# Приложение 2. Примерные программы профессиональных модулей

**Приложение 2.1**

к ПОП-П по профессии

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

**ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров»**

**Обязательный профессиональный блок**

**2023 г**

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| 1. **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. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование общих компетенций |
| 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

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| 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. |

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**

Всего часов 360

в том числе в форме практической подготовки 324

Из них на освоение МДК 216

в том числе самостоятельная работа

практики, в том числе учебная 36

производственная 108

Промежуточная аттестация

**2. Структура и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | |
| Обучение по МДК | | | | Практики | |
| Всего | В том числе | | |
| Лабораторных и практических занятий | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация | Учебная | Производственная |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* |
| ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4  ОК 01 | **Раздел 1.** Распознавание  ассортимента, определение качества и  комплектности непродовольственных товаров. | **108** | 90 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Раздел 2.** Осуществление продажи, выкладки и размещения  непродовольственных товаров в торговом зале | **108** | 90 |  |  |  |  |  |
|  | Учебная практика | **36** |  |  |  |  |  | **36** |  |
|  | Производственная практика | **108** |  |  |  |  |  |  | **108** |
|  | Промежуточная аттестация |  |  |  |  |  | | |  |
|  | ***Всего:*** | ***360*** | ***324*** |  |  |  |  | ***36*** | ***108*** |

**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** | | **Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч** | **Коды ПК, ОК** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **МДК 01.01.Розничная торговля непродовольственными товарами** | | | 108/90[[1]](#footnote-1) |  |
| **Раздел 1. Распознавание ассортимента, определение качества и комплектности непродовольственных товаров.** | | | **108/90** |  |
| **Тема 1.1.Введение в товароведение**  **непродовольственных товаров** | **Содержание** | |  |  |
| 1. | **Предмет и основные категории товароведения.**  Предмет, содержание и методы товароведения. Современные задачи, стоящие перед товароведением. **Классификация и кодирование товаров.**  Цели, задачи и методы классификации. Виды кодирования |  | ПК 1.1–ПК 1.4  ОК 1–ОК 7 |
| 2 | **Маркировка товаров:** виды маркировки, условные обозначения. Информационные знаки**. Основы стандартизации и сертификации товаров** |  |
| 3. | **Ассортимент товаров. Принципы управления ассортиментом.**  Основные характеристики ассортимента товаров. Структура ассортимента, показатели структуры ассортимента. |  |
| 4. | **Качество товаров. Методы оценки показателей качества товаров**  Факторы, обеспечивающие качество. Факторы, влияющие на формирование качества. Факторы, способствующие сохранению качества.  **Потребительские свойства товаров.**  Понятие и номенклатура потребительских свойств. **Градации качества товара.** Контроль качества и количества товарных партий |  |
| 5 | **Товарные потери.** Виды потерь. **Порядок списания количественных и качественных потерь.** Меры по предупреждению и списанию потеть  **Виды и формы товарной информации.** |  |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | |  |
| 1. | Анализ форм и видов товарной информации. Расчет контрольного разряда штрихкодов непродовольственных товаров различных групп |  |
| 2. | Определение видов и форм товарной информации расшифровка маркировки, клеймения и символов по уходу. |  |
| 3. | Анализ ассортимента товаров в торговом предприятии в соответствии с классификацией. Урок - экскурсия в торговые предприятия города |  |
| 4. | Определение коэффициента широты, полноты, устойчивости ассортимента |  |
| 5. | Анализ структуры ассортимента |  |
| 6. | Расчет товарных потерь. Решение проблемных ситуаций. Заполнение ТОРГ-15 Акт о порче, бое, ломе товарно-материальных ценностей. |  |
| **Самостоятельная работа** | |  |
| **Тема 1.2. Текстильные товары** | 6 | **Текстильные волокна.**  Общая характеристика текстильных волокон. Классификация натуральных и химических волокон. Условные обозначения видов текстильных волокон. |  | ПК 1.1–ПК 1.4  ОК 1–ОК 7 |
| 7 | **Понятие о пряже и нитях.**  Классификация пряжи и нитей Ткацкие переплетения. Пороки ткачества Виды отделок тканей |  |
| 8. | Группировка и ассортимент хлопчатобумажных и льняных тканей, шерстяных и шелковых тканей. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение тканей. |  |
| 9 | Нетканые текстильные материалы. Искусственные меха, способы изготовления, виды Контрольная работа №2: выполнение задания в тестовой форме. |  |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | |  |
| 7 | Идентификация тканей по виду волокна, виду пряжи, переплетениям, отделке  поверхностной плотности, крашению. |  |
| 8 | Исследование ассортимента хлопчатобумажных тканей, льняных, шерстяных, шелковых,  синтетических и искусственных производителей и поставщиков. |  |
| **Тема 1.3. Швейные и трикотажные товары** | **Содержание** | |  | ПК 1.1–ПК 1.4  ОК 1–ОК 7 |
| 10. | **Швейные товары.**  Основные потребительские свойства и требования к одежде: функциональные, эргономические, антропометрические, гигиенические, эстетические.Материалы,  применяемые в производстве одежды. Символические обозначения свойств материалов Производство одежды. |  |
| 11 | **Классификация швейных товаров.**  Ассортимент верхней одежды. Ассортимент белья и головных уборов.  Правила маркировки, упаковки, хранения швейных изделий. Шкала типовых размеров. |  |
| 12 | **Трикотажные товары.**  Трикотажные переплетения. Потребительские свойства трикотажных изделий: эксплуатационные, гигиенические, эстетические.  **Классификация трикотажных изделий.**  По назначению, сырью, переплетению, способу изготовления и отделке. Ассортимент трикотажных изделий: верхние, бельевые, чулочно-носочные трикотажные изделия; головные уборы и перчаточные изделия.  Требования к качеству трикотажных изделий. Маркировка, упаковка и хранение. Контрольная работа №3: выполнение задания в тестовой форме. |  |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | |  |
| 9 | Идентификация деталей швейных изделий, размерных показателей и видов швейных изделий |  |
| 10. | Анализ торгового ассортимента швейных изделий в розничном торговом предприятии Урок - экскурсия в торговое предприятие ОАО «ВиД». |  |
| 11. | Идентификация ассортимента трикотажных товаров и определения их качества |  |
| **Самостоятельная работа** | |  |
| **Тема 1.4. Меховые товары** | **Содержание** | |  |
| 13  . | **Пушно-меховые товары.**  Классификация пушно-меховых товаров. Пушно-меховое сырье, классификация.  Особенности строения меховой шкурки. Обработка пушно-мехового сырья. Основные  свойства пушно-меховых полуфабрикатов: свойства волосяного покрова, кожевой ткани и шкурки в целом.  Ассортимент пушно-меховых полуфабрикатов. Виды мехового полуфабриката: зимние, весенние. Меховые шкуры морских и речных зверей. |  |
| 14 | Ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий. Требования к качеству меховых и овчинно-шубных изделий.  Дефекты меховых изделий. Маркировка, упаковка и хранение меховых изделий Контрольная работа №4: выполнение задания в тестовой форме. |  |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | |  |
| 12. | Распознавание видов мехового и овчинно - шубного полуфабрикатов, ассортимента верхней меховой одежды. Составление консультации о потребительских свойствах меховых изделий. |  |
| 13. | Анализ торгового ассортимента пушно-меховых изделий в розничном торговом предприятии. Урок - экскурсия в торговое предприятие. |  |
| **Самостоятельная работа** | |  |
| **Тема 1.5. Обувные товары** | **Содержание** | |  | ПК 1.1–ПК 1.4  ОК 1–ОК 7 |
| 15 | **Кожаная обувь.**  Кожевенные обувные материалы. Топография кожи. Хромовые, юфтевые кожи. Искусственные и синтетические обувные материалы.  Материалы для низа и верха обуви. Производство обуви. Детали обуви |  |
| 16 | **Классификация и ассортимент кожаной обуви**.  Характеристика обуви по половозрастному назначению.  Требования к качеству кожаной обуви, маркировка, упаковка и хранение кожанойобуви**.** Правила ухода за кожаной обувью. |  |
| 17. | .**Резиновая обувь.**  Материалы для изготовления резиновой обуви. Производство. Классификация и ассортимент резиновой обуви. Ассортимент бытовой резиновой обуви.. Требования к качеству резиновой обуви. Дефекты. Маркировка, упаковка и хранение.  **Валяная обувь**.  Сырье для производства, ассортимент валяной обуви, качество, маркировка, упаковка и хранение валяной обуви.  Контрольная работа №5 : выполнение задания в тестовой форме.. |  |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | |  |
| 14. | Идентификация ассортимента обувных товаров по половозрастному признаку, видам, применяемым материалам, методам крепления, сезонности, размерным показателям, моделям. |  |
| 15. | Составление консультации о потребительских свойствах обувных товаров. |  |
| 16 | Анализ ассортимента обувных товаров в розничном торговом предприятии. Урок - экскурсия в торговое предприятие. |  |
| **Самостоятельная работа** | |  |
| **Тема 1.6. Галантерейные товары** | **Содержание** | |  | ПК 1.1–ПК 1.4  ОК 1–ОК 7 |
| 18. | **Текстильная галантерея**.  Ассортимент текстильной галантереи, требования к качеству. Швейная галантерея. Гардинно-тюлевые изделия и кружева. Зонты.  **Кожаная галантерея.**  Классификация, ассортимент, сырье для производства изделий кожаной галантереи. Требования к качеству, маркировка, упаковка кожгалантерейных товаров. |  |
| 19 | **Металлическая галантерея**.  Ассортимент, требования к качеству.  **Галантерея из пластмасс и поделочных материалов.** Щетки и кисти для бритья. Зеркала, ассортимент зеркал, требования к качеству. Хранение галантерейных товаров. |  |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | |  |
| 17. | Идентификация галантерейных товаров, гарантийные сроки эксплуатации. Дефекты галантерейных товаров.  Контрольная работа №6: выполнение задания в тестовой форме. |  |
| **Самостоятельная работа** | |  |
| **Тема 1.7. Парфюмерно- косметические товары** | **Содержание** | |  | ПК 1.1–ПК 1.4  ОК 1–ОК 7 |
| 20. | **Парфюмерные товары.**  Сырье для производства парфюмерии. Потребительские свойства и показатели качества парфюмерных товаров: функциональные, эстетические. Классификация и ассортимент  парфюмерных товаров. Требования к качеству, маркировка, фасовка, упаковка и хранение парфюмерных товаров. |  |
| 21 | **Косметические товары**.  Сырье для косметических товаров. Потребительские свойства и показатели качества косметических средств: функциональные, эргономические, эстетические, свойства безопасности.  **Классификация и ассортимент косметических товаров**  Средства для ухода за кожей, для ухода за волосами и кожей головы. Туалетное мыло. Ассортимент декоративной косметики. Ассортимент средств гигиены полости рта. Требования к качеству косметических товаров, маркировка, упаковка и хранение.  Контрольная работа №7: выполнение задания в тестовой форме. |  |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | |  |
| 18. | Идентификация ассортимента косметических товаров и туалетного мыла. Составление консультации о потребительских свойствах изделий. |  |
| **Самостоятельная работа** | |  |
| **Тема 1.8. Посудохозяйственные товары** | **Содержание** | |  | ПК 1.1–ПК 1.4  ОК 1–ОК 7 |
| 22. | **Стеклянные бытовые товары.**  Сырье для производства стекла. Производство стеклоизделий. **Классификация и ассортимент стеклянных изделий.**  Требования к качеству стеклянной посуды, маркировка, транспортировка, хранение стеклоизделий. |  |
| 23 | **Керамические товары.**  Сырье для производства керамических товаров. Производство керамических товаров.  **Классификация и ассортимент керамических товаров.**  Требования к качеству керамических товаров, маркировка, упаковка и транспортировка керамических товаров.  Контрольная работа №8: выполнение задания в тестовой форме. |  |
| 24 | **Металлохозяйственные товары и товары из пластмасс.**  Ассортимент ножевых товаров и столовых приборов. Классификация, характеристика качества.  Ассортимент металлохозяйственных товаров. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение металлохозяйственных товаров |  |
| 25 | **Товары из пластмасс: классификация, характеристика ассортимента.**  Ассортимент хозяйственных товаров из пластмасс. Требования к качеству, маркировка и хранение товаров из пластмасс.  **Товары бытовой химии.**  Ассортимент товаров бытовой химии**:** клеящие, абразивные, лакокрасочные, моющие, минеральные удобрения, средства защиты растений, средства для борьбы с насекомыми, нефтепродукты. Требования к качеству, маркировка и хранение товаров бытовой химии. |  |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | |  |
| 19 | Идентификация ассортиментной принадлежности стеклянных бытовых товаров: по применяемым материалам, назначению, видам, методам декорирования.  Составление консультации о потребительских свойствах изделий. |  |
| 20 | Идентификация ассортиментной принадлежности керамических бытовых товаров: по  применяемым материалам, назначению, видам, методам декорирования. Составление консультации о потребительских свойствах меховых изделий. |  |
| 21 | Идентификация ассортимента изделий из пластмасс. Органолептическая оценка качества видов пластмасс. Составление консультации о потребительских свойствах изделий. |  |
| 22 | Идентификация ассортимента металлической посуды. Идентификация ассортимента ножевых товаров и столовых приборов. Органолептическая проверка их качества. Составление консультации о потребительских свойствах изделий. |  |
| 23 | Анализ ассортимента товаров бытовой химии в торговом предприятии - экскурсия |  |
| **Самостоятельная работа** | |  |
| **Тема 1.9. Товары культурно- бытового назначения.** | **Содержание** | |  | ПК 1.1–ПК 1.4  ОК 1–ОК 7 |
| 26 | **Игрушки.**  Классификация игрушек по возрасту детей: для детей дошкольного, школьного возраста. Классификация игрушек по педагогическому назначению. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.  **Школьно-письменные и канцелярские товары.**  Бумага и картон. Изделия из бумаги и картона. Школьно-письменные товары: принадлежности для письма, для черчения. Канцелярские товары. Требования к качеству, маркировка, хранение школьно-письменных и канцелярских товаров. |  |
| 27 | **Спорттовары.**  Ассортимент спортивного инвентаря. Классификация: инвентарь для гимнастики, для легкой и тяжелой атлетики, для спортивных поединков, для водного спорта.  **Ассортимент товаров для зимних видов спорта.**  Для спортивных игр, для туризма и альпинизма, характеристика инвентаря. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение товаров для спорта. |  |
| 28 | **Охотничьи товары**.  Классификация, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение охотничьих товаров.  **Рыболовные товары,** классификация, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.  **Транспортные средства личного пользования.**  Велосипеды, мотоциклы, мотороллеры, мопеды, прогулочные суда, потребительские свойства. Классификация и ассортимент, требования к качеству. |  |
| 29 | **Бытовая радиоэлектронная аппаратура.**  Радиоприемные устройства. Классификация, ассортимент радиоприемников, электроакустические приборы.  **Аппаратура для записи и воспроизведения звука.**  Ассортимент магнитофонов, телевизоры.  Видеомагнитофоны, видеоплееры. Видеокамеры, видеопроекторы. Требования к качеству радиоэлектронных товаров. |  |
| 30 | **Фототовары.**  Ассортимент. Требования к качеству, маркировка и упаковка  **Музыкальные товары**: классификация, ассортимент. Характеристика, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение. |  |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | |  |
| 24 | Определение технических характеристик, правил эксплуатации, цены фотоаппаратов и  телефонов. Составление консультации о потребительских свойствах изделий. Определение ассортимента и проверка качества товаров для занятий спортом (предложенного вида). |  |
| **Самостоятельная работа** | |  |
| **Тема 1.10. Бытовые**  **электротехнические товары.** | **Содержание** | |  | ПК 1.1–ПК 1.4  ОК 1–ОК 7 |
| 31 | **Электробытовые товары**  Классификация электробытовых товаров. Электроустановочные и проводниковые изделия.  **Электрические лампы, светильники**.  Ассортимент, характеристика. Требования к качеству. |  |
| 32 | **Бытовые электрические машины.**  Холодильники, машины для стирки и сушки белья. Требования к качеству |  |
| 33 | **Бытовые электрические приборы.**  Ассортимент электроприборов для глажения белья, пылесосов. Требования к качеству.  **Кухонные машины, приборы для микроклимата помещений.**  Ассортимент бытовых электрических машин. Требования к качеству. Контрольная работа №12: выполнение задания в тестовой форме. |  |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | |  |
| 25 | Составление консультации о потребительских свойствах электробытовых товаров |  |
| 26 | «Исследование ассортимента бытовой радиоэлектронной аппаратуры в торговых  предприятиях. Определение ассортимента и правил эксплуатации электрических ламп накаливания». Экскурсия в торговые предприятия. |  |
| 27 | Обзор рынка новинок бытовых электрических машин. Подготовка презентаций в  программе Power Point. |  |
| **Самостоятельная работа** | |  |  |
| **Тема 1.11. Строительные и мебельные товары** | **Содержание** | |  | ПК 1.1–ПК 1.4  ОК 1–ОК 7 |
| 34. | **Строительные материалы.**  Основные производства и свойства строительных материалов, характеристика.  Древесные, кровельные, конструкционные профильные, облицовочные и отделочные материалы, изделия из них.  Материалы для остекления, для полов, стен и перегородок.  Маркировка, упаковка, транспортировка и хранение строительных товаров. |  |
| 35 | **Мебельные товары.**  Производство мебели. Основные требования, предъявляемые к мебели.  **Классификация и ассортимент мебели.**  Требования к качеству мебели. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели.  Контрольная работа №13: выполнение задания в тестовой форме. |  |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | |  |
| 28 | Анализ ассортимента материалов для полов, стен, перегородок в розничных торговых предприятиях города. Урок-экскурсия в специализированное торговое предприятие |  |
| 29 | Идентификация мебели по ассортиментной принадлежности, материалам изготовления,  элементами конструкции. Составление консультации о потребительских свойствах изделий. |  |
| 30 | Анализ ассортимента мебельных товаров в розничных торговых предприятиях. Урок - экскурсия в специализированный магазин. |  |
| **Самостоятельная работа** | |  |
| **Тема 1.12. Ювелирные товары и бытовые часы. Художественные изделия и сувениры.** | **Содержание** | |  | ПК 1.1–ПК 1.4  ОК 1–ОК 7 |
| 36 | **Ювелирные товары.**  Благородные металлы и их сплавы. Цветные металлы и их сплавы. Ювелирные камни, классификация. Производство ювелирных изделий. |  |
| 37 | **Классификация и ассортимент ювелирных товаров.**  Требования к качеству, маркировка, клеймение, упаковка, правила обращения с ювелирными изделиями и уход за ними. |  |
| 38 | **Бытовые часы.**  Конструкция бытовых часов. Классификация и ассортимент бытовых часов. Требования к качеству, упаковка, транспортирование, правила обращения с часами. |  |
| 39 | **Художественные изделия и сувениры.**  Классификация художественных изделий. Сувениры. Требования к качеству, упаковка, правила хранения |  |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | |  |
| 31 | Анализ ассортимента ювелирных изделий и часов в торговых предприятиях г. Иркутска. Урок - экскурсия в специализированные магазины |  |
| **Самостоятельная работа** | |  |
| **Раздел 2. Осуществление продажи, выкладки и размещения непродовольственных товаров в торговом зале.** | | | **124/90** |  |
| Тема 2.1. Формирование  ассортимента товаров в розничной торговле | **Содержание** | |  | ПК 1.1–ПК 1.4  ОК 1–ОК 7 |
| 40 | Устройство и планировка магазинов для торговли непродовольственными товарами. Виды розничной торговли непродовольственными товарами. Организация рабочего места  продавца непродовольственных товаров. |  |
| 41 | Формирование ассортимента непродовольственных товаров в магазине. Источники товароснабжения |  |
| 42 | **Задачи и методы изучения покупательского спроса.**  Основные виды покупательского спроса. |  |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | |  |
| 34 | Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны непродовольственных товаров. |  |
| 35 | Разработка анкеты опроса покупателей на непродовольственные товары . Определение видов покупательского спроса |  |
| **Самостоятельная работа** | |  |
| Тема 2.2. Технология приемки товаров в магазинах | **Содержание** | |  | ПК 1.1–ПК 1.4  ОК 1–ОК 7 |
| 43 | **Приемка товаров в торговых организациях**  Основные требования к организации товароснабжения розничной торговой сети. Источники товароснабжения непродовольственных товаров. |  |
| 36 | Оформление доверенности на получение товара. |  |
| 37 | Оформление сопроводительных документов (счет-фактура, накладная) |  |
| **Самостоятельная работа** | |  |
| Тема 2.3. Технология хранения и подготовки товаров к продаже | **Содержание** | |  | ПК 1.1–ПК 1.4  ОК 1–ОК 7 |
| 45 | **Хранение и подготовка непродовольственных товаров к продаже**  Организация хранения непродовольственных товаров в магазине  Особенности подготовки отдельных групп и видов непродовольственных товаров к продаже. |  |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | |  |
| 38 | Определение соответствия подготовки отдельных видов непродовольственных товаров к продаже, условий хранения. **(**Урок - экскурсия в магазин) |  |
| Тема 2.4. Технология размещения и выкладки отдельных видов товаров | **Содержание** | |  | ПК 1.1–ПК 1.4  ОК 1–ОК 7 |
| 46 | Размещение и выкладка непродовольственных товаров в торговом зале. Основные требования к размещению и выкладке непродовольственных товаров. Рекламно- информационная работа в магазинах |  |
| **Самостоятельная работа** | |  |
| Тема 2.5. Технология продажи товаров | **Содержание** | |  | ПК 1.1–ПК 1.4  ОК 1–ОК 7 |
| 47 | **Обслуживание покупателей**  Методы продажи непродовольственных товаров. Основные правила продажи  непродовольственных товаров. Правила продажи товаров бытовой техники, ювелирных изделий, обувных товаров,. |  |
| 48 | Правила обмена и возврата непродовольственных товаров в торговых предприятиях. ФЗ «О защите прав покупателей». |  |
| 49 | Организация дополнительных услуг в торговых предприятиях и их влияние на культуру обслуживания покупателей. Контрольная работа №18: выполнение задания в тестовой форме. |  |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | |  |
| 39 | Решение ситуационных задач «Правила продажи отдельных видов непродовольственных товаров |  |
| 40 | Решение ситуационных задач «Применение статей, административного права, за нарушение правил торговли». |  |
| 41 | Решение торговых ситуаций возникающих в процессе обслуживания. |  |
| **Самостоятельная работа** | |  |
| **Учебная практика**  **Виды умений, формируемых в процессе учебной практики:**  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. | | |  |  |
| **Производственная практика.**  **Виды профессиональных компетенций, формируемых в процессе производственной практики:**  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 | | |  |  |
| **Промежуточная аттестация** | | |  |  |
| **Всего** | | | **360/324** |  |

**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. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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>
5. 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>
6. 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 нспродовольственТ50 ными товарами: Учеб. для нач. проф. образования / Под ред. А.Н.Неверова, Т.И.Чалых. - М.: ПрофОбрИздат, 2013. - 464 с.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров | - Определение качества и комплектности непродовольственных товаров;  -проведение органолептической экспертизы отдельных групп товаров;  -определение количества поступившего товара;  -определение маркировки непродовольственных товаров; | Тесты  Практическая работа |
| Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово- технологическом оборудовании | выполнение работ по приемке товаров в соответствии с  требованиями Инструкций П6 и П7:   * осуществление приемки товаров по количеству и качеству; * оформление сопроводительных документов; * размещения и выкладки непродовольственных товаров в торговом зале;   -соблюдение правил размещения и выкладки товаров на торгово- технологическом  оборудовании;  -эксплуатации торгово- технологического  оборудования; | Тесты  Практическая работа |
| Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации | -обслуживание покупателей по алгоритму;  -предоставление достоверной информации о качестве товаров;  - полнота и достоверность консультирования покупателей о потребительских свойствах товаров;  достоверность сведений о производителях товаров;  -соответствие предоставления достоверных сведений о безопасности способов  эксплуатации различных непродовольственных товаров;  -решение ситуационных задач по продаже товаров и обслуживанию покупателей, в  соответствии с ФЗ «О защите прав потребителей». | Тесты  Практическая работа |
| Осуществлять контроль за сохранностью товарно- материальных ценностей | -выполнение вычислительных операций на калькуляторе;  -заполнение и ведение учетных и отчетных документов;  -точность проведения расчетов с покупателями;  -обеспечение сохранности материальных ценностей. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы  Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам  Экзамен квалификационный |
| Осуществлять контроль за сохранностью товарно- материальных ценностей | -выполнение вычислительных операций на калькуляторе;  -заполнение и ведение учетных и отчетных документов;  -точность проведения расчетов с покупателями;  -обеспечение сохранности материальных ценностей. |

**Приложение 2.2**

к ПОП-П по профессии

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

**ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ.02 Продажа продовольственных товаров»**

**2023 г.**

***СОДЕРЖАНИЕ***

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«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. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование общих компетенций |
| 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

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| 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**.** |

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, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 316

в том числе в форме практической подготовки 284

Из них на освоение МДК 136

в том числе самостоятельная работа

практики, в том числе учебная 72

производственная 108

Промежуточная аттестация

**2. Структура и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | |
| Обучение по МДК | | | | Практики | |
| Всего | В том числе | | |
| Лабораторных и практических занятий | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация | Учебная | Производственная |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* |
| ПК 2.1- ПК 2.7 | **Раздел 1.** Осуществление торгово-  технологического процесса | **68** | 52 |  |  |  |  |  |  |
| ПК 2.1- ПК 2.7 | **Раздел 2.** Обслуживание и консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях  продовольственных товаров. | **68** | 52 |  |  |  |  |  |  |
|  | Учебная практика | **72** | 72 |  |  |  |  | **72** |  |
|  | Производственная практика | **108** | 108 |  |  |  |  |  | **108** |
|  | Промежуточная аттестация |  |  |  |  |  | | |  |
|  | ***Всего:*** | ***316*** | ***284*** |  |  |  |  | ***72*** | ***108*** |

**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** | | **Объем, ак. ч /  в том числе в форме практической подготовки, ак. ч** | **Коды ПК, ОК** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарам** | | | **64/52**[[2]](#footnote-2) |  |
| **Раздел 1. Осуществление торгово- технологического процесса** | | | **64/52** | ПК 2.1–ПК 2.7  ОК 1–ОК 7 |
| Тема 1.1. Формирование ассортимента товаров в розничной торговле | **Содержание** | |  |
| 1 | Влияние покупательского спроса на снабжение магазинов товарами. Виды покупательского  спроса. Методы изучения покупательского спроса. Формирование ассортимента продовольственных товаров в магазине. Источники товароснабжения. |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | |  |
| 1 | Определение видов покупательского спроса на продовольственные товары. Разработка анкет для изучения покупательского спроса. |
| 2 | Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны продовольственных товаров. |  |
| **Самостоятельная работа** | |  |
| Тема 1.2. Технология приемки товаров в продовольственных магазинах | **Содержание** | |  | ПК 2.1–ПК 2.7  ОК 1–ОК 7 |
| 2 | Технология приемки продовольственных товаров по количеству и по качеству в торговом предприятии. Сопроводительные документы. Технология автоматизации документального оформления товарных операций. |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | |  |
| 3 | Оформление сопроводительных документов (счет – фактура, накладная) в соответствии с  требованиями. |
| **Самостоятельная работа** | |  |
| Тема 1.3. Технология хранения и подготовки продовольственных товаров к продаже | **Содержание** | |  | ПК 2.1–ПК 2.7  ОК 1–ОК 7 |
|  | Организация хранения продовольственных товаров в магазине, факторы, влияющие на качество |
| 3 | товаров при хранении **.**Подготовка продовольственных товара к продаже**.** Особенности подготовки отдельных групп и видов продовольственных товаров к продаже. Товарные потери и меры по их сокращению. |  |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | |  |
| 4 | Выявление соответствия условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков  реализации продаваемых продуктов установленным требованиям НТД. |
| 5 | Расшифровка маркировки на продовольственных товарах и ее соответствие требованиям . |  |
| Тема 1.4. Технология  размещения и выкладки отдельных видов товаров | **Содержание** | |  | ПК 2.1–ПК 2.7  ОК 1–ОК 7 |
| 4 | **Размещение и выкладка продовольственных товаров в торговом зале**  Правила размещения продовольственных товаров в торговом зале. Основные требования.  Размещение и выкладка отдельных видов продовольственных товаров. Новые правила размещения молочной продукции в торговом зале 10.11.2017 № 102 изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». |  |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | |  |
| 6 | Выявления соответствия размещения и выкладки товаров в торговом зале правилам торговли и составление отчета. |
| **Самостоятельная работа** | |  |
| Тема 1.5. Технология продажи товаров | **Содержание** | |  | ПК 2.1–ПК 2.7  ОК 1–ОК 7 |
| 5 | **Обслуживание покупателей**. Культура обслуживания покупателей Основные правила работы магазинов Основные правила продажи продовольственных товаров. Технология продажи отдельных видов продовольственных товаров. Методы продажи товаров. |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | |  |
| 7 | Решение торговых ситуаций возникающих в процессе обслуживания покупателей. Применение статей административного права за нарушение правил торговли. |
| **Самостоятельная работа** | |  |
| **Раздел 2.Обслуживание и консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях продовольственных товаров** | | |  |  |
| Тема 2.1. Товароведная  характеристика зерномучных товаров | **Содержание** | |  | ПК 2.1–ПК 2.7  ОК 1–ОК 7 |
| 6 | **Крупы. Мука.** Пищевая ценность, ассортимент, маркировка, требование к качеству, сорта, условия хранения. Новые виды круп и их характеристика. |  |
| 7 | **Макаронные изделия**. Пищевая ценность. Классификация, ассортимент, маркировка, требование к качеству, условия хранения макаронных изделий. |  |
| 8 | **Хлеб и хлебобулочные изделия, бараночные изделия, сухари**  Пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству, дефекты и болезни хлеба, условия и сроки хранения. Новые виды ассортимента хлебобулочных изделий. |  |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | |  |
| 8 | Определение видов крупы, муки, органолептическая оценка качества крупы. Составление  консультации - презентации. |  |
| 9 | Определение видов и сорта макаронных изделий. Органолептическая оценка качества макаронных изделий. Расчет энергетической ценности макаронных изделий. Составление консультации -презентации. |  |
| 10 | Определение видов и сорта хлебобулочных изделий. Органолептическая оценка качества Расчет энергетической ценности. Идентификация хлебобулочных изделий по контрольному числу штрихового кода. |  |
| 11 | Подготовка консультации-презентации на зерномучные изделия (мука, крупа, макаронные  изделия – по выбору). |  |
| **Самостоятельная работа** | |  |
| Тема 2.3. Товароведная характеристика вкусовых товаров | **Содержание** | |  | ПК 2.1–ПК 2.7  ОК 1–ОК 7 |
| 9 | **Чай и чайные напитки**. **Кофе и кофейные напитки**. Пищевая ценность, виды, торговые сорта. Требование к качеству, маркировка, упаковка, условия хранения. |  |
| 10 | **Пряности. Приправы и соусы.** Классификация, пищевая ценность характеристика видов,  требование к качеству, упаковки, маркировки, условия и сроки хранения. |  |
| 11 | **Безалкогольные напитки, минеральные воды.**  Виды, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. |  |
| 12 | Пищевые концентраты. Классификация пищевых концентратов. Пищевая ценность, ассортимент, требование предъявляемые к качеству, условия хранения. |  |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | |  |
| 12 | Определение видов чая и чайных напитков, кофе и кофейных напитков. Органолептическая оценка качества. Составление консультации - презентации. |  |
| 13 | Определение видов, группы пряностей, приправ и соусов. Органолептическая оценка качества. Составление консультации - презентации. |  |
| 14 | Составление консультации и презентации на вкусовые товары. |  |
| 15 | Определение видов пищевых концентратов. Органолептическая оценка качества пищевых  концентратов. Составление консультации- презентации. |  |
| **Самостоятельная работа** | |  |
| Тема 2.4. Товароведная  характеристика плодовоовощных товаров | **Содержание** | |  | ПК 2.1–ПК 2.7  ОК 1–ОК 7 |
| 13 | **Свежие овощи.** Классификация овощей. Пищевая ценность. Клубнеплоды.  Корнеплоды. Виды, ассортимент, требование к качеству, дефекты и болезни. |  |
| 14 | **Капустные и луковые овощи**. **Томатные, тыквенные овощи. Салатно-шпинатные, пряные, десертные овощи**. Пищевая ценность. Классификация, виды, требование к качеству, дефекты и болезни, условия хранения. |  |
| 15 | **Свежие плоды.** Классификация, характеристика основных видов семечковых и косточковых  плодов. Пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству. |  |
| 16 | **Субтропические и тропические плоды:** классификация, пищевая ценность, характеристика  основных видов, требование к качеству, условия хранения |  |
| 17 | **Продукты переработки плодов и овощей**: ассортимент, требование к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. Контрольная работа №5. Выполнение задания в тестовой форме. |  |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | |  |
| 16 | Определение видов и сорта свежих овощей, органолептическая оценка качества. Составление  консультации - презентации. |  |
| 17 | Определение видов, сорта свежих плодов, органолептическая оценка качества. Составление  консультации - презентации. |  |
| 18 | Определение видов, органолептическая оценка качества продуктов переработки плодов и овощей |  |
| 19 | Составление презентации, консультации на плодоовощные товары. |  |
| **Самостоятельная работа** | |  |
| Тема 2.5. Крахмал. Сахар. Мёд. Кондитерские изделия | **Содержание** | |  | ПК 2.1–ПК 2.7  ОК 1–ОК 7 |
| 18 | **Крахмал. Мед. Сахар.** Пищевая ценность, виды, сорта, требование к качеству, упаковка,  маркировка, условия и сроки хранения. |  |
| 19 | **Фруктово-ягодные кондитерские изделия.** Пищевая ценность, виды, сорта, требование к  качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения |  |
| 20 | **Шоколад и какао порошок**. **Конфетные изделия Карамель**. Пищевая ценность виды, виды  пищевых добавок для производства кондитерских изделий, ассортимент, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения. |  |
| 21 | **Мучные кондитерские изделия. Восточные сладости. Ирис. Драже.** Пищевая ценность, виды, ассортимент, требования к качеству, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения |  |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | |  |
| 20 | Определение видов шоколада, органолептическая оценка качества. Анализ соответствия  маркировки требованиям НТД. |  |
| 21 | Определение видов карамели, конфет органолептическая оценка качества. Составление  консультации - презентации. |  |
| 22 | Определение видов и органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий. |  |
| 23 | Расчет калорийности. Определение содержания штрихового кода и идентификации кондитерских товара. |  |
| 24 | Составление консультации. Подготовка презентации на кондитерские изделия (по выбору) |  |
| **Самостоятельная работа** | |  |
| Тема 2.6. Товароведная | **Содержание** | |  | ПК 2.1–ПК 2.7  ОК 1–ОК 7 |
| характеристика молочных товаров | 22 | **Молоко, сливки.** Пищевая ценность. Виды, ассортимент, содержание жира, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Требование к качеству молочных товаров в соответствии с новыми правилами маркировки от10.11.2017 № 102 Изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». |  |
| 23 | **Кисломолочные продукты.** Пищевая ценность Виды, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. |  |
| 24 | **Масло коровье.** Пищевая ценность. Виды, ассортимент, содержание жира, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения **Молочные консервы. Мороженое.** Пищевая ценность Виды, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения |  |
| 25 | **Сыры.** Пищевая ценность. Группы. Отличительные особенности, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка. Условия, сроки хранения. |  |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | |  |
| 25 | Определение видов ассортимента молока и кисломолочных продуктов. Органолептическая оценка качества молочных товаров в соответствии с новыми правилами маркировки от10.11.2017 № 102 Изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции. |  |
| 26 | Определение видов ассортимента молочных консервов. Органолептическая оценка качества молочных консервов в соответствии с новыми правилами маркировки от10.11.2017 № 102  Изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции |  |
| 27 | Определение содержания штрихового кода и идентификации молочных товаров по контрольному числу. |  |
| 28 | **В том числе практических и лабораторных занятий №29**Определение видов сыров Органолептическая оценка качества. |  |
| 29 | Подготовка консультации – презентации на молочные товары. |  |
| 30 | Анализ соблюдения условий и сроков реализации молочных товаров на предприятии работодателя (Экскурсия) |  |
| **Самостоятельная работа** | |  |
| Тема 2.7. Товароведная  характеристика пищевых жиров | **Содержание** | |  | ПК 2.1–ПК 2.7  ОК 1–ОК 7 |
| 26 | **Растительное масло. Маргарин. Кулинарные жиры.** Пищевая ценность. Способы очистки,  виды, сорта, требование к качеству**.** Контрольная работа №8. Выполнение задания в тестовой форме. |  |
| 31 | Определение видов и органолептическая оценка качества пищевых жиров. |  |
| **Самостоятельная работа** | |  |
| Тема 2.8. Товароведная  характеристика мяса и мясных товаров | **Содержание** | |  | ПК 2.1–ПК 2.7  ОК 1–ОК 7 |
| 27 | **Мясо домашнего скота**. **Мясные субпродукты Мясные полуфабрикаты**  Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование качеству, условия и сроки хранения, виды упаковки. |  |
| 28 | **Мясо домашней птицы и дичи Мясные субпродукты Мясные полуфабрикаты**  Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование качеству, условия и сроки хранения, виды упаковки |  |
| 29 | **Мясные полуфабрикаты.** Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование качеству, условия и сроки хранения, виды упаковки. |  |
| 30 | **Вареные колбасные изделия.** Пищевая ценность, виды, ассортимент, товарные сорта, требование качеству, условия и сроки хранения. |  |
| 31 | **Копченые колбасные изделия.** Пищевая ценность, виды, ассортимент, товарные сорта,  требование качеству, условия и сроки хранения. |  |
| 32 | **Копченые мясные продукты.** Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование качеству, дефекты, условия и сроки хранения. |  |
| 33 | **Мясные консервы.** Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование качеству, дефекты, условия и сроки хранения. |  |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | |  |
| 32 | Определение видов мясных полуфабрикатов. Расшифровка маркировки. (Экскурсия в торговое предприятие). Подготовка отчета. |  |
| 33 | Определение видов и ассортимента колбас, копченых мясных продуктов. (Экскурсия в торговое предприятие) Подготовка отчета. |  |
| 34 | Определение видов и органолептическая оценка качества, расчет калорийности, определение содержания штрихового кода и идентификации мясных консервов. |  |
| 35 | Подготовка консультации – презентации на мясные товары. |  |
| 36 | Определение широты, полноты, глубины, устойчивости, новизны мясных товаров |  |
| 37 | «Анализ соблюдения условий и сроков реализации мясных товаров на предприятии работодателя (Экскурсия на предприятии) |  |
| **Самостоятельная работа** | |  |
| Тема 2.9. Товароведная  характеристика яиц и яичных продуктов. | **Содержание** | |  | ПК 2.1–ПК 2.7  ОК 1–ОК 7 |
| 34 | **Яйца и яичные продукты**. Пищевая ценность, категории яиц, требование качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Продукты переработки яиц. Виды. Требование к качеству, условия и сроки хранения. |  |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | |  |
| 38 | Определение видов и ассортимента яиц**.** Органолептическая оценка качества. |  |
| Тема 2.10. Товароведная  характеристика рыбы и рыбных товаров. | **Содержание** | |  | ПК 2.1–ПК 2.7  ОК 1–ОК 7 |
| 35 | **Рыба живая, охлажденная, мороженная. Соленая, пряная, маринованная рыба.**  Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству. |  |
| 36 | **Вяленая и сушеная рыба Копченая рыба, балычные изделия**  Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству. |  |
| 37 | **Рыбные полуфабрикаты Икра рыбная Нерыбные морепродукты.** Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству |  |
| 38 | **Рыбные консервы и пресервы.** Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству. |  |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | |  |
| 39 | Распознавание ассортимента рыбных консервов. Расшифровка маркировки рыбных консервов.  Определение качества. Распознавание дефектов. Определение содержания штрихового кода и идентификации товара. |  |
| 40 | Анализ соблюдения условий и сроков реализации молочных товаров на предприятии работодателя (Экскурсия на предприятии»). Составление отчета |  |
| 41 | Подготовка консультации. Определение широты, полноты, глубины, устойчивости, новизны рыбных товаров. |  |
| **Самостоятельная работа** | |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  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 назначение товара | | |  |  |
| **Производственная практика**  **Виды работ**  1.Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. 2.Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.   1. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров 2. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. 3. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. 6.Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.   7.Изучать спрос покупателей. | | |  |  |
| **Промежуточная аттестация** | | |  |  |
| **Всего** | | | **316/284** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ 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. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.

6. 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

7. 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

8. 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

9. 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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | * соответствие выполнения   приемки товаров по количеству и качеству требованиям Инструкций П- 6, П - 7;   * обоснованность использования сопроводительных документов на поступившие товары. * заполнение сопроводительных документов в соответствии с требованиями НТД. * соблюдение сроков приемки товаров в соответствии с   инструкциями П-6, П-7 | Тесты  Практическая работа |
| ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. | Соответствие выполнения подготовки продовольственных товаров Правилам торговли;  - соответствие выполнения размещения и выкладки продовольственных товаров Правилам торговли;  **-** соответствие размещения и выкладки продовольственных товаров санитарных нормам и правилам | Тесты  Практическая работа |
| ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. | требованиям стандарта.   * распознавание групп, подгрупп и видов продовольственных товаров в соответствии с классификацией продовольственных товаров и НТД   -соответствие определения пищевой ценности продуктов по составу данным на маркировке товара ;   * соответствие определения   качества и выявления дефектов различных групп продовольственных товаров требованиям нормативной  документации;   * соответствие консультирования покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и   свойствах отдельных продовольственных товаров предложенному алгоритму.   * решение сложившихся ситуаций при обслуживании покупателей в соответствии с правилами торговли и Законом РФ «О защите прав потребителей»; * соответствие соблюдения правил продажи отдельных видов товаров правилам торговли и Закону РФ «О защите прав потребителей»; * соблюдение сроков годности и реализации товаров требованиям   НТД; | Тесты  Практическая работа |
| ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. | * Соответствие качества товаров требованиям стандарта и Правилам торговли   -установление соответствия условий хранения товаров требуемому режиму;  -определение по маркировке сроков годности и сроков  хранения реализуемых товаров в соответствии с понятийной терминологией. | Тесты  Практическая работа |
| ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. | * соблюдение правил продажи   отдельных видов товаров | Тесты  Практическая работа |
| ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. | Выполнение операций по сохранности товарно-  материальных ценностей в  соответствии с требованиями нормативно технической  документации.   * правильность оформления договора о материальной ответственности,   сопроводительных документов, товарного отчета.  соблюдения правил и порядка проведения инвентаризации | Тесты  Практическая работа |
| ПК 2.7. Изучать спрос покупателей. | * соответствие выбора методов исследования покупательского спроса условиям   профессиональной задачи.   * соответствие результатов исследования покупательского спроса условиям   профессиональной задачи. | Тесты  Практическая работа |

**Приложение 2.3**

к ПОП-П по профессии

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

**ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Обязательный профессиональный блок**

**2023 г.**

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| 1. **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. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование общих компетенций |
| 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

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| 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 420

в том числе в форме практической подготовки 378

Из них на освоение МДК 240

в том числе самостоятельная работа

практики, в том числе учебная 72

производственная 108

Промежуточная аттестация

**2. Структура и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | | | |
| Обучение по МДК | | | | | Практики | | |
| Всего | В том числе | | | |
| Лабораторных и практических занятий | Самостоятельная работа | | Промежуточная аттестация | Учебная | | Производственная |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | | *8* | *9* | | *10* |
| ПК 3.1 – ПК 3.5 | **Раздел 1**  **О**существление эксплуатации торгово- технологического  оборудования | **80** | **66** |  |  |  | |  |  | |  |
| ПК 3.1 – ПК 3.5 | **Раздел 2.** Назначение и  устройство контрольно- кассовых машин | **80** | **66** |  |  |  | |  |  | |  |
| ПК 3.1 – ПК 3.5 | **Раздел 3.** Документальное оформление кассовых  операций | **80** | **66** |  |  |  | |  |  | |  |
|  | Учебная практика | **72** |  |  |  |  | |  | **72** | |  |
|  | Производственная практика | **108** |  |  |  |  | |  |  | | **108** |
|  | Промежуточная аттестация |  |  |  |  |  |  | | |  |  |
|  | ***Всего:*** | **420** | **378** |  |  |  | |  | ***72*** | | ***108*** |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся** | | | | | | | **Объем часов/  в т.ч. в форме практической подготовки** | | **Коды ПК, ОК** |
| **МДК 03.01. Эксплуатация контрольно-кассовой техники** | | | | | | | | | **80/60**[[3]](#footnote-3) | |  |
| **Раздел 1. Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования** | | | | | | | | | **80/60** | |
| Тема 1**.** Оснащение  торговых предприятий  торгово-технологическим  оборудованием | | **Содержание** | | | | | | |  | |  |
| 1. | **Охрана труда на предприятиях торговли**  Нормативная база охраны труда на предприятиях торговли. Пожарная и электробезопасность.  Правила эксплуатации технических и индивидуальных средств защиты.  Производственный травматизм, понятие, причины травматизма.  Мероприятия по профилактике травматизма и профессиональных  заболеваний.  Оказание первой медицинской помощи при ожогах, переломах, поражении  электрическим током, отравлениях. | | | | | |  | | ПК 3.1–3.5  ОК 1–ОК 7 |
| 2. | **Немеханическое оборудование, торговый инвентарь** Классификация, назначение, виды, немеханического оборудования. Технические требования, предъявляемые к оборудованию.  **Правила эксплуатации и безопасности труда** при эксплуатации немеханического оборудования и торгового инвентаря.  Противопожарный инвентарь, его виды и правила эксплуатации. | | | | | |
| 3 | **Весоизмерительное оборудование** Классификация, назначение весоизмерительного оборудования. Типы весов, их назначение, требования к торговым весам, условия эксплуатации. Правила пользования мерами и измерительными приборами. Технические требования, предъявляемые к оборудованию. Рычажно-механические и электромеханические весы.  Назначение, устройство и принципы работы, правила взвешивания.  Весы товарные, их типы, назначение устройство и принципы работы, правила взвешивания | | | | | |
| 4 | Автоматические и полуавтоматические весы для фасовки различных групп товаров, назначение, устройство и принцип работы, правила взвешивания. Оптическое и электронное весоизмерительное оборудование: типы, назначение, устройство и принцип работы, правила взвешивания.  Весовые чекопечатающие комплексы: назначение, устройство и правила взвешивания. Технические требования, предъявляемые к оборудованию.  Нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования. | | | | | |
| 5 | **Измельчительно - режущее и фасовочно - упаковочное оборудование**  Классификация, назначение, виды оборудования.  Правила эксплуатации и безопасности труда при эксплуатации измельчительно-режущего и фасовочно-упаковочного оборудования  **Торговые автоматы**  Классификация торговых автоматов, основные узлы и механизмы, назначение, устройство, принципы действия. | | | | | |
| 6 | **Холодильное оборудование**  Торговое холодильное оборудование, его классификация. Типы холодильного оборудования, краткая характеристика. Правила эксплуатации холодильного оборудования и уход за ним. Правила техники безопасности труда при работе с холодильным оборудованием. | | | | | |
| 7 | **Подъемно-транспортное оборудование**  Подъемно- транспортного оборудования в торговле, классификация, основные виды. Средства малой механизации: виды, назначение, устройство. Погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины, их характеристика. Механизация торгово-технологического процесса на торговом предприятии.  Правила эксплуатации и техники безопасности при погрузочно- разгрузочных работах. | | | | | |
| **В том числе практических и лабораторных работ** | | | | | | |
| 1 | Определение видов торгового оборудования и инвентаря в торговом  предприятии и соблюдение правил их безопасной эксплуатации. | | | | | |
| 2 | Подготовка весоизмерительного оборудования (весов настольных  циферблатных) к работе, взвешивание и определение веса товара. | | | | | |
| 3 | Подготовка к работе товарных весов, взвешивание и определение веса товара. | | | | | |
| 4 | Подготовка к работе весов автоматических и полуавтоматических, взвешивание и определение веса товара. | | | | | |
| 5 | Подготовка к работе весов электронных ШТРИХ МП3, взвешивание и определение веса товара. | | | | | |
| 6 | Верификация алгоритма подготовки к работе весоизмерительного  оборудования типа: РН3Ц13У, РН6Ц13У, товарных и электронных весов ШТРИХ МП 3, взвешивание и определение веса товара. | | | | | |
| 7 | Определение видов измельчительно-режущего, фасовочно-упаковочного и холодильного оборудования и соблюдение правил их безопасной  эксплуатации в торговом предприятии. | | | | | |
| **Самостоятельная работа** | | | | | | |
| 1 | | | | | | Производственный травматизм в торговых предприятиях.- Электронная презентация. Составление алгоритма действий сотрудника при выявлении случая производственного травматизма  Подготовка к выполнению заданий в тестовой форме |
| 2 | | | | | | «Анализ используемых видов немеханического оборудования и торгового  инвентаря в торговом предприятии» Экскурсия в магазин, оформление творческого отчета |
| 3 | | | | | | Подготовка сообщения , электронной презентации в соответствии с темами Раздела 1. |
| 4 | | | | | | «Анализ используемых видов измельчительно-режущего, фасовочно-  упаковочного и холодильного оборудования в торговом предприятии» |
| **Раздел 2. Назначение и устройство контрольно-кассовых машин** | | | | | | | | | **80/60** | |  |
| **Тема 2.1.** Соблюдение правил эксплуатации контрольно-кассовой техники и выполнение расчетных операций с покупателями | | **Содержание** | | | | | | |  | | ПК 3.1–3.5  ОК 1–ОК 7 |
| 8 | | | | Основные нормативные документы, регламентирующие использование ККТ. Применение контрольно-кассовых машин в торговом процессе в соответствии с Законом РФ 54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении расчетов в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями) | | |
| 9 | | | | Охрана труда и техника безопасности при работе на контрольно-кассовой технике. Преимущества расчетов с помощью контрольно-кассовой техники.  Инвентарь контролера – кассира, противопожарный инвентарь. | | |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | | | | | | |
| 8 | | | | Составление алгоритма расчетов с покупателями в соответствии с требованиями Закона РФ 54-ФЗ. | | |
| **Тема 2.2.** Назначение и устройство контрольно- кассовой техники и правила ее эксплуатации | | **Содержание** | | | | | | |  | | ПК 3.1–3.5  ОК 1–ОК 7 |
| 10 | | | | | Классификация контрольно-кассовой техники. Основные устройства контрольно-кассовой техники и их характеристика  Типовые правила обслуживания эксплуатации контрольно-кассовой техники и правила регистрации. Особенности технического обслуживания контрольно-кассовой техники. | |
| 11 | | | | | Порядок работы на контрольно-кассовой технике различных видов. Обязательные операции, выполняемые всеми кассовыми машинами. Дополнительные возможности контрольно-кассовых машин. Контрольная  работа № 6 выполнение задания в тестовой форме | |
| 12 | | | | | **Кассовый POS терминал.**  Принцип работы кассовых POS терминалов. Кассовые программы.  **Кассовый POS терминал IBM-4614.,ATOL**  Клавиатура кассового POS терминала. Режим «Регистрация». Режим  «Продажа». Режим «Платеж». Режим «Сброс чека». Режим «Повтор чека».  Режим «Товарный отчет».  Режим «Калькулятор». Режим «Возврат». Режим «Конец работы». | |
| 13 | | | | | **Контрольно-кассовая машина "Дримкас Ф"**  Назначение, устройство, технические характеристики. Программно- аппаратные средства системного блока. Маркировка, перечень расходных материалов, эксплуатационные ограничения  Порядок работы на ККМ «Дримкас-Ф», преимущества использования онлайн-кассы. Работа ККМ с техническими средствами контроля налоговых органов. Условия блокировки ККМ, условия эксплуатации. Проверка исправности ККМ. | |
| 14 | | | | | Назначение, устройство и технические характеристики контрольно-кассовой технике: Атол 91Ф, Эвотор . Подготовка, порядок работы и окончание работы на ККТ | |
| 15 | | | | | Проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличия маркировки, правильности цен на товары и услуги. Сканеры для штрих-кодовой технологии: назначение, устройство, виды. Способы печати штриховых кодов. Цифровое содержание штрихкода.  Признаки платежеспособности государственных денежных знаков.  Степени защиты банкнот Банка России. Основные признаки подлинности банкнот Работа кассира с банкнотами. Монеты и их особенности. Отличительные признаки платежных средств безналичного расчета | |
| **В том числе практических и лабораторных работ** | | | | | | |
| 9 | | | Определение основных устройств контрольно-кассовой техники  Подготовка к работе и работа на кассовом POS терминале типа IBM-4614, соблюдая правила техники безопасности.  Выбивание различных видов чеков и устранение простейших неисправностей в процессе работы и осуществлять заключительные операции при работе на кассовом POS терминале | | | |
| 10 | | | Осуществлять подготовку к работе и работа на контрольно-кассовой  машине "Дримкас Ф", соблюдая правила техники безопасности. | | | |
| 11 | | | Выбивание различных видов чеков и устранение простейших неисправностей  в процессе работы и осуществлять заключительные операции при работе на контрольно-кассовой машине "Дримкас Ф". Расчет штрихкодов товаров и проверка их подлинности. | | | |
| 12 | | Осуществлять подготовку к работе и работа на контрольно-кассовой  машине Атол 91Ф, Эвотор, соблюдая правила техники безопасности. | | | | |
| 13 | | Порядок работы на ККМ «Дримкас-Ф», преимущества использования онлайн-кассы. Работа ККМ с техническими средствами контроля налоговых органов. Условия блокировки ККМ, условия эксплуатации. Проверка исправности ККМ  Назначение, устройство и технические характеристики контрольно-кассовой технике: Атол 91Ф, Эвотор. Подго. товка, порядок работы и окончание работы на ККТ. Проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличия маркировки, правильности цен на товары и  услуги. Расчет штрихкодов товаров и проверка их подлинности. | | | | |
| 14 | | Определение платежеспособности государственных денежных знаков.  Решение ситуационных задач | | | | |
| 15 | | Конкурс «Лучший кассир на контрольно – кассовой машине» "Дримкас Ф"  Атол 91Ф, Эвотор. | | | | |
| **Самостоятельная работа** | | | | | | |
| 5 | | Изучение документов, регламентирующих применение ККТ.  Приказ Министерства промышленности и энергетики РФ №351от 05.09.2007г. «Об утверждении образца марки-пломбы контрольно-кассовой техники», подготовка сообщения. Приказ Минфина РФ от 17.10.2011 N 132н "Об утверждении Административного регламента исполнения Федеральной налоговой службой государственной функции по осуществлению контроля и надзора за соблюдением требований к контрольно-кассовой технике,  порядком и условиями ее регистрации и применения" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 17.01.2012 N 22921) | | | | |
| 6 | | Подготовка электронной презентации, сообщения, реферата по теме  «Просмотровые настольные приборы» | | | | |
| 7 | | Проверка качества продаваемых товаров, качества упаковки, наличия маркировки.  Расчет штрихкода стандартов EAN 13 и EAN 8, анализ маркировки и упаковки товаров | | | | |
| 8 | | Решение ситуационных задач «Правила обслуживания покупателей » в соответствии с алгоритмом расчета на контрольно-кассовой технике | | | | |
| **Раздел 3 Документальное оформление кассовых операций** | | | | | | | | | | **8/6** |  |
| **Тема 3.1** Учет движения денежных средств | | **Содержание** | | | | | | | |  | ПК 3.1–3.5  ОК 1–ОК 7 |
| 16 | | Материальная ответственность в торговле.  Понятие материальной ответственности, основные признаки материальной ответственности. Договор материальной ответственности, формы материальной ответственности.  **Кассовая и отчетная документация.**  Назначение и классификация документов, требования, предъявляемые к их оформлению. Правила хранения кассовой документации | | | | | |
| 17 | | Продажа товаров за наличный расчет.  Оформление книги кассира-операциониста. Определение торговой выручки за день. Прием наличных денег главной кассой. | | | | | |
| **В том числе практических и лабораторных работ** | | | | | | | |
| 16 | | Оформление договора материальной ответственности, определение размера  ущерба при коллективной форме материальной ответственности. Оформление доверенности | | | | | |
| 17 | | Оформление журнала кассира-операциониста. Оформление приходного и  расходного кассового ордера. Оформление возврата денежных сумм покупателям по неиспользованным кассовым чекам. | | | | | |
| 18 | | Оформление акта о проверке наличных денежных средств кассы. Составление кассового отчета. Оформление справки отчета кассира- операциониста.  Оформление акта о проверки наличных денежных средств кассы. | | | | | |
| **Самостоятельная работа** | | | | | | | |
| 9 | | Подготовка электронной презентации, сообщения по теме «Способы охраны  товарно-материальных ценностей», «Типы противокражных систем» | | | | | |
| 10 | | Выполнение практических заданий по документальному оформлению  кассовых операций. | | | | | |
| 11 | | Подготовка и представление сообщения по теме: Отличительные признаки платежных средств безналичного расчета (пластиковые карты и др.). | | | | | |
| 12 | | | Подготовка электронной презентации, сообщения по теме «Безналичные  формы расчета.» и «Расчеты через платежные услуги ПЛУ.» | | | | |
| **Учебная практика**  **Виды работ:**  Осуществлять подготовку ККТ различных видов;  Работать на ККТ различных видов, в т.ч., на компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах;  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. | | | | | | | | | **72** |  | |
| **Производственная практика**  **Виды работ:**   1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями. 2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков. 3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги. 4. Оформлять документы по кассовым операциям. 5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. | | | | | | | | | **180** |  | |
| **Промежуточная аттестация** | | | | | | | | |  |  | |
| **Всего** | | | | | | | | | **420/378** |  | |

**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 Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций. - М.:ИЦ Академия, 2019, <http://book.ru/>- электронная библиотека

2 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.

3 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

4. 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.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| ПК 3.1 Соблюдать правила эксплуатации контрольно- кассовой технике и выполнять расчетные операции с покупателями. | выполнение операций при эксплуатации ККМ в соответствии нормативно- правовой базы охраны труда и техники безопасности;  порядок регистрации ККМ в налоговой инспекции, в соответствии с документами, регламентирующими применение ККМ;  выполнение операций при эксплуатации ККМ в соответствии с типовыми правилами эксплуатации;  выполнение расчетных операций в соответствии с положением о регистрации и применении ККТ технике. | Тесты  Практическая работа |
| ПК 3.2 Проверять платежеспособность государственных денежных знаков. | соответствие банкнот банка России признакам подлинности;  определение признаков платежеспособности государственных денежных знаков в соответствии с правилами Банка РФ. | Тесты  Практическая работа |
| ПК 3.3 Оформлять документы по кассовым операциям. | правильность оформления документов, регламентирующих применение ККТ;  соответствие правильности оформления кассовых операций установленным требованиям;  соблюдение последовательности работы с документами | Тесты  Практическая работа |
| ПК 3.4 Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги | расчет штрихкодов проведен в соответствии с алгоритмом расчета;  считывание штрихового кода и определения количества товаров и правильности цен проведено в соответствии с алгоритмом работы POS –системы  качество упаковки и наличие маркировки проанализировано в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей» | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы  Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам  Экзамен квалификационный |
| ПК 3.5 Осуществлять контроль сохранности товарно- материальных ценностей. | результативность применения системы защиты в торговых предприятиях;  выполнение обязанностей в соответствии должностной инструкции;  соблюдение норм профессиональной этики в общении с коллегами, руководством и потребителями.  соответствие условий и сроков хранения кассовой документации требованиям налоговых органов;  -соблюдение последовательности работы с документами в соответствии с алгоритмом |

1. Образовательная организация самостоятельно распределяет часы по темам и видам занятий. [↑](#footnote-ref-1)
2. Образовательная организация самостоятельно распределяет часы по темам и видам занятий. [↑](#footnote-ref-2)
3. Образовательная организация самостоятельно распределяет часы по темам и видам занятий. [↑](#footnote-ref-3)