

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-П по профессии/специальности
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМ.01 ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ».....	2
«ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ».....	24
«ПМ.03 РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЕТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ».....	Ошибка! Закладка не определена.
«ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЯ СКЛАДСКОГО ХОЗЯЙСТВА И ЛОГИСТИКИ..	56

Приложение 1.1
к ОПОП-П по профессии
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.01 ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	4
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	4
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	61
2. Структура и содержание профессионального модуля	7
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	7
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	7
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	8
3. Условия реализации профессионального модуля	21
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	21
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	21
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01 ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Продажа непродовольственных товаров».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен :

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК. 1.1	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	- 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;	обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров
ПК. 1.2.	- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; - идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций; - производить	- назначение, классификацию торгового инвентаря; - назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;	

	подготовку к работе весоизмерительного оборудования; - производить взвешивание товаров отдельных товарных групп; - осуществлять выбор номенклатуры потребительских свойств и показателей для определения качественной характеристики товаров; - определять действительные значения показателей качества; - сравнивать действительные значения измеряемого показателя с базовым; - выявлять соответствие или несоответствие действительных значений показателей качества базовым; - применять значение показателя качества для констатации результата оценки; - устанавливать градацию качества; -	- устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования; - Закон о защите прав потребителей; - правила охраны труда;	
ПК. 1.3.	- определять факторы, влияющие на формирование качества товара; - пользоваться методами и приемами оценки качества товара; - распознавать дефекты товаров, определять причины их возникновения и методы устранения;	- свойства и показатели качества товаров; - номенклатуру потребительских свойств и показателей; - факторы, влияющие на формирование качества товара; - нормативно-техническую документацию, определяющую качество товара; - градации качества; - взаимосвязь оценки с градациями	

		качества; - дефекты товаров; - сертификацию товаров; - кодирование товаров;	
ПК.1.4.	- расшифровывать маркировку, идентификационные коды товаров, знаки соответствия, символы; определять сроки реализации, хранения и годности	- номенклатуру потребительских свойств и показателей; - факторы, влияющие на формирование качества товара; - нормативно-техническую документацию, определяющую качество товара; - градации качества; - взаимосвязь оценки с градациями качества; - дефекты товаров; - сертификацию товаров; - кодирование товаров; - маркировку, знаки соответствия, символы; - гигиеническое заключение; - действия с товаром, не соответствующим установленным требованиям; - гарантийные сроки; перечень товаров, на которые изготовитель обязан устанавливать сроки годности	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	134	88
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	54	-
Практика, в т.ч.:	324	
учебная	180	XX
производственная	144	XX
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 01.01 в форме дифференцированного зачета</i>	180	XX
<i>УП 01 в форме дифференцированного зачета</i>		
<i>ПП 01 в форме дифференцированного зачета</i>	144	
<i>ПМ 01 в форме экзамена</i>		
Всего	512	XXX

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия ¹	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ²	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Раздел 1. Распознавание ассортимента, определение качества и комплектности непродовольственных товаров	196	60	124	84	-	40	72	
2	Раздел 2. Осуществление продажи, выкладки и размещения непродовольственных товаров в торговом зале	314	28	64	48		14	108	144
3	Учебная практика							180	
4	Производственная практика								144
5	Промежуточная аттестация	2							
6	Всего:	512	88	188	132	-	54	180	144

¹ Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

² Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Распознавание ассортимента, определение качества и комплектности непродовольственных товаров			
МДК 01.01. Розничная торговля непродовольственными товарами			
Тема 1.1. Введение в товароведение непродовольственных товаров	Содержание	12	ОК 4, ОК 5; ПК 1.1, ПК 1.2
	Предмет и основные категории товароведения. Предмет, содержание и методы товароведения. Классификация и кодирование товаров. Цели, задачи и методы классификации. Виды кодирования. Маркировка товаров: виды маркировки, условные обозначения. Информационные знаки. Основы стандартизации и сертификации товаров. Ассортимент товаров. Принципы управления ассортиментом. Основные характеристики ассортимента товаров. Структура ассортимента, показатели структуры ассортимента. 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. Товарные потери. Виды потерь. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и списанию потерь. Виды и формы товарной информации.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	7	
	1. Анализ форм и видов товарной информации. Расчет контрольного разряда штрихкодов непродовольственных товаров различных групп товаров		
	2. Определение видов и форм товарной информации, расшифровка маркировки, клеймения и символов по уходу.		
	3. Анализ структуры ассортимента товаров в торговом предприятии. Урок-экскурсия в торговое предприятие.		
	4. Определение коэффициента широты, полноты, устойчивости		
	5. Расчет товарных потерь. Решение проблемных ситуаций.		

	6. Заполнение ТОРГ-15 «Акт о порче, бое, ломе товарно-материальных ценностей».		
	7. Контрольная работа №1: выполнение задания в тестовой форме.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Расчет показателей ассортимента (широты, глубины) – выполнение практического задания.	2	
Тема 1.2. Текстильные товары	Содержание	11	ОК 4, ОК 5; ПК 1.1, ПК 1.2
	Текстильные волокна. Общая характеристика текстильных волокон. Классификация натуральных и химических волокон. Условные обозначения видов текстильных волокон. Понятие о пряже и нитях. Классификация пряжи и нитей Ткацкие переплетения. Пороки ткачества. Виды отделок тканей. Группировка и ассортимент хлопчатобумажных и льняных тканей, шерстяных и шелковых тканей. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение тканей. Нетканые текстильные материалы. Искусственные меха, способы изготовления, виды.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	5	
	8. Идентификация тканей по виду волокна, виду пряжи, переплетениям, отделке поверхностной плотности, крашению.		
	9. Исследование ассортимента хлопчатобумажных тканей, льняных, шерстяных, шелковых, синтетических и искусственных, производителей и поставщиков.		
	10. Контрольная работа №2: выполнение задания в тестовой форме.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Идентификация тканей - выполнение практического задания. Классификация и ассортимент тканей - подготовка презентации по теме, фотоиллюстративного материала	3	
Тема 1.3. Швейные и	Содержание	14	

трикотажные товары	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. Классификация швейных товаров. Классификация и ассортимент швейных изделий. Изделия швейные. Термины и определения Правила маркировки, упаковки, хранения швейных изделий. Шкала типовых размеров. 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.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	3	
	11. Идентификация деталей швейных изделий, размерных показателей и видов швейных изделий		
	12. Анализ торгового ассортимента швейных изделий в розничном торговом предприятии		
	13. Идентификация ассортимента трикотажных товаров и определения их качества.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Оценка качества швейных изделий - выполнение практического задания. Оценка качества трикотажных изделий - выполнение практического задания.	4	
Тема 1.4. меховые товары	Содержание	11	ОК 4, ОК 5; ПК 1.1, ПК 1.2
	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, кожаной ткани и шкурки в целом. Ассортимент пушно-меховых полуфабрикатов. Виды мехового полуфабриката: зимние, весенние. Меховые шкуры морских и речных зверей.		

	Ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий. Требования к качеству меховых и овчинно-шубных изделий. Дефекты меховых изделий. Маркировка, упаковка и хранение меховых изделий.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	5	
	14. Распознавание видов мехового и овчинно - шубного полуфабрикатов, ассортимента верхней меховой одежды. Составление консультации о потребительских свойствах меховых изделий.		
	15. Анализ торгового ассортимента пушно-меховых изделий в розничном торговом предприятии. Урок - экскурсия в торговое предприятие.		
	16. Контрольная работа №3: выполнение задания в тестовой форме.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Классификация и ассортимент меховых изделий - подготовка презентации по теме «Пушно - меховые товары».	4	
Тема 1.5. Обувные товары	Содержание	14	ОК 4, ОК 5; ПК 1.1, ПК 1.2
	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. Классификация и ассортимент кожаной обуви. Характеристика обуви по половозрастному назначению. Требования к качеству кожаной обуви, маркировка, упаковка и хранение кожаной обуви. Правила ухода за кожаной обувью. 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.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	7	
	17. Идентификация ассортимента обувных товаров по половозрастному признаку, видам, применяемым материалам, методам крепления, сезонности, размерным показателям, моделям.		
	18. Составление консультации о потребительских свойствах обувных товаров.		
	19. Анализ ассортимента обувных товаров в розничном торговом предприятии. Урок - экскурсия в торговое предприятие.		

	20. Контрольная работа №4: выполнение задания в тестовой форме.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Современные модели обуви - подготовка презентации, сообщения, фотоиллюстративного материала	4	
Тема 1.6. Галантерейные товары	Содержание	8	
	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. 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.		ОК 4, ОК 5; ПК 1.1, ПК 1.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	3	
	21. Идентификация галантерейных товаров, гарантийные сроки эксплуатации. Дефекты галантерейных товаров.		
	22. Контрольная работа №5: выполнение задания в тестовой форме.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Анализ ассортимента галантерейных товаров производителей РФ.	2	
Тема 1.7. Парфюмерно-косметические товары	Содержание	10	
	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. Косметические товары. Сырье для косметических товаров. Потребительские свойства и показатели качества косметических средств: функциональные, эргономические, эстетические, свойства безопасности. Классификация и ассортимент косметических товаров.		ОК 4, ОК 5; ПК 1.1, ПК 1.2
	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.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	3	

Тема 1.8. Посудохозяйственные товары	23. Идентификация ассортимента косметических товаров и туалетного мыла. Составление консультации о потребительских свойствах изделий.		
	24. Контрольная работа №6: выполнение задания в тестовой форме.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Оценка качества парфюмерных и косметических товаров - выполнение практического задания. Анализ маркировки, упаковки парфюмерных товаров, реализуемых в розничном торговом предприятии.	2	
	Содержание Стекланные бытовые товары. Сырье для производства стекла. Производство стеклоизделий. Классификация и ассортимент стекланных изделий. Требования к качеству стеклнной посуды, маркировка, транспортировка, хранение стеклоизделий. 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. 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 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.	20	ОК 4, ОК 5; ПК 1.1, ПК 1.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	25. Идентификация ассортиментной принадлежности стекланных бытовых товаров: по применяемым материалам, назначению, видам, методам декорирования. Составление консультации о потребительских свойствах изделий.		

	26. Идентификация ассортиментной принадлежности керамических бытовых товаров: по применяемым материалам, назначению, видам, методам декорирования. Составление консультации о потребительских свойствах керамических изделий.		
	27. Идентификация ассортимента изделий из пластмасс. Органолептическая оценка качества видов пластмасс. Составление консультации о потребительских свойствах изделий.		
	28. Идентификация ассортимента металлической посуды. Идентификация ассортимента ножевых товаров и столовых приборов. Органолептическая проверка их качества. Составление консультации о потребительских свойствах изделий.		
	29. Анализ ассортимента товаров бытовой химии в магазине «Фикс прайс».		
	30. Контрольная работа №7: выполнение задания в тестовой форме.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Идентификация стеклянной и керамической посуды - выполнение практического задания. Анализ ассортимента стеклянной и керамической посуды производителей РФ. Изучение ассортимента и качества металлической посуды, сайт поставщика. Подготовка презентации в электронном виде: «Ассортимент минеральных удобрений. Средства защиты растений, средства для борьбы с насекомыми, нефтепродукты».	6	
Тема 1.9. Товары культурно-бытового назначения	Содержание	15	ОК 4, ОК 5; ПК 1.1, ПК 1.2
	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. 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.		

	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. 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. 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	6	
	31. Идентификация ассортимента и определение качества игрушек. Составление консультации о потребительских свойствах изделий.		
	32. Анализ ассортимента школьно-письменных и канцелярских товаров в книжном магазине «Факел».		
	33. Определение технических характеристик, правил эксплуатации, цены фотоаппаратов и телефонов. Составление консультации о потребительских свойствах изделий. Определение ассортимента и проверка качества товаров для занятий спортом.		
	34. Контрольная работа №8: выполнение задания в тестовой форме.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Решение ситуаций, возникающих при продаже с применением Закона РФ «О защите прав потребителей» Анализ ассортимента спортивных товаров в торговом предприятии.	3	
Тема 1.10. Бытовые электротехнические товары.	Содержание	13	
	Электробытовые товары. Классификация электробытовых товаров. Электроустановочные и проводниковые изделия. Электрические лампы, светильники. Ассортимент, характеристика. Требования к качеству. Бытовые электрические машины. Холодильники, машины для стирки и сушки белья. Стандартные параметры бытовых электрических машин. Требования к качеству. 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.		ОК 4, ОК 5; ПК 1.1, ПК 1.2

	В том числе практических и лабораторных занятий	7	
	35. Составление консультации о потребительских свойствах электробытовых товаров.		
	36. «Исследование ассортимента бытовой радиоэлектронной аппаратуры в торговых предприятиях. Определение ассортимента и правил эксплуатации электрических ламп накаливания». Экскурсия в торговые предприятия.		
	37. Обзор рынка новинок бытовых электрических машин. Подготовка презентации в программе Power Point.		
	38. Контрольная работа №9: выполнение задания в тестовой форме.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Классификация и ассортимент электробытовых товаров - выполнение практического задания, составление кроссворда, задания в тестовой форме. Оценка качества электробытовых товаров - выполнение практического задания. Подготовка консультации - презентации на электробытовые товары по выбору. Изучение ГОСТ 26678-85 на холодильники и ГОСТ 8051-83 машины стиральные бытовые, раздел Технические требования- оформление конспекта.	4	
Тема 1.11. Строительные и мебельные товары	Содержание	10	
	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. Мебельные товары. Производство мебели. Основные требования, предъявляемые к мебели. Классификация и ассортимент мебели. Требования к качеству мебели. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели.		ОК 4, ОК 5; ПК 1.1, ПК 1.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	39. Анализ ассортимента материалов для полов, стен, перегородок в розничных торговых предприятиях города. Урок-экскурсия в специализированное торговое предприятие.		

	40. Идентификация мебели по ассортиментной принадлежности, материалам изготовления, элементами конструкции. Составление консультации о потребительских свойствах изделий.		
	41. Анализ ассортимента мебельных товаров в магазине «Комфорт». Урок-экскурсия в специализированный магазин.		
	42. Контрольная работа №10: выполнение задания в тестовой форме.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Анализ ассортимента и цен мебельных товаров у производителей мебели в специализированных магазинах.	2	
Тема 1.12. Ювелирные товары и бытовые часы. Художественные изделия и сувениры.	Содержание	11	
	Ювелирные товары. Благородные металлы и их сплавы. Цветные металлы и их сплавы. Ювелирные камни, классификация. Производство ювелирных изделий. Классификация и ассортимент ювелирных товаров. Требования к качеству, маркировка, клеймение, упаковка, правила обращения с ювелирными изделиями и уход за ними. Бытовые часы. Конструкция бытовых часов. Классификация и ассортимент бытовых часов. Требования к качеству, упаковка, транспортирование, правила обращения с часами. Художественные изделия и сувениры. Классификация художественных изделий. Сувениры. Требования к качеству, упаковка, правила хранения.		ОК 4, ОК 5; ПК 1.1, ПК 1.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	3	
	43. Анализ ассортимента ювелирных изделий и часов в торговых предприятиях. Урок - экскурсия в специализированные магазины		
	44. Контрольная работа №11: выполнение задания в тестовой форме.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Исследование ассортимента однородной группы товаров подготовка сообщения, электронной презентации. Разработка консультации на художественные изделия и сувениры региональных производителей Анализ ассортимента художественных изделий и сувениров региональных производителей	6	
Раздел 2. Осуществление продажи, выкладки и размещение непродовольственных товаров в торговом зале			
МДК 01.01. Розничная торговля непродовольственными товарами			
Тема 2.1. Формирование ассортимента товаров в	Содержание	10	ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 7; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4
	Устройство и планировка магазинов для торговли непродовольственными товарами. Виды розничной торговли непродовольственными товарами.		

розничной торговле	Организация рабочего места продавца непродовольственных товаров. Формирование ассортимента непродовольственных товаров в магазине. Источники товароснабжения. Задачи и методы изучения покупательского спроса. Основные виды покупательского спроса.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1. Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны непродовольственных товаров.		
	2. Разработка анкеты опроса покупателей на непродовольственные товары. Определение видов покупательского спроса		
	3. Контрольная работа №12: выполнение задания в тестовой форме.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Исследование планировки торгового зала магазина. Составление отчета. Выявление покупательского спроса на непродовольственные товары. (группа товаров по выбору).	4	
Тема 2.2. Технология приемки товаров в магазинах	Содержание	10	ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 7; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4
	Приемка товаров в торговых организациях. Основные требования к организации товароснабжения розничной торговой сети. Источники товароснабжения непродовольственных товаров. Основные нормативные документы на поставку товаров. Технология приемки непродовольственных товаров по количеству и по качеству в магазине, особенности приемки товаров бытовой техники, обувных товаров. Сопроводительные документы.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	5	
	4. Оформление доверенности на получение товара.		
	5. Оформление сопроводительных документов (счет-фактура, накладная)		
	6. Контрольная работа №13: выполнение задания в тестовой форме		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата «Порядок приемки товаров в торговом предприятии по количеству и качеству». Выполнение практического задания Составление акта на бой, лом, порчу.	4	
Тема 2.3. Технология хранения и подготовки товаров к продаже	Содержание	3	
	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	2	
	7. 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	6	
	Размещение и выкладка непродовольственных товаров в торговом зале. Основные требования к размещению и выкладке непродовольственных товаров. Рекламно-информационная работа в магазинах.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	5	
	8. Экскурсия в магазин. Подготовка сообщения «Анализ принципов размещения и выкладки товаров в торговом предприятии.		
	9. Экскурсия в магазин. Подготовка сообщения «Выявление нарушений в торговых предприятиях при хранении и реализации товаров».		
	10. Контрольная работа №14: выполнение задания в тестовой форме.		
Тема 2.5. Технология продажи товаров	Содержание	8	
	Обслуживание покупателей. Методы продажи непродовольственных товаров. Основные правила продажи непродовольственных товаров. Правила продажи товаров бытовой техники, ювелирных изделий, обувных товаров. Правила обмена и возврата непродовольственных товаров в торговых предприятиях. ФЗ «О защите прав потребителей». Организация дополнительных услуг в торговых предприятиях и их влияние на культуру обслуживания покупателей.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	7	
	11. Решение ситуационных задач «Правила продажи отдельных видов непродовольственных товаров.		
	12. Решение ситуационных задач «Применение статей, административного права, за нарушение правил торговли».		
	13. Решение торговых ситуаций, возникающих в процессе обслуживания.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Решение торговых ситуаций. Применение статей административного права за нарушение правил торговли. Выполнение задания в тестовой форме		
Учебная практика Виды работ: Идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового			

назначения); Расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; Консультировать покупателей о свойствах и правилах эксплуатации товаров; Идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций; Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово-технологическом оборудовании; Осуществлять подготовку к работе весоизмерительного оборудования; Выполнять взвешивание отдельных видов непродовольственных товаров.		
Производственная практика Виды работ: Ознакомление с предприятием. Участие в приемке товаров по количеству и качеству. Проверка количества, качества, комплектности непродовольственных товаров при приемке их в отделе (секции) магазина. Подготовка, размещение товаров в торговом зале и выкладка на торгово-технологическом оборудовании. Анализировать соответствие продажи непродовольственных товаров в магазине нормативным требованиям. Контролировать сохранность товарно-материальных ценностей.		
Промежуточная аттестация	2	
Всего	512	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Организации и технологии розничной торговли», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория торгово-технического оборудования, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ учебный магазин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики склад мини-маркета «Тетра»; оптово-розничный склад «ЭкономЪ», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Калачев, С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: /учебник для среднего профессионального образования / С.Л. Калачев. - 2-е изд. перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 478 с. - (Профессиональное образование). - Текст: непосредственный
2. Каплина, С.А. Управление ассортиментом товаров: учебник / С.А. Каплина. - Ростов н/Д: Феникс, 2020. - 228 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование)
3. Криштафович, В.И. Теоретические основы: товароведения + Приложение: тесты: учебник / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович. — Москва: КНОРУС, 2021. - 160 с. - (Среднее профессиональное образование)
4. Лифиц, И.М. Управление качеством: учебное пособие / И.М. Лифиц. - Москва: КНОРУС, 2020. - 320 с. - (Среднее профессиональное образование)
5. Ляпина, О.П. Стандартизация, сертификация и техническое документоведение: учеб, для студ. учреждений сред. проф. образование / О.П. Ляпина, О.Н. Перлова. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 208 с.
6. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред, проф. образования / З.П. Матюхина. - 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 336 с., [16] с цв. ил.
7. Образовательные ресурсы Интернета - Министерство экономического развития Российской Федерации [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.economy.gov.ru>, свободный
8. Образовательные ресурсы Интернета - КонсультантПлюс [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru>, свободный
9. Образовательные ресурсы Интернета - Гарант [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://w3vw.garant.ru>, свободный
10. Образовательные ресурсы Интернета - Энциклопедия маркетинга [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.marketing.spb.ru, свободный
11. Образовательные ресурсы Интернета - Корпоративный менеджмент [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.cfin.ru, свободный
12. Образовательные ресурсы Интернета - 1С: Предприятие 8 [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://v8.lc.ru/trade/>, свободный
13. Образовательные ресурсы Интернета - Электронный фонд правовой нормативнотехнической документации [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/>, свободный

14. Образовательные ресурсы Интернета - Российская национальная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.nlr.ru/>, свободный
15. Образовательные ресурсы Интернета — Торгово-промышленная палата Российской Федерации [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.tpprf.ru>, свободный
16. Образовательные ресурсы Интернета - Учебники онлайн. Учебное пособие для подготовки к экзамену по менеджменту (Шевелева В.П.) [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://uchebnik-online.com/soderzhanie/textbook_309.html, свободный

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть четвертая) (статьи 1225 - 1551) (с изменениями на 30 декабря 2020 года) (редакция, действующая с 17 января 2021 года) от 18.12.2006 № 230-ФЗ [принят Государственная Дума]
2. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях (с изменениями на 30 декабря 2020 года) (редакция, действующая с 15 января 2021 года) от 30.12.2001 № 195-ФЗ [принят Государственная Дума]
3. Федеральный Закон РФ «О торгово-промышленных палатах в Российской Федерации (с изменениями на 8 декабря 2020 года)» от 07 июля 1993 № 5340-1 [Государственная Дума]
4. Федеральный Закон РФ «О защите прав потребителей (ред. от 08.12.2020)» от 07.02.1992 № 2300-1 [Государственная Дума]
5. Федеральный Закон РФ «О техническом регулировании (с изменениями на 22 декабря 2020 года)» (редакция, действующая с 1 января 2021 года) от 27.12.2002 № 184-ФЗ [Государственная Дума]
1. Федеральный закон РФ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2021)» от 21.11.2011 № 323-ФЗ [принят Государственная Дума]
2. Федеральный закон РФ «О специальной оценке условий труда (с изменениями на 30 декабря 2020 года)» (редакция, действующая с 1 января 2021 года) от 28.12.2013 № 426-ФЗ [принят Государственная Дума]
8. Гаджинский А.М. Современный склад. Организация, технологии, управление и логистика: учеб.-практическое пособие. - М.: ТК Велби, изд-во Проспект, 2011. - 176 с.
9. Гаджинский А.М. Логистика. Учебник / А.М. Гаджинский. - 19-е изд. - М.: Издательско- торговая корпорация «Дашков и К», 2010. - 484с. Моисеенко, Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: учебник / Н.С. Моисеенко. - Изд. 6-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 379, [1], с ил. - (Среднее профессиональное образование)
10. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения: Учебник для вузов. - М.: Норма, 2006. - 448 с.
12. Сайткулов, Н.Н. Техническое оснащение торговых организаций: Учебное пособие для среднего профессионального образования. - М.: Издательский дом «Деловая литература». - 2005. - 336 с.
12. Турков, А.М. Логистика: учеб, для студ. учреждений сред. проф. образования / А.М. Турков, И.О. Рыжова. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 176 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1	- обучающийся идентифицирует товары	Контрольные работы, зачеты,

	различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно - меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); - обучающийся расшифровывает маркировку, клеймение и символы по уходу;	квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК.1.2	- обучающийся оценивает качество по органолептическим показателям;	
ПК 1.3.	- обучающийся консультирует о свойствах и правилах эксплуатации товаров;	

Приложение 1.2
к ОПОП-П по профессии
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	4
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	4
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	61
2. Структура и содержание профессионального модуля	7
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	7
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	7
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	8
3. Условия реализации профессионального модуля	21
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	21
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	21
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

6.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Продажа продовольственных товаров».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

6.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен :

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК.2.1.	идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям	классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; особенности пищевой ценности пищевых продуктов;	обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров
ПК.2.2.	распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать энергетическую ценность продуктов; производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;	классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; особенности пищевой ценности пищевых продуктов;	

ПК.2.3.	идентифицировать ассортиментные группы и подгруппы по классификационным признакам; определять показатели основных свойств ассортимента; обосновывать необходимость пополнения и обновления ассортимента;	особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
ПК.2.4.	устанавливать сопутствующий ассортимент для основных групп товаров; определять оптимальность ассортимента; давать товароведную характеристику товарам; классифицировать товар по потребительским свойствам;	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;
ПК.2.5.	определять конкурентноспособность товаров; устанавливать взаимосвязь между стоимостными и товароведными характеристиками товара; идентифицировать виды упаковки товаров;	закон о защите прав потребителей, правила охраны труда; классификационные признаки ассортимента; характеристику ассортимента товаров однородных групп; показатели и свойства ассортимента;
ПК.2.6.	отслеживать соблюдение сроков хранения, годности, реализации товаров; рассчитывать размер актируемых потерь; анализировать спрос на	товароведные характеристики товаров; свойства и показатели товаров; классификацию

	товары и структуру предложения по ассортиментным разновидностям;	показателей качества; группы значений показателей качества;	
ПК.2.7.	анализировать структуру ассортимента; формировать ассортимент; определять наименования и количество реализуемого товара;	технологические процессы товародвижения; формы документального сопровождения товародвижения; основные правила приемки товаров; способы размещения товаров на складах;	
ПК.2.8.	составлять заявку на пополнение товарных запасов; принимать решения по оптимизации ассортимента.	условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп; виды товарных потерь, меры предупреждения и снижения товарных потерь; ассортиментную политику торговых организаций;	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	68	
Практические занятия	82	82
Самостоятельная работа	50	
Практика, в т.ч.:		
учебная	180	
производственная	720	
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 02.01 в форме дифференцированного зачета</i> <i>УП 02 в форме дифференцированного зачета</i> <i>ПП 02 в форме дифференцированного зачета</i>	2	
Всего	1100	

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Раздел 1. Распознавание ассортимента, определение качества и комплектности непродовольственных товаров	50	16	34	16		18		
2	Раздел 2. Осуществление продажи, выкладки и размещения непродовольственных товаров в торговом зале	82	66	82	50		32		
3	Учебная практика	180						180	
4	Производственная практика	720							720
5	Промежуточная аттестация	2							
6	Всего:	1100	82	118	68		50	180	720

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Осуществление торгово-технологического процесса		50	
МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами			
Тема 1.1. Формирование ассортимента товаров в розничной торговле	Содержание	12	ПК.2.1., ПК.2.2., ПК.2.3., ПК.2.4., ПК.2.5., ПК.2.6., ПК.2.6., ПК.2.7., ПК.2.8.
	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	4	
	1. Определение видов покупательского спроса на продовольственные товары. Разработка анкет для изучения покупательского спроса.		
	2. Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны продовольственных товаров.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Определение видов планировки торгового зала магазина. Экскурсия в магазин. Составление отчета.	4	
Тема 1.2. Технология приемки товаров в продовольственных магазинах	Содержание	10	ПК.2.1., ПК.2.2., ПК.2.3., ПК.2.4., ПК.2.5., ПК.2.6., ПК.2.6., ПК.2.7., ПК.2.8.
	Технология приемки продовольственных товаров по количеству и по качеству в магазине. Сопроводительные документы. Технология автоматизации документального оформления товарных операций.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	3. Оформление сопроводительных документов (счет - фактура, накладная) в соответствии с требованиями		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Порядок приемки товаров в торговом предприятии по количеству и качеству. Подготовка сообщения.	4	
Тема 1.3. Технология	Содержание	10	

хранения и подготовки продовольственных товаров к продаже	Организация хранения продовольственных товаров в магазине, факторы, влияющие на качество товаров при хранении. Подготовка продовольственных товаров к продаже. Особенности подготовки отдельных групп и видов продовольственных товаров к продаже. Товарные потери и меры по их сокращению.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	4. Выявление соответствия условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов установленным требованиям НТД. (Урок - экскурсия в магазин ООО «Тетра»).	4	
	5. Расшифровка маркировки на продовольственных товарах и ее соответствие требованиям.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка продовольственных товаров к продаже. Особенности подготовки отдельных групп и видов продовольственных товаров к продаже.		
Тема 1.4. Технология размещения и выкладки отдельных видов товаров	Содержание	8	ПК.2.1., ПК.2.2., ПК.2.3., ПК.2.4., ПК.2.5., ПК.2.6., ПК.2.6., ПК.2.7., ПК.2.8.
	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	2	
	6. Выявления соответствия размещения и выкладки товаров в торговом зале правилам торговли и составление отчета. (Урок - экскурсия в супермаркет «Тетра»).		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Анализ принципов размещения и выкладки товаров в торговом предприятии. Подготовка сообщения.	4	
Тема 1.5. Технология продажи товаров	Содержание	10	ПК.2.1., ПК.2.2., ПК.2.3., ПК.2.4., ПК.2.5., ПК.2.6., ПК.2.6., ПК.2.7., ПК.2.8.
	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	4	

	7. Решение торговых ситуаций, возникающих в процессе обслуживания покупателей. Применение статей административного права за нарушение правил торговли.		
	8. Контрольная работа №1. Выполнение задания в тестовой форме.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Решение торговых ситуаций. «Применение статей административного права за нарушения и правил торговли».	2	
Раздел 2. Обслуживание и консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях продовольственных товаров		150	
МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами			
Тема 2.1. Товароведная характеристика зерномучных товаров	Содержание	16	ПК.2.1., ПК.2.2., ПК.2.3., ПК.2.4., ПК 2.5., ПК.2.6., ПК.2.6., ПК.2.7., ПК.2.8.
	Крупы. Мука. Пищевая ценность, ассортимент, маркировка, требование к качеству, сорта, условия хранения. Новые виды круп и их характеристика.		
	Макаронные изделия. Пищевая ценность. Классификация, ассортимент, маркировка, требование к качеству и условия хранения макаронных изделий.		
	Хлеб и хлебобулочные изделия, бараночные изделия, сухари		
	Пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству, дефекты и болезни хлеба, условия и сроки хранения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	1. Определение видов крупы, муки, органолептическая оценка качества крупы. Составление консультации-презентации.		
	2. Определение видов и сорта макаронных изделий. Органолептическая оценка качества макаронных изделий. Расчет калорийности.		
	3. Определение видов и сорта хлебобулочных изделий. Органолептическая оценка качества. Расчет калорийности. Идентификация по штриховому коду.		
	4. Подготовка консультации-презентации на зерномучные изделия (мука, крупа, макаронные изделия – по выбору).		
	5. Контрольная работа №2. Выполнение задания в тестовой форме.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Выявить ассортимент зерномучных товаров в торговом предприятии. Экскурсия в торговое предприятие. Подготовка сообщения. Выполнение практического задания. Решение ситуационных задач по теме хлеб и хлебобулочные изделия.	4	

Тема 2.2. Товароведная характеристика вкусовых товаров	Содержание	18	ПК.2.1., ПК.2.2., ПК.2.3., ПК.2.4., ПК 2.5., ПК.2.6., ПК.2.6., ПК.2.7., ПК.2.8.
	Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки. Пищевая ценность, виды, торговые сорта. Требование к качеству, маркировка, упаковка, условия хранения. Пряности. Приправы и соусы. классификация, пищевая ценность характеристика видов, требование к качеству, упаковки, маркировки, условия и сроки хранения. Алкогольные напитки и безалкогольные напитки. Виды, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Пищевые концентраты. Классификация пищевых концентратов. Пищевая ценность, ассортимент, требование предъявляемые к качеству, условия хранения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	6. Определение видов чая и чайных напитков, кофе и кофейных напитков Органолептическая оценка качества.		
	7. Определение видов, группы пряностей, приправ и соусов. Органолептическая оценка качества.		
	8. Составление консультации и презентации на вкусовые товары.		
	9. Определение видов пищевых концентратов. Органолептическая оценка качества пищевых концентратов. Составление консультации-презентации.		
	10. Контрольная работа №3: выполнение задания в тестовой форме		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Особенности применения пряностей и приправ. Подготовка презентации, сообщения.	4	
Тема 2.3. Товароведная характеристика плодовоовощных товаров	Содержание	18	
	Свежие овощи. Классификация овощей. Пищевая ценность. Клубнеплоды. Корнеплоды. Виды, ассортимент, требование к качеству, дефекты и болезни. Капустные и луковые овощи. Томатные, тыквенные овощи. Салатно-шпинатные, пряные, десертные овощи. Пищевая ценность. Классификация, виды, требование к качеству, дефекты и болезни, условия хранения. Свежие плоды. Классификация, характеристика основных видов семечковых и косточковых плодов.		

	Пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству. Субтропические и тропические плоды: классификация, пищевая ценность, характеристика основных видов, требование к качеству, условия хранения. Продукты переработки плодов и овощей: ассортимент, требование к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.		ПК.2.1., ПК.2.2., ПК.2.3., ПК.2.4., ПК.2.5., ПК.2.6., ПК.2.6., ПК.2.7., ПК.2.8.
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	11. Определение видов и сорта свежих овощей, органолептическая оценка качества	4	
	12. Определение видов, сорта свежих плодов, органолептическая оценка качества		
	13. Определение видов, органолептическая оценка качества продуктов переработки плодов и овощей.		
	14. Составление презентации, консультации на плодоовощные товары.		
	15. Контрольная работа №4: выполнение задания в тестовой форме		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Подготовка сообщения Полезные свойства переработанных, сушеных и быстрозамороженных овощей и плодов для организма. Подготовка презентации по теме «Классификация плодоовощных товаров».		
Тема 2.4. Крахмал. Сахар. Мёд. Кондитерские изделия	Содержание	20	ПК.2.1., ПК.2.2., ПК.2.3., ПК.2.4., ПК.2.5., ПК.2.6., ПК.2.6., ПК.2.7., ПК.2.8.
	Крахмал. Мед. Сахар. Пищевая ценность, виды, сорта, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Пищевая ценность, виды, сорта, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Шоколад и какао порошок. Конфетные изделия Карамель. Пищевая ценность виды, ассортимент, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения. 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	10	
	16. Определение видов шоколада, органолептическая оценка качества. Анализ соответствия маркировки требованиям НТД.		
	17. Определение видов карамели, конфет органолептическая оценка		

	качества.		ПК.2.1., ПК.2.2., ПК.2.3., ПК.2.4., ПК.2.5., ПК.2.6., ПК.2.6., ПК.2.7., ПК.2.8.
	18. Определение видов и органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий.		
	19. Расчет калорийности. Определение содержания штрихового кода и идентификации кондитерских товара.		
	20. Составление консультации. Подготовка презентации на кондитерские изделия (по выбору).		
	21. Контрольная работа №4: выполнение задания в тестовой форме.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
	Ознакомление с ассортиментом фруктово-ягодных кондитерских изделий в торговом предприятии. Подготовка сообщения		
	Содержание	22	
Тема 2.5. Товароведная характеристика молочных товаров	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 от 10.11.2017 № 102 Изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».		
	Кисломолочные продукты. Пищевая ценность. Виды, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	Масло из коровьего молока. 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.		
	Сыры. Пищевая ценность. Группы. Отличительные особенности, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка. Условия, сроки хранения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	22. Определение видов ассортимента молока и кисломолочных продуктов. Органолептическая оценка качества молочных товаров в соответствии с новыми правилами маркировки от 10.11.2017 № 102 Изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».		

	23. Определение видов ассортимента молочных консервов. Органолептическая оценка качества молочных консервов в соответствии с новыми правилами маркировки от 10.11.2017 № 102 Изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции. 24. Определение содержания штрихового кода и идентификации молочных товаров по контрольному числу.		ПК.2.1., ПК.2.2., ПК.2.3., ПК.2.4., ПК.2.5., ПК.2.6., ПК.2.6., ПК.2.7., ПК.2.8.
	25. Определение видов сыров Органолептическая оценка качества.		
	26. Подготовка консультации - презентации на молочные товары.		
	27. Анализ соблюдения условий и сроков реализации молочных товаров на предприятии работодателя ООО «Тетра» (урок на предприятии))		
	28. Контрольная работа №5: выполнение задания в тестовой форме.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Выполнение практического задания по теме «Молоко и молочные товары». Выполнение практического задания «Решение ситуационных задач по теме молоко и молочные товары». Подготовка презентации «Характеристика ассортимента молочных товаров».	4	
Тема 2.6. Товароведная характеристика пищевых жиров	Содержание	12	
	Растительное масло. Маргарин. Кулинарные жиры. Пищевая ценность. Способы очистки, виды, сорта, требование к качеству.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	29. Определение видов и органолептическая оценка качества пищевых жиров.		
	30. Контрольная работа №5: выполнение задания в тестовой форме.	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Расшифровка маркировки и штрихового кода на растительное масло, расчет энергетической ценности. Выполнение практического задания. Подготовить презентацию «Характеристика ассортимент пищевых жиров».		
Тема 2.7. Товароведная характеристика мяса и мясных	Содержание	24	
	Мясо домашнего скота. Мясные субпродукты Мясные полуфабрикаты Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование качеству, условия и сроки хранения, виды упаковки.		

товаров	Мясо домашней птицы и дичи Мясные субпродукты Мясные полуфабрикаты. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование качеству, условия и сроки хранения, виды упаковки Мясные полуфабрикаты. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование качеству, условия и сроки хранения, виды упаковки. Вареные колбасные изделия. Пищевая ценность, виды, ассортимент, товарные сорта, требование качеству, условия и сроки хранения. Копченые колбасные изделия. Пищевая ценность, виды, ассортимент, товарные сорта, требование качеству, условия и сроки хранения. Копченые мясные продукты. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование качеству, дефекты, условия и сроки хранения. Мясные консервы. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование качеству, дефекты, условия и сроки хранения. В том числе практических и лабораторных занятий 31. Определение видов мясных полуфабрикатов. Расшифровка маркировки. (Урок - экскурсия в торговое предприятие). 32. Определение видов и ассортимента колбас, копченых мясных продуктов. Органолептическая оценка качества. 33. Определение видов и органолептическая оценка качества, расчет калорийности, определение содержания штрихового кода и идентификации мясных консервов. 34. Подготовка консультации - презентации на мясные товары. 35. Определение широты, полноты, глубины, устойчивости, новизны мясных товаров. 36. Анализ соблюдения условий и сроков реализации мясных товаров на предприятии работодателя ООО «Тетра» (урок - экскурсия на предприятии) 37. Контрольная работа №7: выполнение задания в тестовой форме. В том числе самостоятельная работа обучающихся Выполнение практического задания «Решение профессиональной задачи». Выполнение задания в тестовой форме. Решение ситуационных задач по теме «Мясо и мясные товары»	10 4	
Тема 2.8. Товароведная характеристика яиц и	Содержание Яйца и яичные продукты. Пищевая ценность, категории яиц, требование качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.	4	ПК.2.1., ПК.2.2., ПК.2.3., ПК.2.4., ПК 2.5., ПК.2.6., ПК.2.6., ПК.2.7., ПК.2.8.

яичных продуктов	Продукты переработки яиц. Виды. Требование к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2
	38. Определение видов и ассортимента яиц. Органолептическая оценка качества.	
	39. Контрольная работа №8: выполнение задания в тестовой форме.	
Тема 2.9. Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров	Содержание	16
	Рыба живая, охлажденная, мороженая. Соленая, пряная, маринованная рыба. Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству. Вяленая и сушеная рыба Копченая рыба, балычные изделия. Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству. Рыбные полуфабрикаты Икра рыбная Нерыбные морепродукты. Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству. Рыбные консервы и пресервы. Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству.	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6
	40. Распознавание ассортимента рыбных консервов. Расшифровка маркировки рыбных консервов. Определение качества. Распознавание дефектов. Определение содержания штрихового кода и идентификации товара.	
	41. Подготовка консультации. Определение широты, полноты, глубины, устойчивости, новизны рыбных товаров	
	42. Анализ соблюдения условий и сроков реализации молочных товаров на предприятии работодателя ООО «Тетра» (урок на предприятии).	
	43. Контрольная работа №9. Выполнение задания в тестовой форме	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4
	Классификация и ассортимент рыбы и рыбных товаров. Подготовка презентации	
Учебная практика Виды работ: Определение покупательского спроса для предприятий розничной торговли. Подготовка рабочего места продавца с учетом требований нормативных документов.		180

Предпродажная подготовка с учетом правил и требований мерчандайзинга предприятия. Обслуживание покупателей с соблюдением правил торговли. Соблюдение режима хранения товара в торговом зале и подсобных помещениях. Идентификация разных групп товаров. Расшифровка содержания товарной маркировки консервов. Определение сроков и условий хранения мясных, рыбных и овощных консервов. Определение энергетической ценности продуктов. Выполнение различных работ с использованием торгового оборудования.		
Производственная практика Виды работ: Ознакомление с предприятием торговли. Эксплуатация и техническое обслуживание торгового оборудования предприятия. Эксплуатация и техническое обслуживание весоизмерительного оборудования. Обслуживание покупателей. Продажа различных товаров. Хранение и подготовка товаров к продаже. Соблюдение режима хранения товаров в торговом зале и подсобных помещениях. Учёт и отчётность.	720	ПК.2.1., ПК.2.2., ПК.2.3., ПК.2.4., ПК 2.5., ПК.2.6., ПК.2.6., ПК.2.7., ПК.2.8.
Промежуточная аттестация	2	
Всего	1100	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты социально-экономических дисциплин, коммерческой деятельности, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории учебный склад магазина, учебный оптовый склад оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики склад мини-маркета «Тетра»; оптово-розничный склад «ЭкономЪ», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

17. 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, 2020. - 478 с. - (Профессиональное образование). - Текст: непосредственный

18. Каплина, С.А. Управление ассортиментом товаров: учебник / С.А. Каплина. - Ростов н/Д: Феникс, 2020. - 228 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование)

19. Криштафович, В.И. Теоретические основы: товароведения + Приложение: тесты: учебник / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович. — Москва: КНОРУС, 2021. - 160 с. - (Среднее профессиональное образование)

20. Лифиц, И.М. Управление качеством: учебное пособие / И.М. Лифиц. - Москва: КНОРУС, 2020. - 320 с. - (Среднее профессиональное образование)

21. Ляпина, О.П. Стандартизация, сертификация и техническое документоведение: учеб, для студ. учреждений сред. проф. образование / О.П. Ляпина, О.Н. Перлова. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 208 с.

22. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред, проф. образования / З.П. Матюхина. - 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 336 с., [16] с цв. ил.

23. Образовательные ресурсы Интернета - Министерство экономического развития Российской Федерации [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.economy.gov.ru>, свободный

24. Образовательные ресурсы Интернета - КонсультантПлюс [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru>, свободный

25. Образовательные ресурсы Интернета - Гарант [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://w3vw.garant.ru>, свободный

26. Образовательные ресурсы Интернета - Энциклопедия маркетинга [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.marketing.spb.ru, свободный

27. Образовательные ресурсы Интернета - Корпоративный менеджмент [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.cfin.ru, свободный

28. Образовательные ресурсы Интернета - 1С: Предприятие 8 [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://v8.lc.ru/trade/>, свободный

29. Образовательные ресурсы Интернета - Электронный фонд правовой нормативнотехнической документации [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/>, свободный

30. Образовательные ресурсы Интернета - Российская национальная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.nlr.ru/>, свободный

31. Образовательные ресурсы Интернета — Торгово-промышленная палата Российской Федерации [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.tpprf.ru>, свободный

32. Образовательные ресурсы Интернета - Учебники онлайн. Учебное пособие для

подготовки к экзамену по менеджменту (Шевелева В.П.) [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://uchebnik-online.com/soderzhanie/textbook_309.html, свободный

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть четвертая) (статьи 1225 - 1551) (с изменениями на 30 декабря 2020 года) (редакция, действующая с 17 января 2021 года) от 18.12.2006 № 230-ФЗ [принят Государственная Дума]

2. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях (с изменениями на 30 декабря 2020 года) (редакция, действующая с 15 января 2021 года) от 30.12.2001 № 195-ФЗ [принят Государственная Дума]

3. Федеральный Закон РФ «О торгово-промышленных палатах в Российской Федерации (с изменениями на 8 декабря 2020 года)» от 07 июля 1993 № 5340-1 [Государственная Дума]

4. Федеральный Закон РФ «О защите прав потребителей (ред. от 08.12.2020)» от 07.02.1992 № 2300-1 [Государственная Дума]

5. Федеральный Закон РФ «О техническом регулировании (с изменениями на 22 декабря 2020 года)» (редакция, действующая с 1 января 2021 года) от 27.12.2002 № 184-ФЗ [Государственная Дума]

3. Федеральный закон РФ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2021)» от 21.11.2011 № 323-ФЗ [принят Государственная Дума]

4. Федеральный закон РФ «О специальной оценке условий труда (с изменениями на 30 декабря 2020 года)» (редакция, действующая с 1 января 2021 года) от 28.12.2013 № 426-ФЗ [принят Государственная Дума]

8. Гаджинский А.М. Современный склад. Организация, технологии, управление и логистика: учеб.-практическое пособие. - М.: ТК Велби, изд-во Проспект, 2011. - 176 с.

9. Гаджинский А.М. Логистика. Учебник / А.М. Гаджинский. - 19-е изд. - М.: Издательско- торговая корпорация «Дашков и К», 2010. - 484с. Моисеенко,

Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: учебник / Н.С. Моисеенко. - Изд. 6-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 379, [1], с ил. - (Среднее профессиональное образование)

10. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения: Учебник для вузов. - М.: Норма, 2006. - 448 с.

12. Сайткулов, Н.Н. Техническое оснащение торговых организаций: Учебное пособие для среднего профессионального образования. - М.: Издательский дом «Деловая литература». - 2005. - 336 с.

12. Турков, А.М. Логистика: учеб, для студ. учреждений сред. проф. образования / А.М. Турков,

И.О. Рыжова. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 176 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК.2.1.	обучающийся идентифицирует товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно - меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-	Контрольные работы, зачеты, квалификационные

	бытового назначения); обучающийся расшифровывает маркировку, клеймение и символы по уходу;	испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК.2.2.	обучающийся оценивает качество по органолептическим показателям;	
ПК.2.3.	обучающийся консультирует о свойствах и правилах эксплуатации товаров;	
ПК.2.4.	обучающийся соблюдает условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов	
ПК.2.5.	обучающийся осуществляет эксплуатацию торгово- технологического оборудования.	
ПК.2.6.	обучающийся осуществляет контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	
ПК.2.7.	обучающийся изучает спрос покупателей.	
ПК.2.8.	обучающийся осуществляет управление ассортиментом товаров.	

Приложение 1.3
к ОПОП-П по профессии
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.03 РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЕТЫ С
ПОКУПАТЕЛЯМИ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	4
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	4
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	61
2. Структура и содержание профессионального модуля	7
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	7
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	7
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	8
3. Условия реализации профессионального модуля	21
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	21
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	21
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.03 РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЕТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 3.1	- производить подготовку контрольно-кассового оборудования; - использовать в технологическом процессе контрольно-кассовое оборудование; - осуществлять подготовку ККТ различных видов; - работать на ККТ различных видов; - устранять мелкие неисправности при работе на ККТ; - осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; - соблюдать правила по технике безопасности;	- устройство и принципы работы оборудования; - типовые правила эксплуатации оборудования; - нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования; - правила охраны труда - документы, регламентирующие применение ККТ; - правила расчетов и обслуживания покупателей; - типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации; - классификацию устройства ККТ; - основные режимы ККТ; - особенности технического обслуживания ККТ	- эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей
ПК 3.2	- распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;	- признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок	

		получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета	
ПК 3.4	- оформлять документы по кассовым операциям;	- правила оформления документов по кассовым операциям	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	134	
В том числе практические	50	
Самостоятельная работа	34	
Практика, в т.ч.:		
учебная	72	72
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 03.01 в форме дифференцированного зачета</i> <i>УП 03 в форме дифференцированного зачета</i> <i>ПП 03 в форме дифференцированного зачета</i> <i>ПМ 03 в форме экзамена</i>		
Всего	244	108

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия ³	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ⁴	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Раздел 1. Осуществление эксплуатации контрольно- кассовой техники и расчеты покупателей	70	28	42	24		18		
	Раздел 2. Документальное оформление кассовых операций	36	16	20	12		8		

³ Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

⁴ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

	Раздел 3. Проверка платежеспособности государственных денежных знаков	28	6	22	14		8		
	Учебная практика	72						72	
	Производственная практика	36							36
	Промежуточная аттестация	2							
	Всего:	244	50	84	50		34	72	36

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Осуществление эксплуатации контрольно-кассовой техники и расчеты покупателей		70	ПК 3.1., ПК 3.3.
МДК 03.01. Эксплуатация контрольно-кассовой техники			
Тема 1.1 Документы, регламентирующие применение ККТ	Содержание	10	
	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). Правила регистрации ККТ.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1. Чек и его реквизиты. Предупреждение подделки чеков		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Ознакомление с Положением по применению ККТ/пункт 7,8/. Составление конспекта (требования к ККТ);	2	
Тема 1.2. Охрана труда при работе на ККТ	Содержание	14	
	Охрана труда и техника безопасности при работе на контрольно-кассовой технике. Инвентарь контролера - кассира, противопожарный инвентарь.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	2. Мероприятия по профилактике травматизма и профессиональных заболеваний.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Производственный травматизм в торговых предприятиях. Электронная презентация. Составление алгоритма действий сотрудника при выявлении случая производственного травматизма. «Охрана труда на предприятиях торговли» - выполнение задания в тестовой форме.	4	
Тема 1.3.	Содержание	16	

Правила эксплуатации ККТ	Функции ККТ. Классификация устройства ККТ. Особенности технического обслуживания ККТ. Типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	3. Подготовка рабочего места кассира-операциониста. Заправка чековой ленты. Соблюдение правил техники безопасности.		
	4. Контрольная работа №1. Выполнение задания в тестовой форме.	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Ознакомление с должностной инструкцией кассира торгового зала. Составление перечня организаций и ИП, которые могут не применять ККТ.		
Тема 1.4. Назначение и принципы устройства ККТ	Содержание	14	
	Назначение и принципы устройства ККТ. Требования, предъявляемые к ККТ. Основные режимы ККТ. Техническое обслуживание ККТ, особенности. Организация ремонта ККТ, терминалов.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Устранение простейших неисправностей		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 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)	4	
Тема 1.5. Правила расчетов и обслуживания покупателей	Содержание	16	
	Подготовка ККТ к работе. Работа кассира в течение смены. Основные режимы ККТ. Окончание работы на ККТ. Правила расчётов и обслуживания покупателей.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	5. Оформление нулевого чека, оформление чека без подсчета сдачи; оформление чека с подсчетом сдачи, оформление чека на повтор покупки, подсчета стоимости по цене и количеству.		

	6. Аннулирование возврата товара, чека. Осуществление заключительных операций при работе на ККТ.		
	7. X – отчет, Z – отчет. Устранение мелких неисправностей. Соблюдение правил техники безопасности.		
	8. Контрольная работа №2. Выполнение задания в тестовой форме.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Проверка качества продаваемых товаров, качества упаковки, наличия маркировки. Расчет штрихкода стандартов EAN 13 и EAN 8, анализ маркировки и упаковки товаров. Решение ситуационных задач «Правила обслуживания покупателей» в соответствии с алгоритмом расчета на контрольно-кассовой технике.	4	
Раздел 2. Документальное оформление кассовых операций		36	ПК 3.3., ПК 3.4.
МДК 03.01. Эксплуатация контрольно-кассовой техники			
Тема 2.1. Учет движения денежных средств	Содержание	18	
	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. 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 занятий	8	
	1. Оформление договора материальной ответственности, определение размера ущерба при коллективной форме материальной ответственности. Оформление доверенности.		
	2. Оформление журнала кассира-операциониста. Оформление приходного и расходного кассового ордера. Оформление возврата денежных сумм покупателям по неиспользованным кассовым чекам.		
	3. Оформление акта о проверке наличных денежных средств кассы. Составление кассового отчета. Оформление справки отчета кассира - операциониста. Оформление акта о проверки наличных денежных средств кассы.		
	4. Контрольная работа №3. Выполнение задания в тестовой форме.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
Подготовка электронной презентации, сообщения по теме «Способы			

	охраны товарно-материальных ценностей», «Типы противокражных систем». Выполнение практических заданий по документальному оформлению кассовых операций. Подготовка и представление сообщения по теме: Отличительные признаки платежных средств безналичного расчета (пластиковые карты и др.). Подготовка электронной презентации, сообщения по теме «Безналичные формы расчета.» и «Расчеты через платежные услуги ПЛУ».		
Тема 2.2. Документальное оформление кассовых операций	Содержание	18	
	Первичные документы при работе на ККТ. Оформление возврата денег. Сдача денег в банк. Порядок оформления и заполнения журнала кассира – операциониста. Инвентаризация денежных средств в кассе. Порядок проведения инвентаризации.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	5. Оформление возврата денег. Возврат денег в день покупки. Возврат денег в другой день. Оформление и заполнение Акта о возврате денежных сумм покупателям		
	6. Подготовка выручки инкассатору. Оформление и заполнение препроводительной ведомости		
	7. Контрольная работа №4. Выполнение задания в тестовой форме.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа в локальной сети. Поиск файлов, ресурсов сети, передача данных по локальной сети.	4	
Раздел 3. Проверка платежеспособности государственных денежных знаков		30	ПК 3.2
МДК.03.01. Эксплуатация контрольно – кассовой техники			
Тема 3.1. Денежные банкноты и монеты	Содержание	16	
	Признаки платежеспособности государственных денежных знаков банка России. Отличительные признаки платежных средств безналичного расчета (пластиковые карты и др.). Организация рабочего места кассира, правила ухода за ККМ, терминалами.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1. Подготовка рабочего места кассира к работе. Комплектование денежных купюр.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Решение ситуационных задач «Правила обслуживания покупателей» в соответствии с алгоритмом расчета на контрольно-кассовой технике	4	
Тема 3.2.	Содержание	12	

Работа кассира с банкнотами	Работа кассира с банкнотами. Монеты и их особенности. Порядок получения, хранения и выдачи денежных средств.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	2. Распознавание платежеспособности государственных денежных знаков		
	3. Контрольная работа №5. Выполнение задания в тестовой форме.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
Составление презентации по темам: «Признаки платежеспособности банкнот банка России»; «Ветхие банкноты, как определить подлинность денежных купюр»; «Организация наличного денежного обращения в РФ»; «Фальшивые деньги»; «О признаках платежеспособности и правилах обмена банкнот и монет».			
Учебная практика Виды работ: - подготовка различных видов ККТ к работе; - работа на различных видах ККТ – автономных, пассивных системах, активных системных POS – терминалах; - устранение простейших неисправностей при работе на различных видах ККТ; - получение чеков на различных видах ККТ в различных режимах; - снятие Х и Z – отчетов; - заполнение журнала кассира – операциониста; - распознавание платежеспособности государственных денежных знаков; - комплектование денежных купюр; - заполнение акта о денежной наличности в кассе; - подсчет по количеству поступившего товара; - проверка сохранности упаковки; - проверка сопроводительных документов; - проверка соответствия маркировки поступившему товару; - проверка правильности цен на товары и услуги на основании сопроводительных документов; - оформление первичных учебных документов по кассе; - оформление кассовой книги; - оформление сопроводительной ведомости; - проведение инвентаризации кассы и определение ее результатов.			
Производственная практика Виды работ: - организация рабочего места продавца и кассира – операциониста по ведению торгового – технологического процесса в торговом предприятии; - приемка товаров по количеству и качеству в торговом предприятии;			

- оформление сопроводительных документов на поступившие товары в торговом предприятии; - предпродажная подготовка товаров и размещение в торговом зале и подсобных помещениях; - работа на всех видах торгово – технологического оборудования и инвентаря в торговом предприятии при обслуживании покупателей, - подготовке товаров к продаже; - размещение и выкладка товаров на торговом оборудовании в торговом зале с учетом товарного соседства; - работа с документами качества на товары; - проверка сохранности упаковки, маркировки, устранение мелких дефектов во время подготовки товаров к продаже; - оформление и проверка ценников на соответствие цены и сроков реализации товаров; - обслуживание и консультирование покупателей о реализуемом ассортименте товаров; - оказание дополнительных услуг; - участие в проведении инвентаризации товарно – материальных ценностей; - оформление документации по инвентаризации товарно – материальных ценностей; - выведение результатов инвентаризации; - переоценка товаров и оформление документов по списанию товарно – материальных ценностей; - работа на различных видах ККТ при обслуживании покупателей; - оформление кассовой документации; - определение платежеспособности государственных денежных банкнот и металлической монеты Банка России; - комплектование денежных купюр; - заполнение Акта о денежной наличности в кассе торгового предприятия; - проведение заключительных операций на ККТ; - консультирование и анкетирование покупателей по выявлению покупательского спроса.		
Промежуточная аттестация:	дифференцированный зачет	2
Всего		136

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты социально-экономических дисциплин, коммерческой деятельности, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории учебный склад магазина, учебный оптовый склад оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики склад мини-маркета «Тетра»; оптово-розничный склад «ЭкономЪ», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Москатов, Е.А. Электронная техника: учебное пособие. — Москва :КноРус, 2021. — 199 с. — (СПО)
2. Борисов А.Н. Комментарий к Федеральному закону от 22 мая 2003 г. № 54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении расчетов в Российской Федерации» Производственное издание — Москва: Юстицинформ, 2020. — 396 с
3. Иванов Г.Г. Организация торговли (торговой деятельности): учебник — Москва: КноРус, 2021. — 222 с.

3.2.2. Дополнительные источники

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) (для СПО) Учебник, КноРус, 2018, 222 стр.
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

Интернет ресурсы:

<http://www.consultant.ru/online/base/?req=doc;base=LAW;n=115645>,

http://www.rza.org.ua/knigi/open/Oborudovanie_torgovih_predpriyatiyi_Uchebnik_43331.html

Интернет-ресурсы: доступ <http://book.ru/> - электронная библиотека

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1, ОК.02	- обучающийся соблюдает правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных
ПК 3.2 ОК.02	- обучающийся проверяет платежеспособность государственных денежных знаков	
ПК 3.3	- обучающийся проверяет качество и количество	

ОК.04, ОК.07	продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги	проектов (работ), экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 3.4 ОК.05	- обучающийся оформляет документы по кассовым операциям	
ПК 3.5	- обучающийся осуществляет контроль сохранности товарно-материальных ценностей	

Приложение 1.4
к ОПОП-П по профессии
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ СКЛАДСКОГО ХОЗЯЙСТВА И
ЛОГИСТИКИ»

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	4
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	4
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	61
2. Структура и содержание профессионального модуля	7
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	7
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	7
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	8
3. <i>Условия реализации профессионального модуля</i>	21
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	21
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	21
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ СКЛАДСКОГО ХОЗЯЙСТВА И ЛОГИСТИКИ
(12759 КЛАДОВЩИК)»

6.3. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Деятельность по складированию и хранению».

Профессиональный модуль включен вариативную часть образовательной программы

6.4. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ; - методы работы в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-
ОК.02	-определять задачи для	- номенклатура	-

	поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию - выделять наиболее значимое в перечне информации - оценивать практическую значимость результатов поиска - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -применять современную научную профессиональную терминологию -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования -выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи -презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной	-содержание актуальной нормативно-правовой документации -современная научная и профессиональная терминология -возможные траектории профессионального развития и самообразования -основы предпринимательской деятельности -основы финансовой грамотности -правила разработки бизнес-планов -порядок выстраивания презентации -кредитные банковские продукты	

	деятельности; оформлять бизнес-план -рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования -определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности -презентовать бизнес-идею -определять источники финансирования		
ОК.04	-организовывать работу коллектива и команды -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности -основы проектной деятельности	-
ОК.05	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-особенности социального и культурного контекста -правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК.06	-описывать значимость своей профессии -применять стандарты антикоррупционного поведения	-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей -значимость профессиональной деятельности по профессии -стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ПК 1.1.	-идентификация товаров различных товарных групп; -оценивание качества по органолептическим	показателей качества, дефектов, градацию качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных	-обслуживание покупателей, -продажа различных групп непродовольственных

	показателям; -идентификация отдельных видов мебели для торговых организаций;	товаров	товаров
ПК 1.2.	подготовка к работе весоизмерительного оборудования	-факторов, формирующих и сохраняющих потребительские свойства товаров различных товарных групп; -классификации и ассортимента различных товарных групп непродовольственных товаров; -назначение, классификацию торгового инвентаря;	обслуживание покупателей, продажа различных групп непродовольственных товаров
ПК.1.3.	-консультирование о свойствах и правилах эксплуатации товаров; -расшифровка маркировки, клеймения и символов по уходу;	-устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования; -взвешивание товаров отдельных товарных групп; -назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней; -закона о защите прав потребителей; правил охраны труда.	обслуживание покупателей, продажа различных групп непродовольственных товаров

6.5. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 4.2. Вести учет наличия на складе хранящихся материальных ценностей	Знания: правила учета, хранения, движения материальных ценностей на складе и правила оформления сопроводительных	1. Склад как элемент логистической системы	40	По запросу работодателя

		документов на них Умения: владеть компьютерными программами Навыки: производить учет и выдачи материальных ценностей			
2	ПК 4.3. Осуществлять ведение отчетной документации по их движению	Знания: правила комплектования партий различных материальных ценностей по технологическим документам Умения: выполнять ведение необходимой складской и иной документации (первичные документы, учетные документы, товарно-сопроводительные документы, и др.); Навыки: работать в программе учета складской деятельности, принятой в данной организации	2. Оптимизация и стандартизация складских технологических процессов	82	По запросу работодателя
3	ПК 4.3. Осуществлять ведение отчетной документации по их движению	Знания: правила комплектования партий различных материальных ценностей по технологическим документам Умения: выполнять ведение необходимой складской и иной	3. Цифровизация и автоматизация складской логистики	28	По запросу работодателя

		документации (первичные документы, учетные документы, товарно-сопроводительные документы, и др.) Навыки: работать в программе учета складской деятельности, принятой в данной организации			
4	ПК. 4.4. Осуществлять контроль за наличием материальных ценностей	Знания: применение нормативно-правовой документации Умения: выполнять проверку качества поступившего товара Навыки: выполнять проверку принимаемых на склад и отпускаемых со склада ценностей на соответствие их товарно-сопроводительным документам по количеству, ассортименту, качеству, комплектности, а также по иным характеристикам	3. Цифровизация и автоматизация складской логистики	36	По запросу работодателя

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	114	-
Курсовая работа (проект)	-	-

Самостоятельная работа	38	-
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	36	36
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 04.01 в форме дифференцированного зачета</i>	2	
Всего	224	72

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Раздел 1. Склад как элемент логической системы	50	X	50	40	-	10	-	-
2	Раздел 2. Оптимизация и стандартизация складских технологических процессов	54	X	54	44	-	10	36	
3	Раздел 3. Цифровизация и автоматизация складской логистики	46	X	46	28		18	-	36
4	Учебная практика	36	X					X	
5	Производственная практика	36	X						X
6	Промежуточная аттестация	2	X	2					
7	Всего:	224	X	152	114	X	38	36	36

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Склад как элемент логистической системы		40	
МДК 04.01 Организация складского хозяйства и логистика			
Тема 1.1. Понятие, сущность, значение складского хозяйства	Содержание	17	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3
	Понятие, сущность, значение складского хозяйства. Логистический процесс на складе. Виды и функции складов. Характеристика складских операций. Поступление грузов на склад. Размещение и хранение товаров на складе. Товарные потери. Отгрузка товаров со складов.	16	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1	
	Изучение нормативно-правовой базы складского хозяйства.		
Тема 1.2. Устройство и планировка складов	Содержание	14	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3
	Технические и технологические требования к устройству складов. Виды, планировка складских помещений. Выбор места расположения склада. Задача выбора поставщика. Технические и технологические требования к устройству складов. Виды, планировка складских помещений.	12	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Определение места расположения склада на обслуживаемой территории.	1	
	Определение размеров общей и грузовой площадей склада.	1	
Тема 1.3. Основы логистики	Содержание	9	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3
	Понятие, цели, задачи, функции, средства и методы логистики. Правила логистики. Принципы логистики. Материальные потоки. Логистические операции.	8	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Функциональные области логистики: логистика снабжения и	1	

	сбыта		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	10	
	Работа с учебной литературой. Работа с профессиональными журналами. Работа с нормативными материалами, стандартами. Подготовка к практическим занятиям. Подготовка к контролю знаний. Выполнение индивидуальных заданий. Разбор и анализ производственных ситуаций. Работа в сети Интернет. Поиск информации в СМИ.		ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3
Раздел 2. Оптимизация и стандартизация складских технологических процессов		38	
МДК 04.01 Организация складского хозяйства и логистика			
Тема 2.1. Организация технологического процесса на складе	Содержание	17	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3
	Принципы организации и схема технологического процесса переработки грузов на складе. Технологические карты складских процессов. Организация тарного хозяйства. Классификация тары. Тара и тарные операции. Соблюдение требований охраны труда при выполнении погрузочно-разгрузочных работ. Оформление документации в сфере охраны труда и техники безопасности.	16	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1	
	Разработка технологических карт складских процессов.	1	
Тема 2.2. Организация складских процессов с элементами логистики	Содержание	11	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3
	Входной контроль поставок товаров на складе. Метод Парето (20/80) для принятия решения о размещении товаров на складе. Техничко-экономические показатели работы склада. Рациональное складирование товаров, максимальное использование складских объемов и площадей, сохранность товаров и других материальных ценностей	10	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1	
	Расчет задач по использованию метода Парето (20/80) для принятия решения о размещении товаров на складе.	1	
Тема 2.3.	Содержание	16	ОК.01, ОК.02, ОК.03,

Техническое обеспечение складского технологического процесса	Организация погрузочно-разгрузочных работ на складе. Типовые схемы механизации и автоматизации ПРР. Подъемно-транспортное оборудование. Оборудование для хранения товаров. Расчёт экономической эффективности механизации погрузочно-разгрузочных работ. Расчёт площадей торгового зала, количества оборудования для хранения товаров, необходимого количества ПТО.		ОК.04, ОК.05, ОК.06, ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	10	
	Работа с учебной литературой. Работа с профессиональными журналами. Работа с нормативными материалами, стандартами. Подготовка к практическим занятиям. Подготовка к контролю знаний. Выполнение индивидуальных заданий. Разбор и анализ производственных ситуаций. Работа в сети Интернет. Поиск информации в СМИ. Подготовка к экзамену.	10	
Раздел 3. Цифровизация и автоматизация складской логистики		46	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3
МДК 04.01 Организация складского хозяйства и логистика			
Тема 3.1. 1С: Торговля. Склад	Содержание	20	
	Содержание и задачи курса. Структуры программы 1С Торговля. Склад. Рабочая дата. Настройка программы. Типы справочников. Регистрация хозяйственной деятельности. Принцип учета хозяйственных операций. Поступление ТМЦ. Схемы поступления ТМЦ. Реализация ТМЦ. Регламентные документы. Виды отчетов.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Запуск программы 1С: Торговля. Склад. Окно программы. Назначение основных пунктов меню. Общие принципы работы со списками.	1	

	Справочники. Назначение справочников. Создание групп, подгрупп, элементов справочника. Сортировка, отбор, поиск и перемещение элементов справочника.	1	
	Общий журнал документов. Работа с ОЖД: просмотр, изменение интервала видимости, отбор, быстрый поиск. Ввод документов. Проведение и снятие проведения документа.	1	
	Редактирование и печать документа. Ввод на основании. Журналы документов. Ввод входящих остатков. Получение печатных форм документов.	1	
	Оформление дополнительных расходов и возвратов поставщику.	1	
	Схемы реализации ТМЦ. Оформление возвратов от покупателя.	1	
	Складские операции. Настройка отчета. Детализация отчета.	1	
	Обновление отчета при корректировке. Печать.	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	18	
	Составление прайс-листа на товары, имеющиеся на складе в формате Excel. Оформление документов на реализацию товаров. Составление актов порчи, боя.		
Учебная практика Виды работ: 5. Разработка технологической карты складских процессов. 6. Отборка ассортимента по заказу оптовых покупателей. 7. Группировка товарных позиций и анализ выделенных групп на основе метода ABC-анализ. 8. Изучение дополнительных технико-экономических показателей работы склада. Определение количества оборудования для хранения товаров, необходимого количества ПТО.		36	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3
Производственная практика Виды работ: 1. Ознакомление с типом складского помещения, его планировкой, расположением товаров, подсобных и бытовых помещений. 2. Изучение форм материальной ответственности. 3. Ознакомление с ассортиментом складского товара, методами его выдачи,		36	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3

организацией рабочего места кладовщика. 4. Ознакомление с документами по учету товаров, порядком и сроками их заполнения и оформления. 5. Изучение поставщиков применительно к поставляемому ассортименту товаров. 6. Участие в приемке товаров совместно с материально ответственными лицами: изучение сопроводительной документации, проверка правильности заполнения и оформления предъявляемых сопроводительных документов, состояние упаковки, соответствия фактически поступивших товаров и материалов данным сопроводительных документов по количеству мест, единиц товара, весу, объему и т.д. 7. Участие в распаковке поступившего товара. Ознакомление с порядком уведомления руководства о случаях поступления товаров, не соответствующих сопроводительным документам. Документальное оформление. 8. Ознакомление с оборудованием и помещениями для хранения и подготовки товаров к выдаче. 9. Ознакомление с упаковочным материалом. 10. Ознакомление с порядком и техникой проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей, документами, необходимыми для проведения инвентаризации. 11. Подготовка товаров к инвентаризации. Участие в проводимой инвентаризации. 12. Самостоятельная работа под наблюдением наставника по закреплению полученных знаний, умений и навыков работы в соответствии с квалификационной характеристикой.		
Промежуточная аттестация	2	
Всего	224	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты социально-экономических дисциплин, коммерческой деятельности, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории учебный склад магазина, учебный оптовый склад оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики склад мини-маркета «Тетра»; оптово-розничный склад «ЭкономЪ», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

33. 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, 2020. - 478 с. - (Профессиональное образование). - Текст: непосредственный

34. Каплина, С.А. Управление ассортиментом товаров: учебник / С.А. Каплина. - Ростов н/Д: Феникс, 2020. - 228 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование)

35. Криштафович, В.И. Теоретические основы: товароведения + Приложение: тесты: учебник / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович. — Москва: КНОРУС, 2021. - 160 с. - (Среднее профессиональное образование)

36. Лифиц, И.М. Управление качеством: учебное пособие / И.М. Лифиц. - Москва: КНОРУС, 2020. - 320 с. - (Среднее профессиональное образование)

37. Ляпина, О.П. Стандартизация, сертификация и техническое документоведение: учеб, для студ. учреждений сред. проф. образование / О.П. Ляпина, О.Н. Перлова. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 208 с.

38. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред, проф. образования / З.П. Матюхина. - 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 336 с., [16] с цв. ил.

39. Образовательные ресурсы Интернета - Министерство экономического развития Российской Федерации [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.economy.gov.ru>, свободный

40. Образовательные ресурсы Интернета - КонсультантПлюс [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru>, свободный

41. Образовательные ресурсы Интернета - Гарант [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://w3vw.garant.ru>, свободный

42. Образовательные ресурсы Интернета - Энциклопедия маркетинга [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.marketing.spb.ru, свободный

43. Образовательные ресурсы Интернета - Корпоративный менеджмент [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.cfin.ru, свободный

44. Образовательные ресурсы Интернета - 1С: Предприятие 8 [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://v8.lc.ru/trade/>, свободный

45. Образовательные ресурсы Интернета - Электронный фонд правовой нормативнотехнической документации [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/>, свободный

46. Образовательные ресурсы Интернета - Российская национальная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.nlr.ru/>, свободный

47. Образовательные ресурсы Интернета — Торгово-промышленная палата Российской Федерации [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.tpprf.ru>, свободный

48. Образовательные ресурсы Интернета - Учебники онлайн. Учебное пособие для

подготовки к экзамену по менеджменту (Шевелева В.П.) [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://uchebnik-online.com/soderzhanie/textbook_309.html, свободный

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть четвертая) (статьи 1225 - 1551) (с изменениями на 30 декабря 2020 года) (редакция, действующая с 17 января 2021 года) от 18.12.2006 № 230-ФЗ [принят Государственная Дума]
2. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях (с изменениями на 30 декабря 2020 года) (редакция, действующая с 15 января 2021 года) от 30.12.2001 № 195-ФЗ [принят Государственная Дума]
3. Федеральный Закон РФ «О торгово-промышленных палатах в Российской Федерации (с изменениями на 8 декабря 2020 года)» от 07 июля 1993 № 5340-1 [Государственная Дума]
4. Федеральный Закон РФ «О защите прав потребителей (ред. от 08.12.2020)» от 07.02.1992 № 2300-1 [Государственная Дума]
5. Федеральный Закон РФ «О техническом регулировании (с изменениями на 22 декабря 2020 года)» (редакция, действующая с 1 января 2021 года) от 27.12.2002 № 184-ФЗ [Государственная Дума]
9. Федеральный закон РФ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2021)» от 21.11.2011 № 323-ФЗ [принят Государственная Дума]
10. Федеральный закон РФ «О специальной оценке условий труда (с изменениями на 30 декабря 2020 года)» (редакция, действующая с 1 января 2021 года) от 28.12.2013 № 426-ФЗ [принят Государственная Дума]
8. Гаджинский А.М. Современный склад. Организация, технологии, управление и логистика: учеб.-практическое пособие. - М.: ТК Велби, изд-во Проспект, 2011. - 176 с.
9. Гаджинский А.М. Логистика. Учебник / А.М. Гаджинский. - 19-е изд. - М.: Издательско- торговая корпорация «Дашков и К», 2010. - 484с. Моисеенко, Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: учебник / Н.С. Моисеенко. - Изд. 6-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 379, [1], с ил. - (Среднее профессиональное образование)
10. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения: Учебник для вузов. - М.: Норма, 2006. - 448 с.
12. Сайткулов, Н.Н. Техническое оснащение торговых организаций: Учебное пособие для среднего профессионального образования. - М.: Издательский дом «Деловая литература». - 2005. - 336 с.
12. Турков, А.М. Логистика: учеб, для студ. учреждений сред. проф. образования / А.М. Турков, И.О. Рыжова. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 176 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
------------	--	-----------------------------------

ПК 1.1 Руководство работой по погрузке, выгрузке грузов и размещению их внутри склада	- применять на практике постановлений, распоряжений, приказов, других руководящих и нормативных документов вышестоящих и других органов, касающихся ведения работ по приему, хранению и отпуску товарно-материальных ценностей на складах, по их размещению и сохранности; - правильно и точно выполнять расчёты основных параметров деятельности склада, направленных на обеспечение сохранности ТМЦ, соблюдать режимы хранения, в соответствии с принятыми методиками; демонстрировать навыки ведения учета складских операций.	Текущий контроль успеваемости: - оценка за устный и письменный опрос; - оценка выполнения практических работ; - оценка за выполнение заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - дифференцированный зачет по МДК 04.01, по МДК 04.02; - дифференцированный зачет по учебной практике; - экзамен (квалификационный) по ПМ 04.
ПК 1.2 Комплектование партий материальных ценностей по заявкам потребителей		
ПК 1.3 Осмотр и составление дефектных ведомостей на неисправные инструменты, приборы и т.д., актов на их ремонт и списание, а также на недостачу и порчу материалов	- оформлять складские документы в соответствии с требованиями к наличию реквизитов, порядку ведения и оформлению документов; - организовывать работу по подготовке к проведению инвентаризации в соответствии с требованиями Методических указаний по проведению инвентаризации имущества и финансовых обязательств.	
ОК. 01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- объяснять социальную значимость должности товароведа-эксперта; - проявлять точность, аккуратность, внимательность при работе с поставщиками, потребителями, при оформлении торговой документации; - стремиться к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы профессионального модуля; активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях; достижение высоких результатов, стабильность результатов.

ОК.03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- определять и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями; - проводить анализ ситуации по заданным критериям и определение рисков; - оценивать последствия принятых решений.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы профессионального модуля;
ОК. 04 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- искать и использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях; достижение высоких результатов, стабильность результатов.
ОК .05 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	- корректно использовать информационные источники для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; - владеть приёмами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; оценка за решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях; дифференцированный зачет (по учебной практике); дифференцированный зачет по МДК.04.01, МДК.04.02; экзамен (квалификационный) по ПМ.04.

ОК. 06 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективно взаимодействовать и общаться с коллегами и руководством; - взаимодействовать с обучающимися, преподавателями в ходе обучения.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; оценка за решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях; дифференцированный зачет (по учебной практике); дифференцированный зачет по МДК.04.01, МДК.04.02; экзамен (квалификационный) по ПМ.04.
---	---	---