

**Приложение 3.3.42
к ООП по специальности
38.02.05. Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих (17353 Продавец продовольственных товаров 17351 Продавец
непродовольственных товаров)
для специальности СПО
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров**

**Ардатов
2020г.**

**Рассмотрено на заседании методической
комиссии по ППССЗ**

Протокол № _____

_____/Кошечкина Е.Г./

« ____ » _____ 2020 г

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования по специальности **по специальности 38.02.05 товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

Разработчик:

Красавина Елена Юрьевна, преподаватель ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по профессии: продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа)

– является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по профессии:

продавец продовольственных товаров,

продавец непродовольственных товаров

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Выпускник, освоивший ООП, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший ООП, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ВПД: Продажа непродовольственных товаров.

ПК 4.1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК 4.1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 4.1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 4.1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

ВПД: Продажа продовольственных товаров.

ПК 4.2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 4.2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 4.2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 4.2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 4.2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 4.2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 4.2.7. Изучать спрос покупателей.

Программа профессионального модуля может быть использована для подготовки по профессиям 17353 «Продавец продовольственных товаров» 17351 «Продавец непродовольственных товаров»

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

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

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

Розничная торговля непродовольственными товарами ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.4

Продажа непродовольственных товаров

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО 1 обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров;

уметь:

У1 идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);

У2 оценивать качество по органолептическим показателям;

У3 консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;

У4 расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;

У5 идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;

У6 производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;

У7 производить взвешивание товаров отдельных товарных групп;

знать:

З1 факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;

З2 классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;

З3 показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров,

З4 назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;

З5 назначение, классификацию торгового инвентаря;

З6 назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;

З7 устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;

З8 закон о защите прав потребителей;

З9 правила охраны труда.

Розничная торговля продовольственными товарами ОК 1 – 9 ПК 2.1 - 2.7

Продажа продовольственных товаров

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО 2 обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

У8 идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово - овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);

У9 устанавливать градации качества пищевых продуктов;

У10 оценивать качество по органолептическим показателям;

У11 распознавать дефекты пищевых продуктов;

У12 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

У13 рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

У14 производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;

У15 использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

знать:

З10 классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;

З11 особенности пищевой ценности пищевых продуктов;

З12 ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

З13 показатели качества различных групп продовольственных товаров;

З14 дефекты продуктов;

З15 особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;

З16 классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;

З17 технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;

З18 устройство и принципы работы оборудования;

З19 типовые правила эксплуатации оборудования;

З20 нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;

З21 Закон о защите прав потребителей;

З22 правила охраны труда.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **672** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **672** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **496** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **176** часов;

учебная практика – **72** часа;

производственной практики – **72** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности выполнение работ по профессии: 17353 продавец продовольственных товаров, 17351 непродовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.1	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.
ПК 4.1.2	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.
ПК 4.1.3	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
ПК 4.1.4	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.
ПК 4.2.1	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 4.2.2	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 4.2.4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 4.2.5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 4.2.6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 4.2.7	Изучать спрос покупателей.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1.1 – ПК 4.1.4.	<i>МДК04.01. Организация торговли не продовольственными товарами</i>	279	186	86	93		
ПК 4.2.1- ПК 4.2.7	<i>МДК04.02 Организация торговли продовольственными товарами</i>	249	166	76	83		
ПК4. 1.1 -ПК 4.2.7.	<i>Учебная практика</i>	72				72	
ПК 1.1 - ПК3.5	Производственная практика	72					72
	Всего:	672	352	162	176	72	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.04.01.Продавец непродовольственных товаров			
Раздел 1. Эксплуатация торгового оборудования		41 Т-20 Пр.-8 См-13	
Введение	Введение в профессиональный вид деятельности. Требования к профессиональной компетентности продавца продовольственных товаров и его деятельности в организационно- технологическом процессе обслуживания покупателей и продаже продовольственных и непродовольственных товаров в организациях оптовой и розничной торговли.	2	1
Тема 1.1. Эксплуатация торгового оборудования для хранения, подготовки товаров к продаже и продажи продовольственных товаров и непродовольственных товаров	Содержание	18	
	1. Классификация торгового оборудования. Классификация торгово-технологического оборудования по обобщающим признакам и функциональному назначению торгово-оперативных процессов. Назначение отдельных видов торгового оборудования. Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию.		2
	2. Измельчительно-режущее, упаковочное и тепловое оборудование. Классификация измельчительно-режущего оборудования: машины для нарезания, распиливания и измельчения продуктов. Назначение, классификация, основные виды и типы, устройство фасовочного и упаковочного оборудования.. Автоматические машины для упаковывания и этикетирования товаров и тары.		3
	3. Оборудование для маркировки товаров. Способы маркировки товаров. Классификация, основные виды и типы маркировочного и этикетировочного оборудования. Маркираторы: механические и электронные. Принтеры этикеток (штрихкодов).		2

4.	Холодильное оборудование. Значение холода в торговле и способы его получения. Устройство и принцип действия холодильной машины. Классификация и характеристика торгового холодильного оборудования (ТХО). Маркировка торгового холодильного оборудования.		3
5.	Торговые автоматы. Назначение и классификация торговых автоматов. Основные узлы и механизмы торговых автоматов, их назначение, устройство и принцип действия.		2
6.	Документы, регламентирующие применение контрольно-кассовой техники. Государственный реестр контрольно-кассовой техники, применяемой организациями и индивидуальными предпринимателями при осуществлении ими наличных денежных расчётов и (или) расчётов с использованием платёжных карт, в случаях продажи товаров, выполнения работ или оказания услуг. Документы, регламентирующие применение ККМ. Значение средств визуального контроля (голограмм). Порядок ввода в эксплуатацию и регистрация ККМ. Налоговый контроль эксплуатации ККМ.		2
7.	Классификация, устройство и требования предъявляемые к ККМ. Функции и классификация ККМ. Основные функциональные блоки и узлы ККМ: устройство ввода (клавиатура); Основные режимы работы ККМ. Требования, предъявляемые к ККМ, реквизитам кассового чека и контрольной ленты.		3
8.	Документальное оформление кассовых операций. Наличный и безналичный расчёт. Порядок получения, хранения и выдачи денежных средств контролёром-кассиром. Первичные документы по кассовым операциям: назначение, реквизиты, правила составления. Порядок оформления операций по сдаче денежной выручки в главную кассу.		
9.	Кассовый POS-терминал. Назначение, устройство, основные функции, принцип работы на POS-терминале типа IBM-4614, «МЕРКУРИЙ-153Ф и др.		3
10.	Другое торговое оборудование: сканеры, средства проверки подлинности банкнот и счёта денег. Расчёт с помощью сканеров штриховых кодов. Технология штрихового кодирования: назначение, оборудование. Назначение сканеров штриховых кодов и терминалов сбора данных. Устройство и принципы работы. Средства проверки подлинности банкнот и счёта денег: аппараты для счёта, фасовки банкнот (монет) и проверки их подлинности (назначение и преимущества, технические характеристики).		2

		Практические занятия	8	
1	ПЗ 1	Изучение устройства, принципов действия, правил эксплуатации фасовочного и упаковочного оборудования		
2	ПЗ 2	Изучение классификации весов, требования к весам и мерам измерения.		
3	ПЗ 3	Приемы эксплуатации весов различных по принципу действия		
4	ПЗ 4	Изучение устройства и правил эксплуатации торгового холодильного оборудования		
5	ПЗ 5	Изучение устройства и правил эксплуатации торговых автоматов		
6	ПЗ 6	Ознакомление с нормативно-правовыми документами о применении и эксплуатации ККТ		
7	ПЗ 7	Устройство Порядок работы на контрольно-кассовых машинах»		
		Самостоятельная работа обучающихся, в том числе. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Состояние и перспективы развития фасовочного и упаковочного оборудования в России и за рубежом. 2. Значение механизации процесса нарезки и измельчения товаров в торговле. 3. История создания ККМ. 4. Состояние и перспективы развития контрольно-кассовой техники. 5. Типы сканирующих устройств, преимущества и экономическая эффективность автоматизированных расчётных узлов сканирующим оборудованием. 6. Современные расчётно-кассовые POS-терминалы отечественного и зарубежного производства. 7. Прогрессивные формы расчётов с покупателями, принципы расчёта пластиковой картой. 8. Оценка эксплуатационных характеристик различных типов торгового оборудования. 9. Разработка комплекса мероприятий по снижению травматизма на производственном участке	13	

Раздел 2. Продажа непродовольственных товаров		238 80 т + 78пр + 80ср	
Введение	Введение в профессиональный вид деятельности общая характеристика учебного процесса. Квалификационные характеристики продавца непродовольственных товаров. Организация рабочего места продавца непродовольственных товаров.	2	
Тема 2.1 Основы непродовольственных товаров.	У1 идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); У2 оценивать качество по органолептическим показателям; У3 консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; У4 расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; знать: 31 факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; 32 классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров; 33 показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, Содержание	16	
	2.1 Классификация непродовольственных товаров. Факторы, формирующие качество непродовольственных товаров. Качество непродовольственных товаров. Маркировка непродовольственных товаров	8	3
	Практические занятия	4	
	ПЗ 8 Чтение и расшифровка маркировки различных видов непродовольственных товаров	4	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить сообщение по теме: «Маркировка непродовольственных товаров».	4	
Тема 2.2		44	

Технология продажи текстильных, трикотажных, швейных и меховых товаров и обуви.	Содержание		8	
	2.2.1	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства текстильных товаров, размещение и выкладка, правила продажи.	2	3
	2.2.2	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства швейных и трикотажных товаров, размещение и выкладка, правила продажи.	2	
	2.2.3	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства пушно-меховых и овчинно-шубных товаров, размещение и выкладка, правила продажи.	2	
	2.2.4	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства обувных товаров, размещение и выкладка, правила продажи.	2	
	Практические занятия		20	
	ПЗ 9	Изучение ассортимента и оценка качества текстильных товаров	4	
	ПЗ 10.	Изучение ассортимента и оценка качества швейных товаров	4	
	ПЗ 11.	Изучение ассортимента и оценка качества трикотажных товаров	4	
	ПЗ 12.	Изучение ассортимента и оценка качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров	4	
	ПЗ 13.	Изучение ассортимента и оценка качества кожевенно-обувных товаров	4	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Изучить «Правила торговли» по состоянию на 2015 год: санкции (постановление Правительства РФ) глава III «Особенности продажи текстильных, трикотажных, швейных и меховых товаров и обуви» Подготовить сообщения по темам: «Маркировка текстильных товаров», «Маркировка швейных и трикотажных товаров», «Маркировка пушно-меховых и овчинно-шубных товаров», «Маркировка обувных товаров»		16	
Тема 2.3			14	

Технология галантерейных товаров. продажи	Содержание		6	3
	2.3	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства галантерейных товаров, размещение и выкладка, правила продажи.	6	
	<i>Практические занятия</i>		4	
	ПЗ 14.	Изучение ассортимента и оценка качества галантерейных товаров	4	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить сообщение по теме: «Выкладка галантерейных товаров»		4	
Тема 2.4 Технология продажи парфюмерно-косметических товаров.			12	
	Содержание		4	
	2.4	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства парфюмерно-косметических товаров, размещение и выкладка, правила продажи.	4	
	<i>Практические занятия</i>		4	
	ПЗ 15.	Изучение ассортимента и оценка качества парфюмерно-косметических товаров	4	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Изучить «Правила торговли» по состоянию на 2015 год: санкции (постановление Правительства РФ) глава V «Особенности продажи парфюмерно-косметических товаров»		4	
Тема 2.5. Технология продажи силикатных, металлохозяйственных товаров, товаров из пластмасс, бытовой химии. товаров			38	
	Содержание		16	
	2.5.1.	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства силикатных товаров, размещение и выкладка, правила продажи.	4	
	2.5.2.	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства металлохозяйственных товаров, размещение и выкладка, правила продажи.	4	

	2.5.3.	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства товаров из пластмасс, размещение и выкладка, правила продажи.	4	
	2.5.4.	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства товаров бытовой химии, размещение и выкладка, правила продажи.	4	
	Практические занятия		16	
	ПЗ 16.	Изучение ассортимента и оценка качества силикатных товаров.	4	
	ПЗ 17.	Изучение ассортимента и оценка качества металлохозяйственных товаров.	4	
	ПЗ 18.	Изучение ассортимента и оценка качества товаров из пластмасс.	4	
	ПЗ 19.	Изучение ассортимента и оценка качества товаров бытовой химии.	4	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Изучить «Правила торговли» по состоянию на 2015 год: санкции (постановление Правительства РФ) глава X «Особенности продажи товаров бытовой химии». Подготовить сообщения по темам: «Упаковка силикатных товаров», «Технология продажи металлохозяйственных товаров», «Маркировка товаров из пластмасс», «Маркировка товаров бытовой химии».		16	
Тема 2.6			12	
Технология продажи технически сложных товаров бытового назначения.	Содержание		4	
	2.6.	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства технически сложных товаров бытового назначения, размещение и выкладка, правила продажи.	4	
	Практические занятия		4	
	ПЗ 20.	Изучение ассортимента и оценка качества электробытовых товаров	4	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Изучить «Правила торговли» по состоянию на 2015 год: санкции (постановление Правительства РФ) глава IV «Особенности продажи технически сложных товаров бытового назначения».		4	

Тема 2.7 Технология продажи культтоваров (канцтоваров, игрушек, музыкальных, электронных товаров и фототоваров).			20	
	Содержание		8	
	2.7.	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства культтоваров (канцтоваров, игрушек, музыкальных, электронных товаров и фототоваров), размещение и выкладка, правила продажи.	8	
	<i>Практические занятия</i>		4	
	ПЗ 21.	Изучение ассортимента и оценка качества культтоваров	4	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Изучить «Правила торговли» по состоянию на 2015 год: санкции (постановление Правительства РФ) глава XVII «Особенности продажи неперiodических изданий». Подготовить презентацию «Технология продажи культтоваров»		8	
Тема: 2.8 Технология продажи спортивных, охотничьих и рыболовных товаров и средств индивидуальной защиты.			24	
	Содержание		4	
	2.8.	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства спортивных, охотничьих и рыболовных товаров и средств индивидуальной защиты, размещение и выкладка, правила продажи.	4	
	<i>Практические занятия</i>		6	
	ПЗ 22.	Изучение ассортимента и оценка качества спортивных, охотничьих и рыболовных товаров и средств индивидуальной защиты.	6	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Изучить «Правила торговли» по состоянию на 2015 год: санкции (постановление Правительства РФ) глава XIII «Особенности продажи оружия и патронов к нему».		4	
Тема 2.9 Технология продажи мебельных товаров.			12	
	Содержание		4	
	2.9.	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства мебельных товаров, размещение и выкладка, правила продажи.	4	
	<i>Практические занятия</i>		4	

	ПЗ 23.	Изучение ассортимента и оценка качества мебельных товаров.	4	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Изучить «Правила торговли» по состоянию на 2015 год: санкции (постановление Правительства РФ) глава XV «Особенности продажи мебели».		4	
Тема 2.10 Технология продажи строительных товаров.			12	
	Содержание		4	
	2.10.	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства строительных товаров, размещение и выкладка, правила продажи.	4	
	<i>Практические занятия</i>		4	
	ПЗ 24.	Изучение ассортимента и оценка качества строительных товаров.	4	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Изучить «Правила торговли» по состоянию на 2015 год: санкции (постановление Правительства РФ) глава XIV «Особенности продажи строительных материалов и изделий».		4	
Тема 2.11 Технология продажи ковров и ковровых изделий.			12	
	Содержание		4	
	2.11.	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства ковров и ковровых изделий, размещение и выкладка, правила продажи.	4	
	<i>Практические занятия</i>		4	
	ПЗ 25.	Изучение ассортимента и оценка качества ковров и ковровых изделий	4	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить презентацию «Технология продажи ковров и ковровых изделий»		4	
Тема 2.12 Технология продажи ювелирных			12	
	Содержание		4	

товаров и часов.	2.12.	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства ювелирных товаров и часов, размещение и выкладка, правила продажи.	4	
	Практические занятия		4	
	ПЗ 26.	Изучение ассортимента и оценка качества ювелирных изделий	4	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Изучить «Правила торговли» по состоянию на 2015 год: санкции (постановление Правительства РФ) глава VII «Особенности продажи изделий из драгоценных металлов и драгоценных камней».		4	
Тема 2.13 Технология продажи товаров народных художественных промыслов (НХП) и сувениров.			8	
	Содержание		4	
	2.1 3.	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства товаров НХП и сувениров, размещение и выкладка, правила продажи.	4	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить презентацию «Технология продажи товаров НХП и сувениров»		4	
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИЯ ТОРГОВЛИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ ТОВАРАМИ				

<p>ТЕХНОЛОГИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ, ПРОДАВЕЦ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ПК 2.1 – 2.7</p>	<p>Уметь У8 идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров; У9 устанавливать градации качества пищевых продуктов; У11 распознавать дефекты пищевых продуктов; У12 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; У13 рассчитывать энергетическую ценность продуктов; У15 использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование; Знать 310 классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; 311 особенности пищевой ценности пищевых продуктов; 312 ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; 313 показатели качества различных групп продовольственных товаров; 314 дефекты продуктов; 315 особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров; 316 классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; 317 технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; 321 Закон о защите прав потребителей; 322 правила охраны труда.</p>	<p>249 = 90г + 76пр + 83см.р</p>										
<p>Введение</p>	<p>Введение в профессиональный вид деятельности общая характеристика учебного процесса. Квалификационные характеристики продавца продовольственных товаров. Организация рабочего места продавца продовольственных товаров.</p>	<p>2</p>										
<p>Тема 1.1 Соблюдение условий хранения, сроков годности и сроков реализации.</p>	<table border="1"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="696 1107 1917 1139">Содержание учебного материала</td> <td data-bbox="1928 1107 2029 1139">20</td> </tr> <tr> <td data-bbox="696 1147 786 1291">1.1.1</td> <td data-bbox="797 1147 1917 1291">Понятие об ассортименте и товарном сорте. Качество продовольственных товаров: определение градации качества, факторы влияющие на них. Вещества, входящие в состав пищевых продуктов: значение их в питании, пищевая ценность. Стандарты. Основы хранения продовольственных товаров.</td> <td data-bbox="1928 1147 2029 1291">10</td> </tr> <tr> <td data-bbox="696 1299 786 1433">1.1.2</td> <td data-bbox="797 1299 1917 1433">Требования стандарта и технологических условий к хранению товаров. Способы выкладки товаров: стеллажное, штабельное, навалом, в подвешенном виде. Основные правила продажи продовольственных товаров. Особенности подготовки отдельных групп и видов товаров к продаже</td> <td data-bbox="1928 1299 2029 1433">10</td> </tr> </table>	Содержание учебного материала		20	1.1.1	Понятие об ассортименте и товарном сорте. Качество продовольственных товаров: определение градации качества, факторы влияющие на них. Вещества, входящие в состав пищевых продуктов: значение их в питании, пищевая ценность. Стандарты. Основы хранения продовольственных товаров.	10	1.1.2	Требования стандарта и технологических условий к хранению товаров. Способы выкладки товаров: стеллажное, штабельное, навалом, в подвешенном виде. Основные правила продажи продовольственных товаров. Особенности подготовки отдельных групп и видов товаров к продаже	10	<p>36</p>	<p>2</p>
Содержание учебного материала		20										
1.1.1	Понятие об ассортименте и товарном сорте. Качество продовольственных товаров: определение градации качества, факторы влияющие на них. Вещества, входящие в состав пищевых продуктов: значение их в питании, пищевая ценность. Стандарты. Основы хранения продовольственных товаров.	10										
1.1.2	Требования стандарта и технологических условий к хранению товаров. Способы выкладки товаров: стеллажное, штабельное, навалом, в подвешенном виде. Основные правила продажи продовольственных товаров. Особенности подготовки отдельных групп и видов товаров к продаже	10										

	Практические занятия		8	
	ПЗ 27.	Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	4	
	ПЗ 28.	Определение товарных знаков и их расшифровка. Изучение видов маркировки, наносимой на товар	4	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Заполнение таблиц: «Определение качества основных групп продовольственных товаров в соответствии с нормативно-технической документацией (Гост Р)»		8	
Тема 1.2 Технология продажи зерномучных товаров.			24	2
	Содержание учебного материала			
	1.1. 2	Продажа зерномучных товаров Размещение и выкладка. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. Консультирование покупателей о пищевой ценности.	10	
	Практические занятия		6	
	ПЗ 29.	Изучение ассортимента видов круп, оценка качества крупы.	2	
	ПЗ 30.	Изучение ассортимента и оценка качества, продажа муки, макаронных изделий.	2	
	ПЗ 31.	Изучение ассортимента и оценка качества, продажи хлеба, булочных изделий.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовка сообщений по теме «Товароведная характеристика зерномучных товаров». Заполнение таблиц «Ассортимент и химический состав крупы, муки». Расчёт энергетической ценности: «Крупы перловой».		8	
Тема 1.3 Технология продажи плодоовощных товаров.			24	2
	Содержание материала			

	1.1.3	Продажа плодоовощных товаров. Классификация, показатели качества, условия хранения и транспортировка. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах Правило размещения и выкладки в торговом зале.	8	
	Практические занятия		8	
	ПЗ 32.	Изучение ассортимента и оценка качества овощей	4	
	ПЗ 33.	Изучение ассортимента и оценка качества плодов.	4	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Заполнение схем классификация плодоовощных товаров Составление кроссворда «Свежие плоды и ягоды» не менее 10 слов.		8	
Тема 1.4 Технология продажи крахмала, сахара, мёда.			26	2
	Содержание материала			
	1.1.4	Продажа крахмала, сахара, мёда. Классификация, показатели качества, условия хранения и транспортировка. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах Правило размещения и выкладки в торговом зале	10	
	Практические занятия		8	
	ПЗ 34.	Изучение ассортимента и оценка качества сахара, меда и крахмала.	8	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Оформление презентации по теме «Товароведная характеристика «Мёда».		8	
Тема 1.5 Технология продажи вкусовых товаров.			30	2
	Содержание материала		8	
	1.1.5	Продажа вкусовых товаров .Классификация, показатели качества,	4	
		условия хранения и транспортировка. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах Правило размещения и выкладки в торговом зале	4	
	Практические занятия		10	

	ПЗ 35	Изучение ассортимента и оценка качества вкусовых товаров: чай и чайные напитки, кофе и кофейные напитки.	4	
	ПЗ 36.	Изучение ассортимента и оценка качества пряностей и приправ.	2	
	ПЗ 37	Изучение ассортимента и оценка качества фруктово-ягодных кондитерских изделий.	2	
	ПЗ 38	Изучение ассортимента и оценка качества конфет и кондитерских изделий.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Оформление презентации по теме Товароведная характеристика «Чая, кофе». Составление кроссворда «Чайные напитки» не менее 10 слов.		12	
Тема 1.6 Технология продажи молочных товаров.			26	2
	Содержание материала			
	1.1.5	Продажа молочных товаров .Классификация, показатели качества, условия хранения и транспортировка. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах Правило размещения и выкладки в торговом зале	8	
	Практические занятия		8	
	ПЗ 39	Изучение ассортимента и оценка качества молока, сливок и молочных консервов.	2	
	ПЗ 40	Изучение ассортимента и оценка качества кисломолочных продуктов.	2	
	ПЗ 41	Изучение ассортимента и оценка качества твердых сычужных сыров.	2	
	ПЗ 42	Изучение ассортимента и оценка качества переработанных сыров.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Оформление презентаций по теме « Фальсификация молочных товаров». Расчёт энергетической ценности молока коровьего 2,5% жирности.		10	
Тема 1.7 Технология продажи яиц и яичных товаров.			20	2
	Содержание материала			
	1.1.7	Продажа яичных товаров. Классификация, показатели качества, условия хранения и транспортировка. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах Правило размещения и выкладки в торговом зале.	6	

	Практические занятия		6	
	ПЗ 43	Изучение ассортимента и оценка качества яиц и яичных продуктов.	6	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить сообщение «Ассортимент яичных товаров»		8	
Тема 1.8 Технология продажи мяса и мясных товаров.			36	2
	Содержание материала			
	1.1.8	Продажа мяса и мясных товаров. Классификация, показатели качества, условия хранения и транспортировка. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Правило размещения и выкладки в торговом зале.	10	
	Практические занятия		16	
	ПЗ 44	Изучение ассортимента и оценка качества мяса и мясных товаров	8	
	ПЗ 45	Изучение ассортимента и оценка качества мясных полуфабрикатов и колбасных изделий. Консультирование покупателей о пищевой ценности.	8	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Заполнение схем по классификации мясных товаров Решение ситуационных задач: Условия и сроки годности «Мясных товаров»		11	
Тема 1.9 Технология продажи рыбы и рыбных товаров.			24	2
	Содержание материала			
	1.1.9	Продажа рыбы и рыбных товаров. Классификация, показатели качества, условия хранения и транспортировка. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Правило размещения и выкладки в торговом зале.	8	
	Практические занятия		6	
	ПЗ 46	Изучение ассортимента и оценка качества рыбы и рыбных товаров	6	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить сообщение по теме: «Характеристика ассортимента рыбных товаров». Подготовить сообщение по теме: «Нерыбное водное сырьё».		10	

<p>Учебная практика (формирование первоначальных умений и навыков)</p> <p>Виды работ по разделу 1(ПО 2, ПК 2.1-ПК2.7)</p> <p>Изучение торгово-технологического процесса в торговом предприятии:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. идентификация различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); 2. установление градации качества пищевых продуктов; 3. оценка качества продовольственных товаров по органолептическим показателям; 4. распознавание дефектов продовольственных товаров; 5. подсчет энергетической ценности продукта; 6. подготовка инвентаря и инструментария торгового оборудования к работе; 7. фасовка, взвешивание, упаковка продовольственных товаров; 8. установка весов по уровню; 9. регулировка стрелки весов настольных циферблатных; 10. взвешивание отдельных групп продовольственных товаров на весах разных видов; 11. подсчёт стоимости покупки; 12. приемы и способы выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании; 13. создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров; 14. способы укладки товаров на хранение; 15. методы продажи товаров; 16. организация рабочего места; 17. правила продажи отдельных групп продовольственных товаров; 18. учет товарно-материальных ценностей; 19. изучение покупательского спроса. <p>Виды работ по разделу 2 (ПО 1, ПК 1.1-ПК1.4)</p> <p>Изучение торгово-технологического процесса в торговом предприятии:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. идентификация различных групп, подгрупп и видов непродовольственных товаров (текстильных,обувных.пушно- меховых,овчинно-шубных,хозяйственных.галантерейных.ювелирных.парфюмерно-косметических,культурно-бытового назначения); 2. проверка наличия и исправности оборудования, инвентаря и инструментов; 3. подготовка торгового оборудования к работе; 4. эксплуатация торгового оборудования с соблюдением правил; 5. установка весов по уровню; 6. регулировка стрелки весов настольных циферблатных. 	72	
---	----	--

<p>Производственная практика (отработка и совершенствование практических умений и навыков) Виды работ по разделу 1 (ПО 2, ПК 2.1-ПК2.7)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с предприятием торговли; 2. приемка товаров по количеству и качеству; 3. оформление сопроводительных документов; 4. размещение товаров на хранение; 5. подготовка товаров к продаже; 6. размещение и выкладка товаров в торговом зале; 7. организация рабочего места и безопасность труда в процессе обслуживания покупателей; 8. обслуживание покупателей в непродовольственных магазинах с различными методами продажи товаров; 9. продажа различных групп товаров с применением измерительного, механического и контрольно-кассового оборудования; 10. изучение покупательского спроса; 11. инвентаризация товарно-материальных ценностей. <p>Виды работ по разделу 2(ПО 1, ПК 1.1-ПК1.4)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с предприятием торговли; 2. приемка товаров по количеству и качеству; 3. оформление сопроводительных документов 4. размещение товаров на хранение; 5. подготовка товаров к продаже; 6. размещение и выкладка товаров в торговом зале; 7. организация рабочего места и безопасность труда в процессе обслуживания покупателей; 8. обслуживание покупателей в продовольственных магазинах с различными методами продажи товаров; 9. продажа различных групп товаров с применением измерительного, механического и контрольно-кассового оборудования; 10. изучение покупательского спроса; 11. инвентаризация товарно-материальных ценностей. 	72	
<p><i>ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ: КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН ПО МДК04.01.ПРОДАВЕЦ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ. МДК04.01.ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ. ЭКЗАМЕН КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ</i></p>		
<p><i>Всего</i></p>	672	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1- ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнения деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета организации и технологии розничной торговли; лабораторий: технического оснащения торговых организаций; товароведения и экспертизы непродовольственных товаров, товароведения и экспертизы продовольственных товаров; мастерских: учебный магазин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

компьютер и мультимедиа проектор, экран.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Учебный магазин:

- торговая мебель,
- торговый инвентарь,
- электронные весы,
- контрольно-кассовая машина,
- натуральные образцы товаров,
- комплект товарно-сопроводительных документов.

Технического оснащения торговых организаций:

- рабочие места по количеству обучающихся,
- комплект бланков технологической документации,
- комплект учебно-методической документации,
- торговая мебель,
- торговый инвентарь,
- циферблатные и электронные весы,
- контрольно-кассовые машины,
- натуральные образцы товаров.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендовано проводить концентрировано. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест практики:

- торговая мебель,
- торговый инвентарь,
- фасовочные и упаковочные материалы,
- контрольно-кассовая техника,
- натуральные образцы товаров ,
- комплект товарно-сопроводительных документов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Федеральные законы и нормативные документы

- Закон РФ «О защите прав потребителей» (в ред. Федерального закона от 9 января 1996г. № 2-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
- «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000

- Закон РФ «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров» от 23 сентября 1992 г. № 3520-1 (с изменениями и дополнениями)
- Федеральный закон от 27 июля 2006 г. № 149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации»
- Федеральный закон «О рекламе» от 13 марта 2006 г. № 38-ФЗ
- Федеральный закон от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной цифровой подписи».
- Правила продажи отдельных видов товаров. Постановление Правительства РФ от 19 января 1998 г. № 55 (с изменениями и дополнениями)
- ГОСТ Р 51303-99 Торговля. Термины и определения
- ГОСТ Р 51304-99 Услуги розничной торговли»
- ГОСТ Р «Розничная торговля. Номенклатура показателей качества и безопасности»
- Нормативные документы (ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ, ТУ) по группам продукции
- ОК 005-93 в 3 тт. Общероссийский классификатор продукции. М.: Изд-во стандартов, 2000
- СанПиН 2.6.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- СанПиН 2.3.2. 1078 – 2003 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- Федеральный закон от 27.07.2006 3149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и защите информации».
- Гражданский кодекс Российской Федерации ч.1 гл.4

Основная литература

1. Голубенко, О. А. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. - Москва : Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 336 с. (ПРОФИЛЬ) ISBN 978-5-98281-106-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/497478>
2. Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров : учебное пособие / Т.С. Павлова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014724-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1172187>
3. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 104 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0692-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1168662>

Дополнительные источники:

1. Стрижевская, С.Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / С. Л. Стрижевская, Е. В. Жвания. — Минск : РИПО, 2019. - 125 с. - ISBN 978-985-503-864-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055982>
2. Чалых, Т. И. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров : учебник для бакалавров / Т. И. Чалых, Е. Л. Пехташева, Е. Ю. Райкова [и др.] ; под ред. д.х.н., проф. Т. И. Чалых, к.т.н., доц. Н. В. Умалёновой. — 3-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 760 с. - ISBN 978-5-394-03717-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091158>
3. Григорян, Е. С. Товароведение : учебное пособие / Е.С. Григорян. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 265 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014008-6.Л.Г.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Занятия по изучению разделов «Технология выполнения работ по профессиям продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров» профессионального модуля проводятся в образовательном учреждении, в аудиториях, оснащенных необходимым оборудованием, с применением учебно-методической документации.

При изучении данного модуля необходимо постоянно обращать внимание на то, как практические навыки и изученный теоретический материал могут быть использованы в будущей практической деятельности. При выборе методов обучения предпочтение следует отдавать тем, которые способствуют лучшему установлению контакта с обучающимися и лучшему усвоению ими материала.

Для проведения занятий целесообразно использовать лекционно-семинарские занятия, работать с учебно-методическими и справочными материалами, производственной документацией, применять технические средства обучения и вычислительную технику, организовывать экскурсии на торговые предприятия.

Учебную практику целесообразно проводить в профессиональной образовательной организации, оснащенной необходимым оборудованием и техническими средствами обучения под руководством специалистами-преподавателями данного модуля. Отдельные занятия могут проводиться на профильном предприятии (встречи и беседы со специалистами, экскурсии и др.). Формы отчетности по результатам учебной практики определяются профессиональной образовательной организацией (дневник-отчет, отчет и др.).

Учебная практика и производственная практики проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и могут реализоваться как концентрировано в нескольких периодах, так и рассредоточено, чередуясь с практическими занятиями в рамках профессионального модуля. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от профессиональной образовательной организации (специалисты – педагогические работники, мастерами) и руководители практики от организации. Формы отчетности по результатам производственной практики определяются ПОО (дневник-отчет, отчет и др.). Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Обучающиеся имеют право по всем вопросам, возникшим в процессе изучения разделов междисциплинарного курса профессионального модуля, прохождения учебной и производственной практик, обращаться к администрации ПОО, педагогическим работникам, руководителям практик, вносить предложения по совершенствованию образовательного процесса и организации учебной и производственной практик. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются профессиональной образовательной организацией.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

Реализация программы профессионального модуля в рамках междисциплинарных курсов должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю данного модуля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходить стажировку на профильных предприятиях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – педагогические работники междисциплинарного курса.

Мастера производственного обучения: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением стажировок не реже одного раза в 3 года, опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы, является обязательным. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных предприятия.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК4.1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров	-проведение приемки товаров по количеству и качеству, комплектности в соответствии с инструкциями о порядке приемки товаров (П-6, П-7); -заполнение сопроводительных документов в соответствии с требованиями инструкций	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий;
ПК4.1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.	Подготовка товаров к продаже в соответствии с нормативно- технической документацией. Размещение товаров в торговом зале на торгово-технологическом оборудовании в соответствии с требованиями нормативных документов и правилами техники безопасности. Осуществление выкладки товаров в торговом зале на торгово-технологическом оборудовании в соответствии с планами граммами и правилами техники безопасности.	- заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:
ПК4.1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	Обслуживание покупателей в соответствии с требованиями стандартов обслуживания.	- практических заданий на комплексном экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена квалификационного по модулю;
ПК 4.1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	Размещение товаров на хранение в соответствии с требованиями нормативных документов и правилами техники безопасности. Выбор режимов хранения товаров в соответствии с требованиями нормативных документов и правилами техники безопасности.	- экспертная оценка и наблюдение по учебной и производственной практикам
ПК4. 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на	Эксплуатация весоизмерительного оборудования в соответствии с нормативно- технической документацией и правилами техники безопасности. Эксплуатация холодильного оборудования в соответствии с нормативно-технической документацией и	

поступившие товары.	правилами техники безопасности. Эксплуатация немеханического оборудования и торгового инвентаря в соответствии с нормативно-технической документацией и правилами техники безопасности.	
ПК4. 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку	Проверка качества непродовольственных товаров в соответствии с требованиями стандартов. Проверка комплектность и подсчёт количества товаров в соответствии с требованиями сопроводительных документов.	
ПК 4.2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Обслуживание покупателей в соответствии с требованиями стандартов обслуживания.	
ПК 4.2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	выполнение укладки продовольственных товаров на хранение в соответствии с технологической картой; -анализ сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продовольственных товаров в соответствии с их пищевой ценностью	
ПК4. 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	соблюдение типовых правил и инструкций эксплуатации торгово-технологического оборудования; - знание устройства торгово-технологического оборудования; -соблюдение санитарных норм, предъявляемых к торгово-технологическому оборудованию в соответствии с Сан ПиНом	
ПК4. 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	оформление документов контроля сохранности товарно-материальных ценностей в соответствии с Инструкцией об учете товарно-материальных ценностей	
ПК4. 2.7. Изучать спрос покупателей	определение вида покупательского спроса в соответствии с предлагаемым ассортиментом продовольственных товаров; - установление покупательского спроса по частоте и характеру группы продовольственных товаров правильно;	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля, методы оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Готовность к профессиональной деятельности по продаже продовольственных и непродовольственных товаров	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на комплексном экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена квалификационного по модулю;</p> <p>- экспертная оценка и наблюдение по учебной и производственной практикам</p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Обоснованный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области оценки качества и экспертизы товаров; эффективное и качественное выполнение профессиональных задач	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и несение за них ответственность	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	Использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Деловое, неконфликтное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	
ОК 8. Самостоятельно	Планирование повышения своего	

<p>определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>общекультурного и профессионального уровня</p>	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности</p>	