ОК 1–ОК 7
	1. Основные направления и задачи научно-технического прогресса в торговле на современном этапе.	13	
	2. Роль ККТ в улучшении культуры обслуживания.		
	3. Государственный реестр ККТ, используемых на территории РФ, его назначение и формирование.		
	4. Типовое положение эксплуатации ККМ.		
	5. Порядок регистрации ККТ. Значение голограмм.		
	6. Классификация ККТ. Функции ККТ.		
	7. Электронные кассовые машины, их устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации.		
	8. Электронные контрольно-регистрирующие кассовые машины, их устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации.		
	9. Меры безопасности при эксплуатации ККТ.		
	10. Порядок получения денег от покупателей кассирами операционных касс или непосредственно продавцами.		
	11. Чтение и сброс итогов при работе на ККМ.		
	12. Приходные и расходные денежные операции и их документальное оформление. Признаки платежеспособности государственных денежных знаков.		
	13. Контрольная работа №1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
1. Работа на ККТ различных типов 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			

	<p>операциях.</p> <p>6. Работа на ККМ «Меркурий-115», ввод данных и подсчет сдачи при обычных кассовых операциях.</p> <p>7. Работа на ККМ Орион-100, ввод данных и подсчет сдачи при обычных кассовых операциях.</p> <p>8. Работа на ККМ АМС-100, ввод данных и подсчет сдачи при обычных кассовых операциях.</p> <p>9. Работа на ККМ ЭЛВЕС-МК, продажа нескольких товаров или развесного товара.</p> <p>10. Работа на ККМ Меркурий-115, продажа нескольких товаров или развесного товара.</p> <p>11. Работа на ККМ «Орион», продажа нескольких товаров или развесного товара.</p> <p>12. Работа на ККМ «АМС», продажа нескольких товаров или развесного товара.</p> <p>13. Коррекция операций при работе на ККМ ЭЛВЕС-МК, Меркурий-115.</p> <p>4. Коррекция операций при работе на ККМ Орион-100, АМС-100.</p> <p>15. Чтение и сброс итогов при работе на ККМ Элвес-МК, Меркурий-115, АМС-100, Орион-100, Оформление финансовых отчетов.</p> <p>16. Основные реквизиты журнала кассира -операциониста. Оформление журнала кассира - операциониста</p> <p>17. Основные реквизиты приходных кассовых ордеров. Составление приходных кассовых ордеров.</p> <p>18. Основные реквизиты расходных кассовых ордеров. Составление расходных кассовых ордеров.</p>		
Тема 1.2 Торговые расчеты	Содержание	23	
	<p>1. Характеристика особенностей вычислительных работ в торговле.</p> <p>2. Понятие мер и измерений.</p> <p>3. Международная система единиц измерения. Понятие о цене и ценообразовании.</p> <p>4. Выполнение расчетных операций.</p> <p>5. Стандарты обслуживания покупателей.</p> <p>6. Проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличия маркировки, правильности цен на товары и услуги.</p> <p>7. Правила работы на простейших микрокалькуляторах.</p> <p>8. Типовые алгоритмы вычислений на микрокалькуляторах.</p> <p>9. Дифференцированный зачет</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>19. Подсчет стоимости покупки, состоящая из крупных долей кг</p> <p>20. Подсчет стоимости покупки состоящей из мелких и смешанных долей кг.</p> <p>21. Подсчет стоимости покупки, состоящей из основных долей кг.</p> <p>22. Подсчитать стоимость различных отвесов.</p> <p>23. Вычислить стоимость покупки с применением способов округления.</p> <p>24. Подсчитать стоимость покупки состоящей из крупных долей.</p>	9	ПК 3.1–3.5 ОК 1–ОК 7
		14	

	25. Нахождение процентной суммы.		
	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.		
<p>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</p> <p>Введение - 2ч</p> <p>1 Разработка и оформление презентации по теме «История возникновения контрольно-кассовой техники»</p> <p>Тема 1. Работа на контрольно –кассовой технике- 17ч</p> <p>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».</p> <p>2.2 Подготовка сообщения по теме: «Типовые правила эксплуатации ККМ»</p> <p>2.3 Систематическая проработка конспекта занятий по теме: «Инструкции по охране труда для контролера кассира»</p> <p>2.4 Составление схемы классификации и функций ККТ.</p> <p>2.5 Реферат по теме: «Устройство ККТ»</p> <p>2.6 Эссе по теме: «Причины возникновения и пути решения конфликтных ситуаций, возникающих во время работы»</p> <p>2.7 Подготовить презентацию по теме: « Устройство блока клавиатуры у разных типов ККМ.».</p> <p>2.8 Определение реквизитов различных видов чеков и отчетов.</p> <p>2.9 Решение ситуационных задач по теме эксплуатация ККМ.</p> <p>Тема 2. Торговые расчеты- 9ч</p> <p>3.1 Подготовка сообщения по теме: «Характеристика особенностей вычислительных работ в торговле»</p> <p>3.2 Подготовить реферат по теме: «Понятие о цене и ценообразовании».</p> <p>3.3 Написание конспекта стандарты обслуживания покупателей.</p> <p>3.4 Решение ситуационных задач</p> <p>3.5 Составление словаря торговых терминов.</p>		28	
<p>Учебная практика раздела 1</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Устройство ККТ. Подготовка ККТ к работе, устранение мелких неисправностей с соблюдением правил техники безопасности Выполнение расчетных операций с покупателями, расшифровка обязательных реквизитов чека.</p> <p>2.Работа на ККТ. Расчет с покупателями. Выполнение расчетных операций с покупателями, расшифровка 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>		72	

<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>		
<p>Производственная практика раздела 1</p> <p>Виды работ</p> <p>1.Ознакомиться с должностной инструкцией контролера-кассира, их права и обязанности.</p> <p>2.Подготовить ККТ, рабочее место кассира к работе: устранение мелких не исправностей с соблюдением правил техники безопасности, овладение навыками работы на ККМ</p> <p>3.Заполнить отчетные формы кассира: составление кассового отчета, заполнение кассовой книги.</p> <p>4.Проведение окончательной работы на ККМ: подготовить денежную выручку.</p> <p>5.Заполнить отчетные формы кассира: овладение навыками завершения работы на ККМ.</p> <p>6.Документальное оформление неиспользованных покупателями чеков. Заполнение журнала кассира-операциониста.</p>	<p>36</p>	
<p>Всего</p>	<p>192</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Лаборатория «Торгово-технологического оборудования», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

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]
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
3. Российская Федерация. Законы. О защите прав потребителей: федер. закон: [принят Верховным Советом Российской Федерации 07 февраля 1992 г. N 2300-1 (ред. от 14.07.2022)]
4. Арустамов, Э.А. Охрана труда в торговле: Практикум / Э.А. Арустамов. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 160с.
5. Голубкина, Т.С. Торговые вычисления: учебник для нач. проф. образования/Т.С. Голубкина.-5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2020.-112с.
6. Парфентьева Т.Р., Н.Б. Миронова, А.А. Петухова Оборудование торговых предприятий: учебник для проф. образования /– 3-е изд. перераб. – М.: издательский центр «Академия», 2020. - 208с.
7. Яковенко, Н.В. Кассир торгового зала: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.В. Яковенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 224с. – (ускоренная форма подготовки).
8. Косарева Г.С. Контролер-кассир торгового зала Издание: 4-е изд., стер., Артикул издания: 104112510 Год выпуска: 2012
9. Никитченко Л.И., Оборудование торговых предприятий: Рабочая тетрадь, Издание: 5-е изд., стер., Артикул издания: 105106578, Год выпуска: 2013
10. Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций. - М.:ИЦ Академия, 2019, <http://book.ru/> - электронная библиотека
11. Иванов, Г. Г., Организация торговли (торговой деятельности) : учебник / Г. Г. Иванов. — Москва : КноРус, 2023. — 222 с. — ISBN 978-5-406-11814-6. — URL:

<https://book.ru/book/949672> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

12. Морозова М.А. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования -2- е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2015, <http://book.ru/> - электронная библиотека
13. Дмитриева, И. М. Учет денежных средств при эксплуатации контрольно-кассовой техники : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Дмитриева. — перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 103 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16326-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530813>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Парфентьева, Т.Р. Оборудование торговых предприятий: учебник для нач. проф. образования / Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
2. Никитченко, Л.И. Контрольно-кассовые машины: учебное пособие для нач. проф. образования / Л.И. Никитченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.

Журналы

1. «Современная торговля»,
2. «Торговое оборудование»,
3. «Товароведение продовольственных товаров»

Интернет-ресурсы

1. www.torgrus.com- сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
2. <https://panor.ru/magazines/sovremennaya-torgovlya.html>- сайт «Современная торговля»;
3. <https://www.garant.ru/>- справочно - правовая система Гарант;
4. <https://www.consultant.ru/> - справочно - правовая система Консультант Плюс
5. kkm.ru Торговое оборудование для магазинов - продажа торгового...
6. buh-v-seti.ru/raschetyi-dengami/internet...kkm/ Интернет-эквайринг и ККМ – обязательно или несовместимо?
7. buhonline.ru/forum/index?g=posts&t=186624 Применение ККМ при оплате по картам в интернет-магазине
8. ip365.ru/zakon/kkm2016.html ККМ 2016: Какие нас ждут изменения?
9. <https://rnd.smartcode.ru/> Контрольно-кассовые машины

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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>	<ul style="list-style-type: none"> - Знание документов, регламентирующих применение ККТ; - Знание правил расчетов и обслуживания покупателей; - Знание классификации устройства ККТ; - Знание основных режимов ККТ 	<p>Текущий контроль по МДК 03.01. при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Государственный реестр ККТ, используемых на территории РФ, его назначение и формирование. - Типовое положение эксплуатации ККМ. - Классификация ККТ. Функции ККТ. <p><i>Оценка самостоятельной работы:</i> 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.7, 2.8</p> <p>Текущий контроль на УП ПМ.03 при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Техника безопасности при работе на ККМ - Правила эксплуатации ККМ <p>Промежуточная аттестация: <i>оценка выполнения заданий:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Дифференцированный зачет - квалификационного экзамена по ПМ 03
	<ul style="list-style-type: none"> - Умение осуществлять подготовку ККТ различных видов; - Умение работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах; - Умение устранять мелкие неисправности при работе на ККТ; - Умение осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; - Умение соблюдать правила техники безопасности 	<p>Текущий контроль по МДК 03.01. при проведении практических работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: <p>Пр.р №1, Пр.р №2, Пр.р №3, Пр.р №4, Пр.р №5, Пр.р №6, Пр.р №7, Пр.р №8 Пр.р №9, Пр.р №10, Пр.р №11, Пр.р №12, Пр.р №13, Пр.р №14, Пр.р №15, Пр.р №16 Пр.р №17, Пр.р №18.</p> <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: - Подготовка контрольно-кассовой техники к работе, устранение

		<p>мелких неисправностей с соблюдением правил техники безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 работы на ККМ: «Орион-100», «АМС100», «Меркурий–115 », «Элвес- МК». - Овладение навыками работы Кассовый POS терминал.
	<p>- Иметь практический опыт эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей</p>	<p>Текущий контроль на ПП ПМ. 03</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> оценка выполнения заданий - Дифференцированный зачет. - квалификационного экзамена по ПМ 03
<p>ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.</p>	<p>- Знание признаков платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета</p>	<p>Текущий контроль по МДК 03.01. при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Приходные и расходные денежные операции и их документальное оформление. - Признаки платежеспособности государственных денежных знаков. <p>Текущий контроль на УП ПМ.03 при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Распознавания банкнот и монет Банка России <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> Оценка выполнения заданий: - Дифференцированный зачет
	<p>- Умение распознавать платежеспособность государственных денежных знаков</p>	<p>Текущий контроль по МДК 03.01. при проведении практических работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: <p>Пр.р №26, Пр.р №27, Пр.р №28, Пр.р №29, Пр.р №30, Пр.р №31, Пр.р №32.</p>

		<p>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 - Владение навыками распознавания банкнот и монет Банка России</p>
	<p>-Иметь практический опыт эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей</p>	<p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий - Дифференцированный зачет - 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>	<p>- Знание правил расчетов и обслуживания покупателей</p>	<p>Текущий контроль по МДК 03.01. при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Порядок получения денег от покупателей кассирами операционных касс или непосредственно продавцами. Оценка самостоятельной работы: 2.6, 2.8, 2.9, Текущий контроль на УП ПМ.03 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Маркировка и упаковка товаров Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий: - Дифференцированный зачет</p>
	<p>- Умение работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторов; - Умение соблюдать правила техники безопасности</p>	<p>Текущий контроль по МДК 03.01. при проведении практических работ - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: Пр.р №1, Пр.р №2, Пр.р №3, Пр.р №4, Пр.р №5, Пр.р №6, Пр.р №7, Пр.р №8 Пр.р №9, Пр.р №10, Пр.р №11, Пр.р №12, Пр.р №13, Пр.р №14, Пр.р №15, Пр.р №16 Пр.р</p>

		<p>№17, Пр.р №18.</p> <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: - Подготовка контрольно-кассовой техники к работе, устранение мелких неисправностей с соблюдением правил техники безопасности; - 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 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:</p> <p>оценка выполнения заданий</p> <ul style="list-style-type: none"> - Дифференцированный зачет - квалификационного экзамена по ПМ 03
<p>ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.</p>	<p>- Знание правил оформления документов по кассовым операциям</p>	<p>Текущий контроль по МДК 03.01. при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Электронные контрольно Регистрирующие кассовые машины, их устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. - Чтение и сброс итогов при работе на ККМ <p><i>Оценка самостоятельной работы:</i></p> <p>2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2,7, 2.8, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4.</p> <p>Текущий контроль на УП ПМ.03 при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>оценка выполнения заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Дифференцированный зачет
	<p>- Умение оформлять документы по кассовым операциям</p>	<p>Текущий контроль по МДК 03.01. при проведении практических работ</p>

		<p>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: Пр.р №26, Пр.р №27, Пр.р №28, Пр.р №29, Пр.р №30, Пр.р №31, Пр.р №32.</p> <p>Текущий контроль на УП ПМ.03:</p> <p>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам:</p> <p>- Документальное оформление неиспользованных покупателями чеков, заполнение журнала кассира- операциониста</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>- 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</p> <p>- Дифференцированный зачет</p> <p>- квалификационного экзамена по ПМ 03</p>
<p>ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей</p>	<p>- Знание классификации устройства ККТ; - Знание основных режимов ККТ; - Знание признаков платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета</p>	<p>Текущий контроль по МДК 03.01. при проведении:</p> <p>- письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Приходные и расходные денежные операции и их документальное оформление. -Признаки платежеспособности государственных денежных знаков. - Государственный реестр ККТ, используемых на территории РФ, его назначение и формирование. - Типовое положение эксплуатации ККМ. - Классификация ККТ. Функции ККТ.</p> <p><i>Оценка самостоятельной работы:</i> 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2,7, 2.8, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4.</p> <p>Текущий контроль на УП ПМ.03 при проведении:</p> <p>- письменного/устного опроса; - тестирования по темам:</p>

		<p>- Техника безопасности при работе на ККМ Правила эксплуатации ККМ Промежуточная аттестация: <i>оценка выполнения заданий:</i> - Дифференцированный зачет</p>
	<p>- Умение распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; - Умение осуществлять заключительные операции при работе на ККТ</p>	<p>Текущий контроль по МДК 03.01. при проведении практических работ - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: Пр.р №1, Пр.р №2, Пр.р №3, Пр.р №4, Пр.р №5, Пр.р №6, Пр.р №7, Пр.р №8 Пр.р №9, Пр.р №10, Пр.р №11, Пр.р №12, Пр.р №13, Пр.р №14, Пр.р №15, Пр.р №16 Пр.р №17, Пр.р №18, Пр.р №26, Пр.р №27, Пр.р №28, Пр.р №29, Пр.р №30, Пр.р №31, Пр.р №32. Текущий контроль на УП ПМ.03: - <i>оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам:</i> - Выполнение расчетных операций с покупателями, расшифровка обязательных реквизитов чека; - Выполнение заключительных операций при работе на контрольно-кассовой технике, подготовка и сдача денежной выручки - Владение навыками распознавания банкнот и монет Банка России - Документальное оформление неиспользованных покупателями чеков, заполнение журнала кассира- операциониста - Владение навыками работы на ККМ: «Орион-100», «АМС-100», «Меркурий– 115 », «Элвес- МК». - Владение 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: <i>оценка выполнения заданий</i> - Дифференцированный зачет -квалификационного экзамена по</p>

