

УЛЬЯНОВСКИЙ АВИАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (17353 Продавец продовольственных товаров 17351 Продавец непродовольственных товаров)

для специальности

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Углубленная подготовка

Ульяновск
2015

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, углубленной подготовки (приказ Минобрнауки России от «28» июля 2014 г. № 835) – ред.2, изм.10%

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании ЦМК коммерции,
товароведения и общественного питания

Председатель ЦМК


подпись

О.А. Минеева

Протокол №1

от «28» августа 2015г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-методической работе


подпись

Л.Н.Подкладкина

от «31» августа 2015г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-производственной работе


подпись

И.А. Кислица

от «31» августа 2015г.

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: ОГБОУ СПО «Ульяновский авиационный колледж»

РАЗРАБОТЧИКИ: Минеева О.А.–преподаватель общепрофессиональных дисциплин ОГБОУ СПО «Ульяновский авиационный колледж»
Бориско Л.В.–преподаватель общепрофессиональных дисциплин ОГБОУ СПО «Ульяновский авиационный колледж»

*За заседании ЦМК коммерции
товароведения и общественного
питания протокол №1 от 30.08.16.*

 Н.Н. Прокопенко

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	38
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	41

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (углубленная подготовка) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (17353 Продавец продовольственных товаров 17351 Продавец непродовольственных товаров) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

5.1.1. ВПД: Продажа непродовольственных товаров.

ПК 5.1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК 5.1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 5.1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 5.1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

5.2.2. ВПД: Продажа продовольственных товаров.

ПК 5.2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 5.2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 5.2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 5.2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 5.2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 5.2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 5.2.7. Изучать спрос покупателей.

5.2.3. ВПД: Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

ПК 5.3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК 5.3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 5.3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ПК 5.3.3. Оформлять документы по кассовым операциям.

ПК 5.3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

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

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

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

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

иметь практический опыт:

МДК.05.01. Розничная торговля непродовольственными товарами ОК 1 – 7 ПК 5.1.1. - 1.4

Продажа непродовольственных товаров

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

ПО 1 обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров;

уметь:

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

У2 оценивать качество по органолептическим показателям;

У3 консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;

У4 расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;

У5 идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;

У6 производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;

У7 производить взвешивание товаров отдельных товарных групп;

знать:

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

З2 классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;

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

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

З5 назначение, классификацию торгового инвентаря;

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

З7 устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;

З8 закон о защите прав потребителей;

З9 правила охраны труда.

МДК.05.01. Розничная торговля продовольственными товарами ОК 1 – 7 ПК 5.2.1 - 2.7

Продажа продовольственных товаров

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО 2 обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

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

У9 устанавливать градации качества пищевых продуктов;

У10 оценивать качество по органолептическим показателям;

У11 распознавать дефекты пищевых продуктов;

У12 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

У13 рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

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

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

знать:

З10 классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;

- 311 особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- 312 ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- 313 показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- 314 дефекты продуктов;
- 315 особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
- 316 классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- 317 технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- 318 устройство и принципы работы оборудования;
- 319 типовые правила эксплуатации оборудования;
- 320 нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- 321 Закон о защите прав потребителей;
- 322 правила охраны труда.

МДК.05.01. Эксплуатация контрольно-кассовой техники ОК 1 – 7 ПК 5.3.1 - 3.5

Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО 3 эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;
уметь:

- У16** осуществлять подготовку ККТ различных видов;
- У17** работать на ККТ различных видов автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах;
- У18** устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;
- У19** распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;
- У20** осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;
- У21** оформлять документы по кассовым операциям;
- У22** соблюдать правила техники безопасности;

знать:

- З23** документы, регламентирующие применение ККТ;
- З24** правила расчетов и обслуживания покупателей;
- З25** типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;
- З26** классификацию устройства ККТ;
- З27** основные режимы ККТ;
- З28** особенности технического обслуживания ККТ;
- З29** признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств,
- З30** отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;
- З31** правила оформления документов по кассовым операциям.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **476** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **260** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **178** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **82** часа;

учебная практика – **36** часов;

производственной практики – **180** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.1	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.
ПК 5.1.2	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.
ПК 5.1.3	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
ПК 5.1.4	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.
ПК 5.2.1	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 5.2.2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 5.2.3	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 5.2.4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 5.2.5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 5.2.6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 5.2.7	Изучать спрос покупателей.
ПК 5.3.1	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.
ПК 5.3.2	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.
ПК 5.3.3	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
ПК 5.3.4	Оформлять документы по кассовым операциям.
ПК 5.3.5	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.2.1 – ПК 5.2.7	<i>Раздел 1 Организация торговли продовольственными товарами</i>	186	64	50	32	18	72
ПК 5.1.1. – ПК 5.1.4	<i>Раздел 2 Организация торговли непродовольственными товарами</i>	194	70	32	40	12	72
ПК 5.3.1 – ПК 5.3.5	<i>Раздел 3 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.</i>	96	44	26	10	6	36
ПК 5.1.1. - ПК 5.3.5	<i>Учебная практика</i>	36				36	
ПК 5.1.1. – ПК 5.3.5	Производственная практика	180					180
	Всего:	476	178	108	82	36	180

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, проект	Объём часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
РАЗДЕЛ 1 ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ТОРГОВЛИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ ТОВАРАМИ			
МДК.05.01. Технология выполнения работ по профессиям продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров		96 = 14 т + 50пр + 32ср	
Введение	Введение в профессиональный вид деятельности общая характеристика учебного процесса. Квалификационные характеристики продавца продовольственных товаров. Организация рабочего места продавца продовольственных товаров.	1	
Тема 1.1 Соблюдение условий хранения, сроков годности и сроков реализации.	Уметь У8 идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров; У9 устанавливать градации качества пищевых продуктов; У11 распознавать дефекты пищевых продуктов; У12 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; У13 рассчитывать энергетическую ценность продуктов; У15 использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование; Знать 310 классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; 311 особенности пищевой ценности пищевых продуктов; 312 ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; 313 показатели качества различных групп продовольственных товаров;		

	<p>314 дефекты продуктов;</p> <p>315 особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;</p> <p>316 классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;</p> <p>317 технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;</p> <p>321 Закон о защите прав потребителей;</p> <p>322 правила охраны труда.</p>		
	Содержание учебного материала	3	2
	1.1.1 Понятие об ассортименте и товарном сорте. Качество продовольственных товаров: определение градации качества, факторы влияющие на них. Вещества, входящие в состав пищевых продуктов: значение их в питании, пищевая ценность. Стандарты. Основы хранения продовольственных товаров.	1	
	1.1.2 Требования стандарта и технологических условий к хранению товаров. Способы выкладки товаров: стеллажное, штабельное, навалом, в подвешенном виде. Основные правила продажи продовольственных товаров. Особенности подготовки отдельных групп и видов товаров к продаже	2	
	Практические занятия	4	
	ПЗ 1 Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	2	
	ПЗ 2 Чтение и расшифровка маркировки различных видов продовольственных товаров	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Составление таблиц: «Определение качества основных групп продовольственных товаров в соответствии с нормативно-технической документацией (Гост Р)»	3	
Тема 1.2 Технология продажи зерномучных товаров.	<p>Уметь</p> <p>У8 идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров;</p> <p>У9 устанавливать градации качества пищевых продуктов;</p> <p>У11 распознавать дефекты пищевых продуктов;</p> <p>У12 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;</p> <p>У13 рассчитывать энергетическую ценность продуктов;</p> <p>У14 производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;</p> <p>У15 использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;</p>	11	

	<p>Знать 310 классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; 311 особенности пищевой ценности пищевых продуктов; 312 ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; 313 показатели качества различных групп продовольственных товаров; 314 дефекты продуктов; 315 особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров; 321 Закон о защите прав потребителей; 322 правила охраны труда.</p>		
	Содержание учебного материала	1	2
	1.1.2 Продажа зерномучных товаров Размещение и выкладка. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. Консультирование покупателей о пищевой ценности.	1	
	Практические занятия	6	
	ПЗ 3 Решение профессиональных задач по технологии продажи основных видов круп.	2	
	ПЗ 4 Решение профессиональных задач по технологии продажи муки, макаронных изделий.	2	
	ПЗ 5 Решение профессиональных задач по технологии продажи хлеба, булочных изделий.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовка сообщений по теме «Товароведная характеристика зерномучных товаров». Заполнение таблиц «Ассортимент и химический состав крупы, муки». Расчёт энергетической ценности: «Крупы перловой».	4	
Тема 1.3 Технология продажи плодоовощных товаров.	<p>Уметь У8 идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров; У9 устанавливать градации качества пищевых продуктов; У11 распознавать дефекты пищевых продуктов; У12 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; У13 рассчитывать энергетическую ценность продуктов;</p>	9	

	<p>У14 производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;</p> <p>У15 использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;</p> <p>Знать</p> <p>310 классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;</p> <p>311 особенности пищевой ценности пищевых продуктов;</p> <p>312 ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>313 показатели качества различных групп продовольственных товаров;</p> <p>314 дефекты продуктов;</p> <p>315 особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;</p> <p>321 Закон о защите прав потребителей;</p> <p>322 правила охраны труда.</p>		
	Содержание материала	1	
	1.1.3 Продажа плодоовощных товаров. Классификация, показатели качества, условия хранения и транспортировка. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах Правило размещения и выкладки в торговом зале.	1	2
	Практические занятия	4	
	ПЗ 6 Решение профессиональных задач по технологии продажи свежих овощей.	2	
	ПЗ 7 Решение профессиональных задач по технологии продажи свежих плодов.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Заполнение схем классификация плодоовощных товаров Составление кроссворда «Свежие плоды и ягоды» не менее 10 слов.	4	
Тема 1.4 Технология продажи крахмала, сахара, мёда.	<p>Уметь</p> <p>У8 идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров;</p> <p>У9 устанавливать градации качества пищевых продуктов;</p> <p>У11 распознавать дефекты пищевых продуктов;</p> <p>У12 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;</p> <p>У13 рассчитывать энергетическую ценность продуктов;</p> <p>У14 производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;</p>	9	2

	<p>У15 использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;</p> <p>Знать</p> <p>310 классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;</p> <p>311 особенности пищевой ценности пищевых продуктов;</p> <p>312 ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>313 показатели качества различных групп продовольственных товаров;</p> <p>314 дефекты продуктов;</p> <p>315 особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;</p> <p>321 Закон о защите прав потребителей;</p> <p>322 правила охраны труда.</p>		
	<p>Содержание материала</p>	<p>1</p>	<p>2</p>
	<p>1.1.4 Продажа крахмала, сахара, мёда. Классификация, показатели качества, условия хранения и транспортировка. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Правило размещения и выкладки в торговом зале</p>	<p>1</p>	
	<p>Практические занятия</p>	<p>4</p>	
	<p>ПЗ 8 Решение профессиональных задач по технологии продажи крахмала, сахара, мёда.</p>	<p>4</p>	
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовка презентации по теме «Товароведная характеристика «Мёда».</p>	<p>4</p>	
<p>Тема 1.5 Технология продажи вкусовых товаров.</p>	<p>Уметь</p> <p>У8 идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров;</p> <p>У9 устанавливать градации качества пищевых продуктов;</p> <p>У11 распознавать дефекты пищевых продуктов;</p> <p>У12 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;</p> <p>У13 рассчитывать энергетическую ценность продуктов;</p> <p>У14 производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;</p> <p>У15 использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;</p> <p>Знать</p>	<p>14</p>	<p>2</p>

	<p>310 классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; 311 особенности пищевой ценности пищевых продуктов; 312 ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; 313 показатели качества различных групп продовольственных товаров; 314 дефекты продуктов; 315 особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров; 321 Закон о защите прав потребителей; 322 правила охраны труда.</p>		
	Содержание материала	1	2
1.1.5	Продажа вкусовых товаров. Классификация, показатели качества, условия хранения и транспортировка. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Правило размещения и выкладки в торговом зале	1	
	Практические занятия	8	
ПЗ 9	Решение профессиональных задач по технологии продажи чая, чайных напитков, кофе и кофейных напитков.	2	
ПЗ 10	Решение профессиональных задач по технологии продажи пряностей и приправ.	2	
ПЗ 11	Решение профессиональных задач по технологии продажи фруктово-ягодных кондитерских изделий.	2	
ПЗ 12	Решение профессиональных задач по технологии продажи алкогольных и слабоалкогольных товаров	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовка презентации по теме Товароведная характеристика «Чая, кофе». Составление кроссворда «Чайные напитки» не менее 10 слов.	5	
Тема 1.6 Технология продажи молочных товаров.	<p>Уметь У8 идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров; У9 устанавливать градации качества пищевых продуктов; У11 распознавать дефекты пищевых продуктов; У12 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; У13 рассчитывать энергетическую ценность продуктов; У14 производить подготовку измерительного, механического, технологического</p>	13	

	<p>контрольно-кассового оборудования;</p> <p>У15 использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;</p> <p>Знать</p> <p>310 классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;</p> <p>311 особенности пищевой ценности пищевых продуктов;</p> <p>312 ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>313 показатели качества различных групп продовольственных товаров;</p> <p>314 дефекты продуктов;</p> <p>315 особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;</p> <p>321 Закон о защите прав потребителей;</p> <p>322 правила охраны труда.</p>		
	Содержание материала	1	2
	1.1.6 Продажа молочных товаров. Классификация, показатели качества, условия хранения и транспортировка. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах Правило размещения и выкладки в торговом зале	1	
	Практические занятия	8	
	ПЗ 13 Решение профессиональных задач по технологии продажи молока, сливок и молочных консервов.	2	
	ПЗ 14 Решение профессиональных задач по технологии продажи кисломолочных продуктов.	2	
	ПЗ 15 Решение профессиональных задач по технологии продажи твердых сычужных сыров.	2	
	ПЗ 16 Решение профессиональных задач по технологии продажи переработанных сыров.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовка презентаций по теме «Фальсификация молочных товаров». Расчёт энергетической ценности молока коровьего 2,5% жирности.	4	
Тема 1.7 Технология продажи яиц и яичных товаров.	<p>Уметь</p> <p>У8 идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров;</p> <p>У9 устанавливать градации качества пищевых продуктов;</p>	7	2

	<p>У11 распознавать дефекты пищевых продуктов;</p> <p>У12 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;</p> <p>У13 рассчитывать энергетическую ценность продуктов;</p> <p>У14 производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;</p> <p>У15 использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;</p> <p>Знать</p> <p>З10 классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;</p> <p>З11 особенности пищевой ценности пищевых продуктов;</p> <p>З12 ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>З13 показатели качества различных групп продовольственных товаров;</p> <p>З14 дефекты продуктов;</p> <p>З15 особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;</p> <p>З21 Закон о защите прав потребителей;</p> <p>З22 правила охраны труда.</p>		
	Содержание материала	2	2
	1.1.7 Продажа яичных товаров. Классификация, показатели качества, условия хранения и транспортировка. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах Правила размещения и выкладки в торговом зале.	2	
	Практические занятия	4	
	ПЗ 17 Решение профессиональных задач по технологии продажи яиц и яичных продуктов.	4	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить сообщение «Ассортимент яичных товаров»	2	
Тема 1.8 Технология продажи мяса и мясных товаров.	<p>Уметь</p> <p>У8 идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров;</p> <p>У9 устанавливать градации качества пищевых продуктов;</p> <p>У11 распознавать дефекты пищевых продуктов;</p> <p>У12 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;</p> <p>У13 рассчитывать энергетическую ценность продуктов;</p>	13	2

	<p>У14 производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;</p> <p>У15 использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;</p> <p>Знать</p> <p>310 классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;</p> <p>311 особенности пищевой ценности пищевых продуктов;</p> <p>312 ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>313 показатели качества различных групп продовольственных товаров;</p> <p>314 дефекты продуктов;</p> <p>315 особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;</p> <p>321 Закон о защите прав потребителей;</p> <p>322 правила охраны труда.</p>		
	Содержание материала	2	2
	1.1.8 Продажа мяса и мясных товаров. Классификация, показатели качества, условия хранения и транспортировка. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах Правила размещения и выкладки в торговом зале.	2	
	Практические занятия	8	
	ПЗ 18 Решение профессиональных задач по технологии продажи мяса убойных животных.	4	
	ПЗ 19 Решение профессиональных задач по технологии продажи мясных полуфабрикатов и субпродуктов.	4	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Заполнение схем по классификации мясных товаров Решение ситуационных задач: Условия и сроки годности «Мясных товаров»	4	
Тема 1.9 Технология продажи рыбы и рыбных товаров.	<p>Уметь</p> <p>У8 идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров;</p> <p>У9 устанавливать градации качества пищевых продуктов;</p> <p>У11 распознавать дефекты пищевых продуктов;</p> <p>У12 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;</p> <p>У13 рассчитывать энергетическую ценность продуктов;</p>	7	

	<p>У14 производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;</p> <p>У15 использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;</p> <p>Знать</p> <p>310 классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;</p> <p>311 особенности пищевой ценности пищевых продуктов;</p> <p>312 ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>313 показатели качества различных групп продовольственных товаров;</p> <p>314 дефекты продуктов;</p> <p>315 особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;</p> <p>321 Закон о защите прав потребителей;</p> <p>322 правила охраны труда.</p>		
	Содержание материала	1	2
1.1.9	Продажа рыбы и рыбных товаров. Классификация, показатели качества, условия хранения и транспортировка. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Правило размещения и выкладки в торговом зале.	1	
	Практические занятия	4	
	ПЗ 20 Решение профессиональных задач по технологии продажи живой, охлажденной, мороженой рыбы и морепродуктов.	4	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить сообщение по теме: «Характеристика ассортимента рыбных товаров». Подготовить сообщение по теме: «Нерыбное водное сырьё».	2	
РАЗДЕЛ 2 ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ТОРГОВЛИ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕН- НЫМИ ТОВАРАМИ			

МДК.05.01. Технология выполнения работ по профессиям продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров		110 = 38 т + 32пр + 40ср	
Введение	Введение в профессиональный вид деятельности общая характеристика учебного процесса. Квалификационные характеристики продавца непродовольственных товаров. Организация рабочего места продавца непродовольственных товаров.	1	
Тема 2.1 Основы товароведения непродовольственных товаров.	<p> У1 идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); У2 оценивать качество по органолептическим показателям; У3 консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; У4 расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; знать: З1 факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; З2 классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров; З3 показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, </p>	5	
	Содержание	5	
2.1.1	Классификация непродовольственных товаров. Факторы, формирующие качество непродовольственных товаров. Качество непродовольственных товаров. Маркировка непродовольственных товаров	1	3
	Практические занятия	2	
ПЗ 21	Чтение и расшифровка маркировки различных видов непродовольственных товаров	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить сообщение по теме: «Маркировка непродовольственных товаров».	2	

<p>Тема 2.2 Технология продажи текстильных, трикотажных, швейных и меховых товаров и обуви.</p>	<p>У1 идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); У2 оценивать качество по органолептическим показателям; У3 консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; У4 расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; У5 идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций; знать: З1 факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; З2 классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров; З3 показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, З4 назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней; З5 назначение, классификацию торгового инвентаря; З6 назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования; З8 закон о защите прав потребителей; З9 правила охраны труда.</p>	<p>22</p>	
	<p>Содержание</p>	<p>22</p>	
<p>2.2.1</p>	<p>Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства текстильных товаров, размещение и выкладка, правила продажи.</p>	<p>1</p>	<p>3</p>
<p>2.2.2</p>	<p>Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства швейных и трикотажных товаров, размещение и выкладка, правила продажи.</p>	<p>1</p>	
<p>2.2.3</p>	<p>Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства пушно-меховых и овчинно-шубных товаров, размещение и выкладка, правила продажи.</p>	<p>1</p>	
<p>2.2.4</p>	<p>Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства обувных товаров, размещение и выкладка, правила продажи.</p>	<p>1</p>	
<p>Практические занятия</p>		<p>10</p>	

	ПЗ 22	Решение профессиональных задач по технологии продажи текстильных товаров	2
	ПЗ 23	Решение профессиональных задач по технологии продажи швейных товаров	2
	ПЗ 24	Решение профессиональных задач по технологии продажи трикотажных товаров	2
	ПЗ 25	Решение профессиональных задач по технологии продажи пушно-меховых и овчинно-шубных товаров	2
	ПЗ 26	Решение профессиональных задач по технологии продажи кожевенно-обувных товаров	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Изучить «Правила торговли» по состоянию на 2015 год: санкции (постановление Правительства РФ) глава III «Особенности продажи текстильных, трикотажных, швейных и меховых товаров и обуви» Подготовить сообщения по темам: «Маркировка текстильных товаров», «Маркировка швейных и трикотажных товаров», «Маркировка пушно-меховых и овчинно-шубных товаров», «Маркировка обувных товаров»		8
Тема 2.3 Технология продажи галантерейных товаров.	У1 идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); У2 оценивать качество по органолептическим показателям; У3 консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; У4 расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; У5 идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций; знать: З1 факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; З2 классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров; З3 показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, З4 назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней; З5 назначение, классификацию торгового инвентаря; З6 назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования; З8 закон о защите прав потребителей; З9 правила охраны труда.		6

	Содержание	6	3
	2.3.1 Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства галантерейных товаров, размещение и выкладка, правила продажи.	2	
	Практические занятия	2	
	ПЗ 27. Решение профессиональных задач по технологии продажи галантерейных товаров	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить сообщение по теме: «Выкладка галантерейных товаров»	2	
Тема 2.4 Технология продажи парфюмерно-косметических товаров.	У1 идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); У2 оценивать качество по органолептическим показателям; У3 консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; У4 расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; У5 идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций; знать: З1 факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; З2 классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров; З3 показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, З4 назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней; З5 назначение, классификацию торгового инвентаря; З6 назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования; З8 закон о защите прав потребителей; З9 правила охраны труда.	6	
	Содержание	6	2
	2.4.1 Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства парфюмерно-косметических товаров, размещение и выкладка, правила продажи.	2	
	Практические занятия	2	

	ПЗ 28	Решение профессиональных задач по технологии продажи парфюмерно-косметических товаров	2	
		Внеаудиторная самостоятельная работа: Изучить «Правила торговли» по состоянию на 2015 год: санкции (постановление Правительства РФ) глава V «Особенности продажи парфюмерно-косметических товаров»	2	
Тема 2.5. Технология продажи силикатных, металлохозяйственных товаров, товаров из пластмасс, товаров бытовой химии.		<p>У1 идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);</p> <p>У2 оценивать качество по органолептическим показателям;</p> <p>У3 консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;</p> <p>У4 расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;</p> <p>У5 идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;</p> <p>У6 производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;</p> <p>У7 производить взвешивание товаров отдельных товарных групп;</p> <p>знать:</p> <p>31 факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;</p> <p>32 классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;</p> <p>33 показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров,</p> <p>34 назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;</p> <p>35 назначение, классификацию торгового инвентаря;</p> <p>36 назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;</p> <p>37 устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;</p> <p>38 закон о защите прав потребителей;</p> <p>39 правила охраны труда.</p>	24	
		Содержание	24	
	2.5.1.	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства силикатных товаров, размещение и выкладка, правила продажи.	2	3
	2.5.2.	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства металлохозяйственных	2	3

	товаров, размещение и выкладка, правила продажи.		
2.5.3.	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства товаров из пластмасс, размещение и выкладка, правила продажи.	2	3
2.5.4.	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства товаров бытовой химии, размещение и выкладка, правила продажи.	2	3
Практические занятия		8	
ПЗ 29	Решение профессиональных задач по технологии продажи силикатных товаров.	2	
ПЗ 30	Решение профессиональных задач по технологии продажи металлохозяйственных товаров.	2	
ПЗ 31	Решение профессиональных задач по технологии продажи товаров из пластмасс.	2	
ПЗ 32	Решение профессиональных задач по технологии продажи товаров бытовой химии.	2	
Внеаудиторная самостоятельная работа: Изучить «Правила торговли» по состоянию на 2015 год: санкции (постановление Правительства РФ) глава X «Особенности продажи товаров бытовой химии». Подготовить сообщения по темам: «Упаковка силикатных товаров», «Технология продажи металлохозяйственных товаров», «Маркировка товаров из пластмасс», «Маркировка товаров бытовой химии».		8	
Тема 2.6 Технология продажи технически сложных товаров бытового назначения.	У1 идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); У2 оценивать качество по органолептическим показателям; У3 консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; У4 расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; У5 идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций; знать: З1 факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; З2 классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров; З3 показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение	6	

	<p>непродовольственных товаров, 34 назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней; 35 назначение, классификацию торгового инвентаря; 36 назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования; 38 закон о защите прав потребителей; 39 правила охраны труда.</p>		
	Содержание	6	2
	2.6.1 Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства технически сложных товаров бытового назначения, размещение и выкладка, правила продажи.	2	
	Практические занятия	2	
	ПЗ 33 Решение профессиональных задач по технологии продажи электробытовых товаров	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Изучить «Правила торговли» по состоянию на 2015 год: санкции (постановление Правительства РФ) глава IV «Особенности продажи технически сложных товаров бытового назначения».	2	
Тема 2.7 Технология продажи культуртоваров (канцтоваров, игрушек, музыкальных, электронных товаров и фототоваров).	<p>У1 идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); У2 оценивать качество по органолептическим показателям; У3 консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; У4 расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; У5 идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций; знать: 31 факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; 32 классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров; 33 показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, 34 назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней; 35 назначение, классификацию торгового инвентаря;</p>	10	

	<p>36 назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования; 38 закон о защите прав потребителей; 39 правила охраны труда.</p>		
	Содержание	10	2
	2.7.1 Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства культтоваров (канцтоваров, игрушек, музыкальных, электронных товаров и фототоваров), размещение и выкладка, правила продажи.	4	
	Практические занятия	2	
	ПЗ 34 Решение профессиональных задач по технологии продажи культтоваров	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Изучить «Правила торговли» по состоянию на 2015 год: санкции (постановление Правительства РФ) глава XVII «Особенности продажи непериодических изданий». Подготовить презентацию «Технология продажи культтоваров»	4	
Тема: 2.8 Технология продажи спортивных, охотничьих и рыболовных товаров и средств индивидуальной защиты.	<p>У1 идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); У2 оценивать качество по органолептическим показателям; У3 консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; У4 расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; У5 идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций; знать: 31 факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; 32 классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров; 33 показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, 34 назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней; 35 назначение, классификацию торгового инвентаря; 36 назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования; 38 закон о защите прав потребителей; 39 правила охраны труда.</p>	4	
	Содержание	4	

	2.8.1	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства спортивных, охотничьих и рыболовных товаров и средств индивидуальной защиты, размещение и выкладка, правила продажи.	2	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Изучить «Правила торговли» по состоянию на 2015 год: санкции (постановление Правительства РФ) глава XIII «Особенности продажи оружия и патронов к нему».		2	
Тема 2.9 Технология продажи мебельных товаров.	У1	идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);	4	
	У2	оценивать качество по органолептическим показателям;		
	У3	консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;		
	У4	расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;		
	У5	идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;		
	знать:			
	З1	факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;		
	З2	классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;		
	З3	показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров,		
	З4	назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;		
	З5	назначение, классификацию торгового инвентаря;		
	З6	назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;		
	З8	закон о защите прав потребителей;		
	З9	правила охраны труда.		
	Содержание		4	2
	2.9.1	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства мебельных товаров, размещение и выкладка, правила продажи.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Изучить «Правила торговли» по состоянию на 2015 год: санкции (постановление Правительства РФ) глава XV «Особенности продажи мебели».		2	

Тема 2.10 Технология продажи строительных товаров.	<p>У1 идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);</p> <p>У2 оценивать качество по органолептическим показателям;</p> <p>У3 консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;</p> <p>У4 расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;</p> <p>У5 идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;</p> <p>У6 производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;</p> <p>У7 производить взвешивание товаров отдельных товарных групп;</p> <p>знать:</p> <p>З1 факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;</p> <p>З2 классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;</p> <p>З3 показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров,</p> <p>З4 назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;</p> <p>З5 назначение, классификацию торгового инвентаря;</p> <p>З6 назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;</p> <p>З7 устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;</p> <p>З8 закон о защите прав потребителей;</p> <p>З9 правила охраны труда.</p>	4	
	Содержание	4	2
	2.10.1 Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства строительных товаров, размещение и выкладка, правила продажи.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Изучить «Правила торговли» по состоянию на 2015 год: санкции (постановление Правительства РФ) глава XIV «Особенности продажи строительных материалов и изделий».	2	
Тема 2.11 Технология продажи ковров и ковровых изделий.	<p>У1 идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);</p> <p>У2 оценивать качество по органолептическим показателям;</p>	6	

	<p>У3 консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;</p> <p>У4 расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;</p> <p>У5 идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;</p> <p>знать:</p> <p>31 факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;</p> <p>32 классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;</p> <p>33 показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров,</p> <p>34 назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;</p> <p>35 назначение, классификацию торгового инвентаря;</p> <p>36 назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;</p> <p>38 закон о защите прав потребителей;</p> <p>39 правила охраны труда.</p>		
	Содержание	6	2
	2.11. Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства ковров и ковровых изделий, размещение и выкладка, правила продажи.	2	
	Практические занятия	2	
	ПЗ 35 Решение профессиональных задач по технологии продажи ковров и ковровых изделий	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить презентацию «Технология продажи ковров и ковровых изделий»	2	
Тема 2.12 Технология продажи ювелирных товаров и часов.	<p>У1 идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);</p> <p>У2 оценивать качество по органолептическим показателям;</p> <p>У3 консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;</p> <p>У4 расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;</p> <p>У5 идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;</p> <p>У6 производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;</p> <p>У7 производить взвешивание товаров отдельных товарных групп;</p> <p>знать:</p>	6	

	<p>31 факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;</p> <p>32 классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;</p> <p>33 показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров,</p> <p>34 назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;</p> <p>35 назначение, классификацию торгового инвентаря;</p> <p>36 назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;</p> <p>37 устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;</p> <p>38 закон о защите прав потребителей;</p> <p>39 правила охраны труда.</p>		
	Содержание	6	2
	2.12.1 Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства ювелирных товаров и часов, размещение и выкладка, правила продажи.	2	
	Практические занятия	2	
	ПЗ 36 Решение профессиональных задач по технологии продажи ювелирных изделий	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Изучить «Правила торговли» по состоянию на 2015 год: санкции (постановление Правительства РФ) глава VII «Особенности продажи изделий из драгоценных металлов и драгоценных камней».	2	
Тема 2.13 Технология продажи товаров народных художественных промыслов (НХП) и сувениров.	<p>У1 идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);</p> <p>У2 оценивать качество по органолептическим показателям;</p> <p>У3 консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;</p> <p>У4 расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;</p> <p>У5 идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;</p> <p>знать:</p> <p>31 факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;</p> <p>32 классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных</p>	4	

	<p>товаров; 33 показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, 34 назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней; 35 назначение, классификацию торгового инвентаря; 36 назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования; 38 закон о защите прав потребителей; 39 правила охраны труда.</p>		
	Содержание	4	2
2.13.	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества маркировка и упаковка, потребительские свойства товаров НХП и сувениров, размещение и выкладка, правила продажи.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить презентацию «Технология продажи товаров НХП и сувениров»	2	
РАЗДЕЛ 3 ПМ.05 РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЕТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ.			
МДК.05.01. Технология выполнения работ по профессиям продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров		54 =18т + 26пр + 10ср	
Введение	Введение в профессиональный вид деятельности, общая характеристика учебного процесса. Квалификационные характеристики кассира. Организация рабочего места кассира.	2	
Тема 3.1 Нормативно-правовая база применения ККТ.	уметь: У21 оформлять документы по кассовым операциям; знать:	8	

	<p>323 документы, регламентирующие применение ККТ; 324 правила расчетов и обслуживания покупателей; 325 типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации; 326 классификацию устройства ККТ; 330 отличительные признаки платежных средств безналичного расчета; 331 правила оформления документов по кассовым операциям.</p>		
	Содержание	8	2
	3.1.1 Положения по применению ККТ. Функции органов Федеральной налоговой службы и порядок регистрации ККМ. Требования к ККТ, порядок и условия её применения. Безналичные расчёты через операционные кассы	4	
	Практические занятия	2	
	ПЗ 37 Приобретение навыков по оформлению заявления на регистрацию ККМ	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Изучение «Положения по применению ККТ».	2	
Тема 3.2 Организация рабочего места кассира, уход за ККМ.	<p>уметь: У16 осуществлять подготовку ККТ различных видов; У17 работать на ККТ различных видов автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах; У18 устранять мелкие неисправности при работе на ККТ; У19 распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; У20 осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; У21 оформлять документы по кассовым операциям; У22 соблюдать правила техники безопасности;</p> <p>знать: 323 документы, регламентирующие применение ККТ; 324 правила расчетов и обслуживания покупателей; 325 типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации; 326 классификацию устройства ККТ; 327 основные режимы ККТ; 328 особенности технического обслуживания ККТ; 329 признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, 330 отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;</p>	8	

	331 правила оформления документов по кассовым операциям.		
	Содержание	8	3
	3.2.1 Организация труда на рабочем месте кассира. Действия кассиров перед началом и в конце смены. Охрана труда. Аппараты для проверки подлинности банкнот. Банковские правила определения платёжеспособности банкнот. Системы защиты товаров от хищения в торговом зале.	4	
	Практические занятия	2	
	ПЗ 38 Овладение навыками определения платёжеспособности банкнот.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Изучение банковских правил определения платёжеспособности банкнот и монет	2	
Тема 3.3 Организация хранения товаров в магазине.	уметь: У21 оформлять документы по кассовым операциям; У22 соблюдать правила техники безопасности; знать: З24 правила расчетов и обслуживания покупателей; З31 правила оформления документов по кассовым операциям.	8	
	Содержание	8	2
	3.3.1 Организация хранения товаров в магазине. Виды потерь: нормируемые и актируемые, причины их возникновения. Учёт и порядок списания товарных потерь в магазине. Порядок проведения инвентаризации.	2	
	Практические занятия	4	
	ПЗ 39 Овладение навыками составления актов на бой, лом, порчу товаров в магазине. Разработка предложений по их совершенствованию.	2	
	ПЗ 40 Овладение навыками заполнения инвентаризационной описи.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Изучение «Порядка проведения инвентаризации в торговле».	2	
Тема 3.4 Учёт кассовых операций.	уметь: У17 работать на ККТ различных видов автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах; У18 устранять мелкие неисправности при работе на ККТ; У19 распознавать платёжеспособность государственных денежных знаков; У20 осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; У21 оформлять документы по кассовым операциям;	28	

<p>У22 соблюдать правила техники безопасности; знать: 323 документы, регламентирующие применение ККТ; 324 правила расчетов и обслуживания покупателей; 325 типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации; 326 классификацию устройства ККТ; 327 основные режимы ККТ; 328 особенности технического обслуживания ККТ; 329 признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, 330 отличительные признаки платежных средств безналичного расчета; 331 правила оформления документов по кассовым операциям.</p>			
Содержание		28	2
3.4.1.	Кассовые отчёты. Оформление документов кассовой отчетности: заполнение «Кассовой книги», «Приходного кассового ордера», «Расходного кассового ордера», «Книги кассира – операциониста».	2	
3.4.2.	Порядок сдачи денежной выручки магазина инкассатору Сбербанка. Порядок составления препроводительной ведомости	2	
3.4.3.	Кассовая дисциплина, внутренний и внешний аудит.	2	
Практические занятия		18	
ПЗ 41	Решение профессиональных задач по охране труда кассира торгового зала.	2	
ПЗ 42	Овладение навыками заполнения Приходного и Расходного кассовых ордеров, Кассовой книги.	2	
ПЗ 43	Овладение навыками заполнения «Книги кассира – операциониста».	2	
ПЗ 44	Заполнение формы Акта о переводе суммирующих денежных счётчиков ККМ в нулевое положение.	2	
ПЗ 45	Заполнение формы Акта о снятии показаний контрольных и суммирующих денежных счётчиков ККМ.	2	
ПЗ 46	Освоение порядка возврата денег по требованию покупателей.	2	
ПЗ 47	Составление покупной описи и подсчет суммы выручки за рабочий день.	2	
ПЗ 48	Заполнение формы акта инвентаризации наличных денежных средств.	2	
ПЗ 49	Составление отчета кассира	2	
Внеаудиторная самостоятельная работа: Изучение «Порядка ведения кассовых операций».		4	

ИТОГОВОЕ ЗАНЯТИЕ в разделе ПМ 03 (МДК 05.01)	2	
<p>Учебная практика (формирование первоначальных умений и навыков) Виды работ по разделу ПМ 01 - 18часов (ПО 2, ПК 5.2.1-ПК 5.2.7) Изучение торгово-технологического процесса в торговом предприятии:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. идентификация различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); 2. установление градации качества пищевых продуктов; 3. оценка качества продовольственных товаров по органолептическим показателям; 4. распознавание дефектов продовольственных товаров; 5. подсчет энергетической ценности продукта; 6. подготовка инвентаря и инструментария торгового оборудования к работе; 7. фасовка, взвешивание, упаковка продовольственных товаров; 8. установка весов по уровню; 9. регулировка стрелки весов настольных циферблатных; 10. взвешивание отдельных групп продовольственных товаров на весах разных видов; 11. подсчёт стоимости покупки; 12. приемы и способы выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании; 13. создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров; 14. способы укладки товаров на хранение; 15. методы продажи товаров; 16. организация рабочего места; 17. правила продажи отдельных групп продовольственных товаров; 18. учет товарно-материальных ценностей; 19. изучение покупательского спроса. <p>Виды работ по разделу ПМ 02 - 12часов (ПО 1, ПК 5.1.1.-ПК 5.1.4) Изучение торгово-технологического процесса в торговом предприятии:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. идентификация различных групп, подгрупп и видов непродовольственных товаров (текстильных, обувных. пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных. галантерейных. ювелирных. парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); 2. проверка наличия и исправности оборудования, инвентаря и инструментов; 3. подготовка торгового оборудования к работе; 4. эксплуатация торгового оборудования с соблюдением правил; 5. установка весов по уровню; 6. регулировка стрелки весов настольных циферблатных. 	36	

<p>Виды работ по разделу ПМ 03 - 6часов (ПО 3, ПК 5.3.1-ПК 5.3.5)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. организация рабочего места контролера-кассира; 2. подготовка кассового инвентаря, упаковочного материала; 3. выполнение санитарных требований к ККТ; 4. подготовка мелкоштучного товара к продаже; 5. установка аппаратов для проверки подлинности банкнот, фасовки купюр и монет; 6. получение денежных банкнот и монет у администратора; 7. выполнение расчетов с покупателями на ККТ; 8. обслуживание покупателей на ККТ; 9. распознавание платежеспособности государственных денежных знаков (с использованием аппарата и органолептически). <p>Производственная практика (отработка и совершенствование практических умений и навыков)</p> <p>Виды работ по разделу ПМ 01- 72 часа (ПО 2, ПК 5.2.1-ПК 5.2.7)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с предприятием торговли; 2. приемка товаров по количеству и качеству; 3. оформление сопроводительных документов; 4. размещение товаров на хранение; 5. подготовка товаров к продаже; 6. размещение и выкладка товаров в торговом зале; 7. организация рабочего места и безопасность труда в процессе обслуживания покупателей; 8. обслуживание покупателей в непродовольственных магазинах с различными методами продажи товаров; 9. продажа различных групп товаров с применением измерительного, механического и контрольно-кассового оборудования; 10. изучение покупательского спроса; 11. инвентаризация товарно-материальных ценностей. <p>Виды работ по разделу ПМ 02- 72 часа (ПО 1, ПК 5.1.1.-ПК 5.1.4)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с предприятием торговли; 2. приемка товаров по количеству и качеству; 3. оформление сопроводительных документов 4. размещение товаров на хранение; 5. подготовка товаров к продаже; 6. размещение и выкладка товаров в торговом зале; 7. организация рабочего места и безопасность труда в процессе обслуживания покупателей; 8. обслуживание покупателей в продовольственных магазинах с различными методами продажи товаров; 9. продажа различных групп товаров с применением измерительного, механического и контрольно-кассового 	<p>180</p>	
--	-------------------	--

<p>оборудования;</p> <p>10. изучение покупательского спроса;</p> <p>11. инвентаризация товарно-материальных ценностей.</p>		
<p>Виды работ по разделу ПМ 03 – 36 часов (ПО 3, ПК 5.3.1-ПК 5.3.5)</p> <p>Эксплуатация контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживание покупателей:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. организация рабочего места контролера-кассира; 2. выполнение санитарных требований к ККТ; 3. подготовка кассового инвентаря, упаковочного материала; 4. подготовка мелкоштучного товара к продаже; 5. получение денежных банкнот и монет у администратора; 6. подготовка ККТ к работе; 7. выполнение расчетов с покупателями на ККТ; 8. обслуживание покупателей на ККТ; 9. распознавание платежеспособности государственных денежных знаков; 10. завершение работы на ККТ (снятие показаний регистров на конец рабочего дня); 11. оформление документов по кассовым операциям; 12. устранение мелких неисправностей при работе на ККТ; 13. межремонтное обслуживание ККТ; 14. выполнение требований безопасности при эксплуатации ККТ. 		
<p><i>ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ в форме: ЭКЗАМЕН КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ</i></p>		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета бухгалтерского учёта и лабораторий: товароведения и экспертизы непродовольственных товаров, товароведения и экспертизы продовольственных товаров

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

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

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор, экран, обучающие видеофильмы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

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

Технического оснащения торговых организаций:

- рабочие места по количеству обучающихся,
- комплект бланков технологической документации,
- комплект учебно-методической документации,
- торговая мебель,
- торговый инвентарь,
- циферблатные и электронные весы,
- контрольно-кассовые машины, в том числе - активные ККМ (POS - терминалы, с установленными кассовыми программами),
- холодильное оборудование,
- натуральные образцы товаров и тары.

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации: Ч.1, 2, 3, 4 серия «Кодексы. Законы. Нормы»: - Москва: Проспект, 2015. - 528с.
2. Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей" №2300-1. - Москва: Проспект, 2015. - 32с.
3. Правила торговли по состоянию на 2015 год: санкции (постановление Правительства РФ). – Москва: Издательство АСТ, 2015. - ,64с.
4. Федеральный закон №54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и расчетов с использованием платежных карт».
5. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров./ Н.С.Никифорова. - М.: издательский центр «Академия», 2012 г.
6. Муравина И.В. Основы товароведения: учебник./И.В. Муравина.- М.: издательский центр «Академия», 2012 г.
7. Неверов, А.Н. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами, учебник для нач. проф. образования./ А. Н. Неверов [и др.] ; под ред. А. Н. Неверова, Т. И. Чалых, Е.Л. Пехташева - М. : ОИЦ «Академия», 2010. - 465с.
8. Каурова О.В. Учет и отчетность предприятий торговли, учебное пособие./О.В.Каурова -

М.: Издательский центр «Академия», 2011.-64с.

9. Морозова М.А. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями, учебник для нач.проф.образования/М.А.Морозова.-М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 192с.
10. Яковенко Н.В. Кассир торгового зала, учеб.пособие для студ. Учреждений сред.проф.образования/ Н.В.Яковенко.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 224с.

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ:

11. Роспотребнадзор - Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.rospotrebnadzor.ru
12. Союз потребителей России [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.potrebitel.net
13. Российская газета - издание Правительства Российской Федерации, официальный публикатор документов [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.rq.ru
14. Торговая газета [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.qazeta.ru
15. Журнал «Современная торговля» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.sovtorq.panor.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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

Занятия по изучению разделов МДК 05.01 «Технология выполнения работ по профессиям продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров» профессионального модуля проводятся в образовательном учреждении, в аудиториях, оснащенных необходимым оборудованием, с применением учебно-методической документации.

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

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

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

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

Руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от профессиональной образовательной организации (специалисты – педагогические работники, мастерами) и руководители практики от организации. Формы отчетности по результатам

производственной практики определяются ПОО (дневник-отчет, отчет и др.). Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

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

Форма проведения консультаций (индивидуальные, письменные, устные, групповые)

Перед изучением модуля обучающиеся изучают следующие дисциплины: «Деловая культура», «Безопасность жизнедеятельности», «Организация и технология розничной торговли».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса. Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

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

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

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

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

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

Результаты профессиональные компетенции	(освоенные)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1.1..	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	-проведение приемки товаров по количеству и качеству, комплектности в соответствии с инструкциями о порядке приемки товаров (П-6, П-7); -заполнение сопроводительных документов в соответствии с требованиями инструкций	<i>Экспертная оценка практических занятий</i> <i>Зачет по практике.</i> <i>Экзамен (квалификационный)</i>
ПК 5.1.2..	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.	- осуществление выбора торгового инвентаря и инструментария для подготовки товаров к продаже в соответствии с группой непродовольственных товаров; -выполнение подготовки отдельных видов непродовольственных товаров к продаже в технологической последовательности; –размещение непродовольственных товаров в торговом зале в соответствии с санитарными, технологическими требованиями; -выполнение выкладки непродовольственных товаров с использованием основных методов и приемов; -выполнение оформления на прилавочных и внутри магазинных витрин в соответствии с технологической картой	<i>Экспертная оценка практических занятий</i> <i>Зачет по практике.</i> <i>Экзамен (квалификационный)</i>
ПК 5.1.3.	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	- проведение идентификации основных групп товаров в соответствии с классификацией непродовольственных товаров; -определение информации о товаре, маркировке и упаковке отдельных групп непродовольственных товаров; -выполнение консультирования покупателей о потребительских свойствах непродовольственных товаров с демонстрацией представленных образцов; -определение качества непродовольственных товаров в соответствии с требованиями нормативно-технической документацией (Гост Р); -определение методов продажи товаров в соответствии с представленными образцами (схемами) планировки торгового предприятия; -изложение правил продажи отдельных видов	<i>Экспертная оценка практических занятий</i> <i>Зачет по практике.</i> <i>Экзамен (квалификационный)</i>

	<p>непродовольственных товаров в соответствии с требованиями Постановления Правительства РФ «Правила продажи отдельных видов товаров» за №55;</p> <p>-выполнение расчета с покупателями последовательно в соответствии с Постановлением Правительства РФ «О применении контрольно-кассовых машин в торговле» за №745;</p> <p>-выполнение обслуживания покупателей в соответствии с законом РФ «О защите прав потребителей»</p>	
<p>ПК 5.1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.</p>	<p>- определение порядка и сроков проведения сохранности товарно-материальных ценностей в соответствии с Законом РФ «О бухгалтерском учете»</p> <p>-обоснование выбора методов контроля сохранности товарно-материальных ценностей;</p> <p>-оформление документов контроля сохранности товарно-материальных ценностей в соответствии с Инструкцией об учете товарно-материальных ценностей</p>	<p><i>Экспертная оценка практических занятий</i></p> <p><i>Зачет по практике.</i></p> <p><i>Экзамен (квалификационный)</i></p>
<p>ПК 5.2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</p>	<p>- выполнение выбора торгового инвентаря и инструментария для подготовки товаров к продаже в соответствии с группой непродовольственных товаров;</p> <p>- выполнение подготовки отдельных видов непродовольственных товаров к продаже в технологической последовательности;</p> <p>– выполнение размещения непродовольственных товаров в торговом зале в соответствии с санитарными, технологическими требованиями;</p> <p>- выполнение выкладки непродовольственных товаров с использованием основных методов и приемов;</p> <p>- оформление на прилавочных и внутри магазинных витрин в соответствии с технологической картой.</p> <p>-соблюдение приемки товаров по количеству и качеству в соответствии с инструкциями о порядке приемки товаров (П-6, П-7);</p> <p>-заполнение сопроводительных документов в соответствии с требованиями инструкций</p>	<p><i>Экспертная оценка практических занятий</i></p> <p><i>Зачет по практике.</i></p> <p><i>Экзамен (квалификационный)</i></p>

ПК 5.2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

- проведение выбора торгового инвентаря и инструментария для подготовки товаров к продаже в соответствии с группой продовольственных товаров;
-выполнение подготовки отдельных видов продовольственных товаров к продаже в технологической последовательности;
– выполнение размещения продовольственных товаров в торговом зале в соответствии с санитарными, технологическими требованиями;
-выкладка продовольственных товаров выполнена с использованием основных методов и приемов;
-на прилавочные и внутри магазинные витрины оформлены в соответствии с технологической картой

Экспертная оценка практических занятий
Зачет по практике.
Экзамен (квалификационный)

ПК 5.2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

- проведение идентификации основных групп товаров проведена в соответствии с классификацией продовольственных товаров;
-определение пищевой ценности, вкусовых достоинств отдельных продовольственных товаров;
-выполнение консультирования покупателей о пищевой ценности продовольственных товаров в соответствии с демонстрацией представленных образцов;
-определение качества продовольственных товаров в соответствии с требованиями нормативно-технической документацией (Гост Р);
-определение методов продажи товаров в соответствии с представленными образцами (схемами) планировки торгового предприятия;
-изложение правил продажи отдельных видов продовольственных товаров в соответствии с требованиями Постановления Правительства РФ «Правила продажи отдельных видов товаров» за №55;
-выполнение расчета с покупателями в соответствии с Постановлением Правительства РФ «О применении контрольно-кассовых машин в торговле» за №745;
-выполнение обслуживания покупателей в соответствии с законом РФ «О защите прав потребителей»

Экспертная оценка практических занятий
Зачет по практике.
Экзамен (квалификационный)

ПК 5.2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

-соблюдение оптимального режима хранения товаров в соответствии с потребительскими свойствами продовольственных товаров;

Экспертная оценка практических занятий
Зачет по практике.

	<ul style="list-style-type: none"> -соблюдение правил пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении технологического процесса; - выполнение укладки продовольственных товаров на хранение в соответствии с технологической картой; -анализ сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продовольственных товаров в соответствии с их пищевой ценностью 	<p><i>Экзамен (квалификационный)</i></p>
<p>ПК 5.2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение типовых правил и инструкций эксплуатации торгово-технологического оборудования; - знание устройства торгово-технологического оборудования; -соблюдение санитарных норм, предъявляемых к торгово-технологическому оборудованию в соответствии с Сан ПиНом; -соблюдение техники безопасности при работе на торгово-технологическом оборудовании в соответствии с инструкциями по охране труда. 	<p><i>Экспертная оценка практических занятий</i> <i>Зачет по практике.</i> <i>Экзамен (квалификационный)</i></p>
<p>ПК 5.2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение порядок и сроков проведения сохранности товарно-материальных ценностей в соответствии с Законом РФ «О бухгалтерском учете» - выбор методов контроля сохранности товарно-материальных ценностей; - оформление документов контроля сохранности товарно-материальных ценностей в соответствии с Инструкцией об учете товарно-материальных ценностей 	<p><i>Экспертная оценка практических занятий</i> <i>Зачет по практике.</i> <i>Экзамен (квалификационный)</i></p>
<p>ПК 5.2.7. Изучать спрос покупателей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение вида покупательского спроса в соответствии с предлагаемым ассортиментом продовольственных товаров; - установление покупательского спроса по частоте и характеру группы продовольственных товаров правильно; - анализ и обобщение покупательского спроса на основании результатов анкетирования покупателей, объема продажи товаров. 	<p><i>Экспертная оценка практических занятий</i> <i>Зачет по практике.</i> <i>Экзамен (квалификационный)</i></p>
<p>ПК 5.3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -соблюдение правил эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) в соответствии с Постановлением Правительства РФ № 745 от 30.07.1993г и дополнение к нему №904 от 07.08.1998г «О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением» -выполнение расчетных операции с покупателями в соответствии с 	<p><i>Экспертная оценка практических занятий</i> <i>Зачет по практике.</i> <i>Экзамен (квалификационный)</i></p>

<p>ПК 5.3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.</p>	<p>Федеральным законом №54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и расчетов с использованием платежных карт»</p> <p>-определение платежеспособности государственных денежных знаков (банкнот) в соответствии с банковскими правилами; -знание устройства детекторов подлинности банкнот;</p>	<p><i>Экспертная оценка практических занятий</i> <i>Зачет по практике.</i> <i>Экзамен (квалификационный)</i></p>
<p>ПК 5.3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.</p>	<p>-подсчет товара и сверка с сопроводительными документами (накладной); - определение качества товара и упаковки по органолептическим показателя в соответствии с требованиями нормативно-технической документацией (Гост Р); -проведение маркировки (информации о товаре) в соответствии с инструкциями о порядке приемки продукции и товаров народного потребления по количеству и качеству (№П-6; П-7); -формирование розничной цены на товары по формуле и отражение в приходной накладной: Свободная отпускная цена изготовителя + торговая надбавка = Свободная розничная цена</p>	<p><i>Экспертная оценка практических занятий</i> <i>Зачет по практике.</i> <i>Экзамен (квалификационный)</i></p>
<p>ПК 5.3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.</p>	<p>- оформление журнала кассира операциониста -соблюдение последовательности заполнения акта по форме КМ-3 о возврате денежных сумм покупателям по неиспользованным чекам - составление сопроводительной ведомости и покупной описи для сдачи денежных средств в банк - составление приходных и расходных ордеров в соответствии с Правилами ведения кассовых операций - составление отчета о движении денежных средств -соблюдение порядка составления акта об инвентаризации наличных денежных средств согласно Методическим указаниям по инвентаризации имущества и финансовых обязательств, утвержденных Минфином России от 1995года</p>	<p><i>Экспертная оценка практических занятий</i> <i>Зачет по практике.</i> <i>Экзамен (квалификационный)</i></p>
<p>ПК 5.3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.</p>	<p>-соблюдение порядка и сроков проведения сохранности товарно-материальных ценностей в соответствии с Законом РФ «О бухгалтерском учете»</p>	<p><i>Экспертная оценка практических занятий</i> <i>Зачет по практике.</i></p>

-правильность выбора методов контроля сохранности товарно-материальных ценностей;
 -оформление документов контроля сохранности товарно-материальных ценностей в соответствии с Инструкцией об учете товарно-материальных ценностей

Экзамен (квалификационный)

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

Результаты (освоенные общие компетенции)

Основные показатели оценки результата

Формы и методы контроля и оценки

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

-демонстрация интереса к будущей профессии через:
 - повышение качества обучения по ПМ;
 -участие в студенческих конкурсах профессионального мастерства, научных конференциях;
 - участие в органах студенческого самоуправления,
 - участие в социально-проектной деятельности;
 - портфолио студента

Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы ПМ. Подготовка рефератов, докладов, использование электронных источников.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в организации продажи непродовольственных товаров
 - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач

Наблюдение за ролью обучающихся в группе.
 Выполнение исследовательской творческой работы.
 Выполнение заданий учебной и производственной практики.

ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

-демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях при продаже непродовольственных товаров
 -способность к самоанализу и коррекция результатов собственной деятельности
 -демонстрация качества выполнения профессиональных задач
 -способность нести ответственность за результаты своей работы

ОК4. Осуществлять поиск

-эффективный поиск необходимой информации

информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

-использование различных источников, включая электронные

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий при оформлении результатов самостоятельной работы;
-работа с Интернет

ОК6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

-взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами в ходе обучения
-участие в планировании организации групповой работы
-выполнение обязанностей в соответствии с распределением групповой деятельности
-соблюдение принципов профессиональной этики при обслуживании покупателей

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

-демонстрация навыков правил продажи непродовольственных товаров в соответствии с санитарными нормами и правилами