

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ХАБАРОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СФЕРЫ
ОБСЛУЖИВАНИЯ»

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель отделения по
подготовке квалифицированных
рабочих и служащих (ПКРС)
_____ А. А. Синеклодезская

« 31 » __08__ 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
МДК 01.01 РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ
ТОВАРАМИ
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ
РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ:

38.01.02 Продавец

г. Хабаровск, 2026г

Рабочая программа профессионального модуля МДК.01.01 «Розничная торговля продовольственными товарами» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), с учетом российских стандартов подготовки рабочих кадров и требований Профессионального стандарта 16.108 «Продавец, контролер - кассир» (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 18 января 2017 года № 50н) в пределах освоения соответствующей программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии:

38.01.02 Продавец

Организация разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Хабаровский колледж отраслевых технологий и сферы обслуживания» (далее - КГБ ПОУ ХКОТ СО)

Разработчик(и) программы учебной дисциплины:
преподаватель
мастер производственного обучения
и.о.методиста

С. А. Аксенова
О.А. Лагодько
И.В. Колесник

Одобрена на заседании методического объединения отделения ПКРС

Протокол № 1 от « 31 » августа 2026 года

Председатель МО _____ /И.В. Колесник/

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Продажа продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02. Продавец

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: модуль входит в профессиональный учебный цикл.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности:
«Продажа продовольственных товаров» и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары

ПК 2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку

ПК 3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров

ПК 4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов

ПК 5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования

ПК 6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей

ПК 7. Изучать спрос покупателей

1.3. 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:

- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

- 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;

- распознавать дефекты пищевых продуктов;

- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно – кассового оборудования;
- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно – кассовое оборудование

знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- устройство и принцип работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно – технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- Закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда

1.4 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Продажа продовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары
ПК 2.	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку
ПК 3.	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров
ПК 4.	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов
ПК 5.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования
ПК 6.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей

ПК 7.	Изучать спрос покупателей
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1.Объем количества часов на освоение программы профессионального модуля

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
теоретические занятия	34
лабораторные и практические занятия	20
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Консультации	4
Промежуточная аттестация в форме Экзамена	6
Учебная практика	72
Производственная практика	72

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования 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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1 – ПК 1. 7	Раздел 1. Осуществление торгово-технологического процесса	66	9	2	-		-
ПК 1.1 – ПК 1. 7	Раздел 2. Обслуживание и консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях продовольственных товаров		29	18	2		
	Экзамен		6				
	Производственная практика	144					144
	Всего:	220	44	20	2	72	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
Раздел 1. Осуществление эксплуатации торгово- технологического оборудования			
Тема 1.1 Формирование ассортимента товаров в розничной торговле	Содержание		1
	1	Виды покупательского спроса. Методы изучения покупательского спроса.	
Тема 1.2 Технология приемки продовольственных товаров	1	Технология приемки продовольственных товаров по количеству и качеству на основании сопроводительных документов	1
	2	Технология автоматизации документального оформления товарных операций	
Тема 1.3 Технология хранения и подготовки продовольственных товаров к продаже	1	Организация хранения продовольственных товаров в магазине, факторы влияющие на качество	1
	Практические работы: -выявление сроков годности, хранения и реализации продаваемых продуктов, - расшифровка маркировки на продовольственные товары и ее соответствия требованиям		2
Тема1.4 Технология размещения и выкладки отдельных видов товаров	1	Размещение и выкладка продовольственных товаров в торговом зале	1
Тема 1.5 Технология продажи товаров	1	Технология продажи отдельных видов продовольственных товаров	1
	Консультация		1
Тема 2.1 Товароведная характеристика зерномучных товаров	1,2	Крупы. Мука. Макаронные изделия	3
	3	Хлебобулочные изделия, бараночные, сухари	
	Практические работы: -определение видов крупы, муки, органолептическая оценка качества, -определение видов и сорта макаронных изделий, органолептическая оценка качества, -определение видов и сорта хлебобулочных изделий, органолептическая оценка качества, -определение видов бараночных и сухарных изделий,		2

	органолептическая оценка качества		
	Самостоятельная работа -подготовка презентации по зерномучным группам товаров		1
Тема 2.2 Товароведная характеристика вкусовых товаров	1	Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки	3
	2	Пряности. Приправы и соусы. Пищевые концентраты	
	3	Безалкогольные напитки, минеральные воды	
	Практические работы: -определение групп и видов вкусовых товаров, -составление консультации- презентации		2
	Консультация		1
Тема 2.3 Товароведная характеристика плодоовощных товаров	1	Классификация овощей, грибов. Виды, ассортимент.	3
	2,3	Классификация плодов, ягод, орехов. Виды, ассортимент. Продукты переработки плодов и овощей	
	Практические работы: -определение видов свежих плодов, овощей, - определение ассортимента видов переработки плодов и овощей, -определение видов, органолептическая оценка качества продуктов переработки		3
Тема 2.4 Сахар. Мед. Крахмал Кондитерские изделия.	1,2	Сахар. Мед. Крахмал. Фруктово-ягодные кондитерские изделия	5
	3	Шоколад, какао-порошок. Конфетные изделия. Карамель.	
	4	Восточные сладости. Ирис. Драже	
	5	Мучные кондитерские изделия	
	Практические работы: -определение видов шоколада, определение сроков хранения, маркировка; -определение видов карамели, конфет, определение сроков хранения, маркировка; - определение видов мучных кондитерских изделий, определение сроков хранения, маркировка		3
Тема 2.5 Товароведная характеристика молочных товаров	1,2	Молоко. Сливки. Кисломолочные продукты. Молочные консервы.	3
	3	Сыры. Масло сливочное. Мороженое.	
	Практические работы: -определение видов ассортимента молока и кисломолочных продуктов; - определение видов ассортимента молочных консервов и сыров, - определение даты и сроков реализации молочных товаров		3
	Самостоятельная работа		1

	Подготовка презентации по молочным товарам		
Тема 2.6 Товароведная характеристика пищевых жиров	1	Растительное масло. Маргарин. Кулинарные жиры.	1
Тема 2.7 Товароведная характеристика мяса и мясных товаров	1	Классификация, ассортимент домашнего скота, птицы	5
	2,3	Мясные полуфабрикаты. Мясные консервы.	
	4,5	Мясные колбасные изделия. Мясные копчености	
	Практические работы: - определение видов колбасных изделий, - определение условий и сроков реализации мясных товаров по подгруппам, - экскурсия в торговое предприятие		3
	Консультация		1
Тема 2.8 Товароведная характеристика яиц и яичных продуктов	1	Яйца и продукты переработки яиц.	1
Тема 2.9 Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров	1	Рыба живая, охлажденная, мороженая.	5
	2,3	Соленая, пряная, маринованная, вяленая, сушеная рыба. Балычные изделия.	
	4	Икра рыбная. Нерыбные морепродукты	
	5	Рыбные пресервы и консервы	
	Практические работы: -распознавание , ассортимент рыбных консервов, - определение условий и сроков хранения и продажи рыбных товаров		2
	Консультация		1
	Экзамен		6ч
Учебная практика	Виды работ: - организация рабочего места продавца - продажа товара - выполнение операций на весоизмерительном оборудовании - идентифицирование различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров - установление градации качества пищевых продуктов - оценивание качества продовольственных товаров по органолептическим показателям - распознавание дефектов пищевых продуктов - создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров - расчет энергетической ценности продуктов - подготовка измерительного, механического, технологического оборудования к работе - использование в технологическом процессе торгово-		72

	<p>технологического оборудования</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание маркировки на товаре - расшифровка штрих - кода - определение качества упаковки - пользование инструментом и инвентарем - выполнение операций по оформлению ценников - ведение учета товарно-материальных ценностей - оформление заявки на недостающий товар - упаковка товара различными способами - работа со стандартами - расшифровка литографических знаков на жестянно – баночных изделиях - изучение спроса покупателей - оформление ценников - приемка товаров и подготовка их к продаже - размещение и выкладка товаров на рабочем месте - оформление оконных и внутримагазинных витрин - обслуживание покупателей, соблюдая все элементы культуры обслуживания - работа на торгово-технологическом оборудовании - работа с нормативными документами - оформление документации - распознавание ассортимента товаров 	
<p>Производственная практика</p>	<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работа на весоизмерительном оборудовании - приемка продовольственных товаров по количеству и качеству - документальное оформление приемки продовольственных товаров - анализ данных изучения покупательского спроса - анализ объема и структуры товарных запасов в магазине - определение объема спроса на отдельные продовольственные товары и их разновидности - оформление «Карточки учета запасов, поступления и продажи товаров» - формирование товарного ассортимента в магазине - составление заявки на завоз товаров в магазине - размещение продовольственных товаров на хранение в магазине - выполнение подготовительных операций по подготовке продовольственных товаров к продаже - выполнение технологических операций при фасовке продовольственных товаров в магазине - расчет размера естественной убыли - приемка тары - вскрытие различных видов тары - размещение продовольственных товаров в торговом 	72

	зале - установка на торговом оборудовании ценников-держателей - обслуживание покупателей - консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров - оформление товарного отчета - участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей, основных и денежных средств - документальное оформление инвентаризации - работа с сертификатами, качественным удостоверением	
--	--	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Лаборатории «торгово-технологического оборудования» и «учебный магазин», оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ) в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Агапкин, А. М., Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» : учебное пособие / А. М. Агапкин, Г. А. Бобожинова. — Москва : Русайнс, 2022. — 175 с. — ISBN 978-5-4365-9873-4. — URL: <https://book.ru/book/944885> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

2. Ашряпова, А. Х., Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум : учебно-практическое пособие / А. Х. Ашряпова. — Москва : КноРус, 2023. — 225 с. — ISBN 978-5-406-11095-9. — URL: <https://book.ru/book/947530> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

3. Моисеенко, Н. С., Основы товароведения : учебник / Н. С. Моисеенко. — Москва : КноРус, 2023. — 413 с. — ISBN 978-5-406-11769-9. — URL: <https://book.ru/book/949619> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

4. Рыжиков, С. Н. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / С. Н. Рыжиков. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2020. — 347 с. — ISBN 978-5-222-32937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148827> (дата обращения: 27.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров индустрии гостеприимства. : учебное пособие / Т. В. Барт, Ю. О. Иванова, К. К. Поздняков [и др.] ; под ред. М. Л. Гунаре, В. В. Григорьевой, А. В. Аверина. — Москва : КноРус, 2021. — 278 с. — ISBN 978-5-406-07032-1. — URL: <https://book.ru/book/940420> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

6. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513173>

7. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Криштафович В.И., Криштафович Д.В. Теоретические основы товароведения (СПО) + Приложение: Тесты — Москва: КноРус, 2023.

2. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами - М.: Академия, 2022г.

3. Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров. Учебное пособие. - М.: Альфа –М: ИНФРА – М, 2022г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1.	Соответствие выполнения приемки товаров по количеству и качеству требованиям Инструкций П- 6, П - 7;	Тесты

	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность использования сопроводительных документов на поступившие товары; - заполнение сопроводительных документов в соответствии с требованиями НТД; - соблюдение сроков приемки товаров в соответствии с инструкциями П-6, П-7 	Практическая работа
ПК 1.2.	<p>Соответствие выполнения подготовки продовольственных товаров Правилам торговли;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие выполнения размещения и выкладки продовольственных товаров Правилам торговли; - соответствие размещения и выкладки продовольственных товаров санитарных нормам и правилам 	Тесты Практическая работа
ПК 1.3.	<p>Требованиям стандарта.</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание групп, подгрупп и видов продовольственных товаров в соответствии с классификацией продовольственных товаров и НТД - соответствие определения пищевой ценности продуктов по составу данным на маркировке товара ; - соответствие определения качества и выявления дефектов различных групп продовольственных товаров требованиям нормативной документации; - соответствие консультирования покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров предложенному алгоритму. - решение сложившихся ситуаций при обслуживании покупателей в соответствии с правилами торговли и Законом РФ «О защите прав потребителей»; - соответствие соблюдения правил продажи отдельных видов товаров правилам торговли и Закону РФ «О защите прав потребителей»; - соблюдение сроков годности и реализации товаров требованиям НТД; 	Тесты Практическая работа
ПК 1.4.	<p>Соответствие качества товаров требованиям стандарта и Правилам торговли</p> <ul style="list-style-type: none"> - установление соответствия условий хранения товаров требуемому режиму; - определение по маркировке сроков годности и сроков хранения реализуемых товаров в соответствии с понятийной терминологией. 	Тесты Практическая работа
ПК 1.5.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил продажи отдельных видов товаров 	Тесты Практическая работа

ПК 1.6.	<p>Выполнение операций по сохранности товарно-материальных ценностей в соответствии с требованиями нормативно технической документации.</p> <p>- правильность оформления договора о материальной ответственности, сопроводительных документов, товарного отчета. соблюдения правил и порядка проведения инвентаризации</p>	<p>Тесты</p> <p>Практическая работа</p>
ПК 1.7.	<p>- соответствие выбора методов исследования покупательского спроса условиям профессиональной задачи;</p> <p>- соответствие результатов исследования покупательского спроса условиям профессиональной задачи.</p>	<p>Тесты</p> <p>Практическая работа</p>

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Паспорт программы профессионального модуля	6

3. Результаты освоения профессионального модуля	8
4. Структура и содержание профессионального модуля	10
5. Условия реализации программы профессионального модуля	36
6. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	37

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Профессиональный модуль ПМ 01.02 разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Подготавливаемая профессия по ОК 016-94 данного модуля: «Продавец непродовольственных товаров».

Организация обучения осуществляется на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии: 38.01.02 «Продавец», утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 N 723,
- Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94,
- Перечня профессий среднего профессионального образования, утвержденного 28 сентября 2009г Министерством образования и науки Российской Федерации №354.

Учебный план разработан на основе:

- Рекомендаций по разработке учебного плана общей профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования, утвержденных 20 октября 2010г Департаментом профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации №12-696.

Содержание программы профессионального модуля разработано на основе:

- стандарта ФГОС по профессии: 38.01.02 «Продавец», утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 N 723,
 - разъяснений по формированию программ профессиональных модулей среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, утвержденных директором Департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 августа 2009г.

Вариативная часть основной профессиональной образовательной программы в размере 108 часов направлена на увеличение числа часов программы ОПОП (100 часов) и производственной практики (8 часов). Решение было принято членами попечительского совета 03 марта 2012 г, в целях углубленного изучения современных технологий, инструментов и материалов на производстве и в мастерских образовательного учреждения.

Учебная (производственное обучение) практика профессионального модуля ведется как в учебных мастерских, так и в условиях производства. В учебных мастерских осваиваются следующие темы: «Оборудование торговых предприятий», «Мебельные товары», «Строительные товары».

Производственная практика ведется концентрировано. На изучение тем профессионального модуля 01 отводится 300 часов производственной практики.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы с присвоением 3-4 выпускного разряда по профессии:

- Продавец.

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01.02 «Продажа непродовольственных товаров»

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по

профессии СПО: входящим в состав укрепленной группы профессий по направлению подготовки 38.00.00 Экономика и управление:
- 38.01.02 Продавец.

Основные виды профессиональной деятельности (ВПД): продажа непродовольственных товаров.

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ВД	Продажа продовольственных и непродовольственных товаров
ПК 1.1.	Осуществляет приемку товаров по количеству и качеству, контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов
ПК 1.2.	Соблюдать санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения товаров

ПК 1.3.	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку с применением мерчандайзинга
ПК 1.4.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов
ПК 1.5.	Предоставлять информацию и консультировать о потребительских свойствах товаров, обслуживать покупателей с применением норм деловой этики
ПК 1.6.	Применять цифровые технологии при продаже товаров
ПК 1.7.	Осуществлять продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах
ВД	Работа на контрольно-кассовой и компьютерной технике при расчет с покупателями
ПК 2.1.	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовых машин и компьютерной техники с необходимым программным обеспечением для осуществления эквайринга
ПК 2.2.	Осуществлять операции по приему, учету, хранению, сохранности и выдаче денежных средств
ПК 2.3.	Осуществлять денежные расчеты с покупателями
ПК 2.4.	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги
ПК 2.5.	Составлять кассовую отчетность, участвовать в инкассации денежных средств
ПК 2.6.	Оформлять витрину и презентовать товар в прикассовой зоне, работать с акционными товарами

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 100000 Продавец непродовольственных товаров; 12965 Контролер-кассир и др. при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

2.2 Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров.

уметь:

- идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;
- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;
- производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;
- производить взвешивание товаров отдельных товарных групп.

знать:

- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
- классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;
- показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров;
- назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;
- назначение, классификацию торгового инвентаря;
- назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;
- устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;
- закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда.

2.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

- **Всего: 238 часа**, в том числе:
 - максимальной учебной нагрузки обучающегося - **94 часа, включая:**
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **94 час,**
 - самостоятельной работы обучающегося - **4 часов,**
 - учебной (производственное обучение) практики - **72 часа,**
 - производственной практики - **72 часа,**
 - консультаций - **4 часа**

3 . Результаты освоения профессионального модуля

Результатами освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Продажа непродовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ВД	Наименование результатов обучения
----	-----------------------------------

ПК1.1	Осуществляет приемку товаров по количеству и качеству, контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов
ПК1.2	Соблюдать санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения товаров.
ПК1.3	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку с применением мерчандайзинг
ПК1.4	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов.
ПК1.5	Предоставлять информацию и консультировать о потребительских свойствах товаров, обслуживать покупателей с применением норм деловой этики
ПК1.6	Применять цифровые технологии при продаже товаров
ПК1.7	Осуществлять продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах
ВД	Работа на контрольно-кассовой и компьютерной технике при расчет с покупателями
ПК3.1	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовых машин и компьютерной техники с необходимым программным обеспечением для осуществления эквайринга
ПК3.2	Осуществлять операции по приему, учету, хранению, сохранности и выдаче денежных средств
ПК3.3	Осуществлять денежные расчеты с покупателями
ПК3.4	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги
ПК3.5	Составлять кассовую отчетность, участвовать в инкассации денежных средств
ПК3.6	Оформлять витрину и презентовать товар в прикассовой зоне, работать с акционными товарами
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации

	межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

4.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 01.02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовой проект (работа)	Объем часов	Уровни усвоения
Раздел 1. Распознавание ассортимента, определение качества,			

комплектности непродовольственных товаров.			
МДК 01.02 Розничная торговля непродовольственными товарами		66	
Тема 1.1. Введение в товароведен ие непродоволь ственных товаров	Содержание	2	2
	Предмет и основные категории товароведения. Предмет, содержание и методы товароведения. Современные задачи, стоящие перед товароведением.		
	Классификация и кодирование товаров. Цели, задачи и методы классификации. Виды кодирования.		
	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. <i>Контрольная работа №1: выполнение задания в тестовой форме.</i>		
	Практическая работа. Анализ форм и видов товарной информации. Расчет контрольного разряда штрихкодов непродовольственных товаров различных групп. Определение видов и форм товарной информации расшифровка маркировки, клеймения и символов по уходу. Анализ ассортимента товаров в торговом предприятии в соответствии с классификацией. Урок - экскурсия в торговые предприятия города. Анализ структуры ассортимента.	2	

	Расчет товарных потерь. Решение проблемных ситуаций. Заполнение ТОРГ-15 Акт о порче, бое, ломе товарно-материальных ценностей.		
	Самостоятельная работа. Назовите виды маркировки. Какие информационные знаки может содержать маркировка.	1	
Тема 1.2. Текстильные е товары	Содержание	2	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. <i>Контрольная работа №2: выполнение задания в тестовой форме.</i>		
	Практическая работа. Идентификация тканей по виду волокна, виду пряжи, переплетениям, отделке поверхностной плотности, крашению. Исследование ассортимента хлопчатобумажных тканей, льняных, шерстяных, шелковых, синтетических и искусственных производителей и поставщиков.	2	
Тема 1.3. Швейные и трикотажны е товары.	Содержание	2	2
	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. Ассортимент верхней одежды. Ассортимент белья и головных уборов. Правила маркировки, упаковки, хранения швейных изделий. Шкала типовых размеров.		
	Трикотажные товары. Трикотажные переплетения. Потребительские		

	<p>свойства трикотажных изделий: эксплуатационные, гигиенические, эстетические.</p> <p>Классификация трикотажных изделий.</p> <p>По назначению, сырью, переплетению, способу изготовления и отделке. Ассортимент трикотажных изделий: верхние, бельевые, чулочно-носочные трикотажные изделия; головные уборы и перчаточные изделия.</p> <p>Требования к качеству трикотажных изделий.</p> <p>Маркировка, упаковка и хранение.</p> <p>Контрольная работа №3: выполнение задания в тестовой форме.</p>		
	<p>Практическая работа:</p> <p>Идентификация деталей швейных изделий, размерных показателей и видов швейных изделий. Анализ торгового ассортимента швейных изделий в розничном торговом предприятии Урок - экскурсия в торговое предприятие АО Глория Джинс</p> <p>Идентификация ассортимента трикотажных товаров и определения их качества</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа.</p> <p>Что такое мерсеризация тканей.</p> <p>При отделке каких тканей применяют оживление и утяжеление.</p> <p>Что такое гигроскопичность и какое значение она имеет для тканей.</p>	1	
Тема 1.4. меховые товары	Содержание	2	2
	<p>Пушно-меховые товары.</p> <p>Классификация пушно-меховых товаров. Пушно-меховое сырье, классификация.</p> <p>Особенности строения меховой шкурки. Обработка пушно-мехового сырья. Основные свойства пушно-меховых полуфабрикатов: свойства волосяного покрова, кожаной ткани и шкурки в целом.</p> <p>Ассортимент пушно-меховых полуфабрикатов.</p> <p>Виды мехового полуфабриката: зимние, весенние.</p> <p>Меховые шкуры морских и речных зверей.</p>		
	<p>Ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий.</p> <p>Требования к качеству меховых и овчинно-шубных изделий.</p> <p>Дефекты меховых изделий. Маркировка, упаковка и хранение меховых изделий.</p> <p>Контрольная работа №4: выполнение задания в тестовой форме.</p>		
	<p>Практическая работа.</p> <p>Распознавание видов мехового и овчинно -</p>	1	

	шубного полуфабрикатов, ассортимента верхней меховой одежды. Составление консультации о потребительских свойствах меховых изделий. Анализ торгового ассортимента пушно-меховых изделий в розничном торговом предприятии. Урок - экскурсия в торговое предприятие.		
Тема 1.5. Обувные товары	Содержание	2	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. <i>Контрольная работа №5: выполнение задания в тестовой форме.</i>		
	Практическая работа. Идентификация ассортимента обувных товаров по половозрастному признаку, видам, применяемым материалам, методам крепления, сезонности, размерным показателям, моделям. Составление консультации о потребительских свойствах обувных товаров. Анализ ассортимента обувных товаров в розничном торговом предприятии. Урок - экскурсия в торговое предприятие.	4	
	Самостоятельная работа Перечислите сырье для получения натуральных кож. Назовите детали верха и низа ботинка. В каких случаях покупатель имеет право поменять обувь?	1	
Тема 1.6.	Содержание	2	2

Галантерейные товары	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.		
	Практическая работа. Идентификация галантерейных товаров, гарантийные сроки эксплуатации. Дефекты галантерейных товаров. <i>Контрольная работа №6: выполнение задания в тестовой форме.</i>	2	
	Консультация	1	
Тема 1.7. Парфюмерно-косметические товары	Содержание	2	2
	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 Средства для ухода за кожей, для ухода за волосами и кожей головы. Туалетное мыло. Ассортимент декоративной косметики. Ассортимент средств гигиены полости рта. Требования к качеству косметических товаров, маркировка, упаковка и хранение.		

	Контрольная работа №7: выполнение задания в тестовой форме.		
	Практическая работа. Идентификация ассортимента косметических товаров и туалетного мыла. Составление консультации о потребительских свойствах изделий.	2	
Тема 1.8. Посудохозяйственные товары	Содержание	2	2
	Стеклянные бытовые товары. Сырье для производства стекла. Производство стеклоизделий. Классификация и ассортимент стеклянных изделий. Требования к качеству стеклянной 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. Контрольная работа №8: выполнение задания в тестовой форме.		
	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.		
	Практическая работа. Идентификация ассортиментной принадлежности	4	

	<p>стеклянных бытовых товаров: по применяемым материалам, назначению, видам, методам декорирования.</p> <p>Составление консультации о потребительских свойствах изделий.</p> <p>Идентификация ассортиментной принадлежности керамических бытовых товаров.</p> <p>применяемым материалам, назначению, видам, методам декорирования. Составление консультации о потребительских свойствах стеклянных изделий.</p> <p>Идентификация ассортимента изделий из пластмасс. Органолептическая оценка качества видов пластмасс. Составление консультации о потребительских свойствах изделий.</p> <p>Идентификация ассортимента металлической посуды. Идентификация ассортимента ножевых товаров и столовых приборов. Органолептическая проверка их качества. Составление консультации о потребительских свойствах изделий.</p> <p>Анализ ассортимента товаров бытовой химии в торговом предприятии – экскурсия.</p>		
	<p>Самостоятельная работа.</p> <p>Назовите отличительные признаки разделок: живописи, декалькомании, шелкографии, трафарета, штампа.</p> <p>Дайте характеристику основных видов фарфоровой и фаянсовой посуды.</p> <p>Порядок проверки качества керамических изделий.</p>	1	
<p>Тема 1.9.</p> <p>Товары культурно-бытового назначения.</p>	<p>Содержание</p>	3	2
	<p>Игрушки.</p> <p>Классификация игрушек по возрасту детей: для детей дошкольного, школьного возраста.</p> <p>Классификация игрушек по педагогическому назначению. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.</p> <p>Школьно-письменные и канцелярские товары.</p> <p>Бумага и картон. Изделия из бумаги и картона.</p> <p>Школьно-письменные товары: принадлежности для письма, для черчения. Канцелярские товары.</p> <p>Требования к качеству, маркировка, хранение школьно-письменных и канцелярских товаров.</p>		
	<p>Спорттовары.</p> <p>Ассортимент спортивного инвентаря.</p> <p>Классификация: инвентарь для гимнастики, для легкой и тяжелой атлетики, для спортивных поединков, для водного спорта.</p> <p>Ассортимент товаров для зимних видов спорта.</p>		

	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.		
	Фототовары. Ассортимент. Требования к качеству, маркировка и упаковка Музыкальные товары: классификация, ассортимент. Характеристика, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.		
	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.		
	Практическая работа. Определение технических характеристик, правил эксплуатации, цены фотоаппаратов и телефонов. Составление консультации о потребительских свойствах изделий. Определение ассортимента и проверка качества товаров для занятий спортом (предложенного вида).	4	
Тема 1.10. Бытовые электротехнические товары.	Содержание	3	2
	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.		

	Требования к качеству.	4	
	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. <i>Контрольная работа №12: выполнение задания в тестовой форме.</i>		
	Практическая работа. «Исследование ассортимента бытовой радиоэлектронной аппаратуры в торговых предприятиях. Определение ассортимента и правил эксплуатации электрических ламп накаливания». Экскурсия в торговые предприятия. Обзор рынка новинок бытовых электрических машин. Подготовка презентаций в программе Power Point.		
	Консультация	1	
Тема 1.11. Строительные и мебельные товары.	Содержание	2	2
	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. <i>Контрольная работа №13: выполнение задания в тестовой форме.</i>		
	Практическая работа: Анализ ассортимента материалов для полов, стен, перегородок в розничных торговых предприятиях города. Урок-экскурсия в специализированное торговое предприятие. Идентификация мебели по ассортиментной принадлежности, материалам изготовления, элементами конструкции. Составление консультации о потребительских свойствах	4	

	изделий. Анализ ассортимента мебельных товаров в розничных торговых предприятиях. Урок - экскурсия в специализированный магазин.		
Тема 1.12. Ювелирные товары и бытовые часы. Художественные изделия и сувениры.	Содержание	2	2
	Ювелирные товары. Благородные металлы и их сплавы. Цветные металлы и их сплавы. Ювелирные камни, классификация. Производство ювелирных изделий.	2	
	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		
	Практическая работа: Анализ ассортимента ювелирных изделий и часов в торговых предприятиях г. Хабаровска. Урок - экскурсия в специализированные магазины.		
	Контрольная работа за 3 семестр	1	
Раздел 2. Осуществление продажи, выкладки и размещения непродовольственных товаров в торговом зале			
МДК 01.02 Розничная торговля непродовольственными товарами		28ч	
Тема 2.1. Формирование ассортимента товаров в розничной торговле	Содержание	2	2
	Устройство и планировка магазинов для торговли непродовольственными товарами. Виды розничной торговли непродовольственными товарами. Организация рабочего места продавца непродовольственных товаров.		
	Формирование ассортимента непродовольственных товаров в магазине. Источники товароснабжения		
	Задачи и методы изучения покупательского спроса. Основные виды покупательского спроса.		
	Практическая работа. Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны	2	2

	непродовольственных товаров. Разработка анкеты опроса покупателей на непродовольственные товары. Определение видов покупательского спроса.		
Тема 2.2. Технология приемки товаров в магазинах	Содержание	2	2
	Приемка товаров в торговых организациях Основные требования к организации товароснабжения розничной торговой сети. Источники товароснабжения непродовольственных товаров.		
	Оформление доверенности на получение товара.		
	Оформление сопроводительных документов (счет-фактура, накладная)		
	Консультация	1	
Тема 2.3. Технология хранения и подготовки товаров к продаже	Содержание	2	2
	Хранение и подготовка непродовольственных товаров к продаже Организация хранения непродовольственных товаров в магазине Особенности подготовки отдельных групп и видов непродовольственных товаров к продаже.		
	Практическое задание: Определение соответствия подготовки отдельных видов непродовольственных товаров к продаже, условий хранения. (Урок - экскурсия в магазин)	4	
Тема 2.4. Технология размещения и выкладки отдельных видов товаров	Содержание	2	
	Размещение и выкладка непродовольственных товаров в торговом зале. Основные требования к размещению и выкладке непродовольственных товаров. Рекламно - информационная работа в магазинах.		
Тема 2.5. Технология продажи товаров.	Содержание		
	Обслуживание покупателей Методы продажи непродовольственных товаров. Основные правила продажи непродовольственных товаров. Правила продажи товаров бытовой техники, ювелирных изделий, обувных товаров.	2	
	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. Контрольная работа №18: выполнение задания в тестовой форме.		
	Практическая работа.	3	

	Решение ситуационных задач «Правила продажи отдельных видов непродовольственных товаров. Решение ситуационных задач «Применение статей, административного права, за нарушение правил торговли». Решение торговых ситуаций возникающих в процессе обслуживания.		
	Консультации	1	
	Контрольная работа за 4 семестр	1	
Демонстрационный экзамен по МДК 01.02		6	
Учебная практика Виды работ: -идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); -оценивать качество по органолептическим показателям; -расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; -консультировать покупателей о свойствах и правилах эксплуатации товаров; -осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово-технологическом оборудовании -осуществлять подготовку к работе весоизмерительного оборудования; -выполнять взвешивание отдельных видов непродовольственных товаров; -соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.		72	
Производственная практика. Виды работ: -проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров; -осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании; -обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации; -осуществлять контроль, за сохранностью товарно-материальных ценностей.		72	

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория «организации и технологии розничной торговли», оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Лаборатории «торгово-технологического оборудования» и «учебный магазин», оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ) в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

5.2. Учебно-методическое обеспечение

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

5.2. Основные печатные и/или электронные издания

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

7.Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. Учеб. пособие:
Товароведение непродовольственных товаров М., Альфа-М, Инфра –М, 2019г, 332с

3.2.2. Дополнительные источники

- 1.Закон РФ от 07.02.1992г. N 2300-1 (ред. от 05.12.2022) "О защите прав потребителей"
- 2.Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: Учеб. для нач. проф. образования / Под ред. А.Н.Неверова, Т.И.Чалых. - М.: ПрофОбрИздат, 2018г. - 464 с.

5.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета
«Спецтехнологии продавцов, контролеров-кассиров»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Организация и технология розничной торговли»

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Натуральные образцы, бутафория

6.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Оценка качества освоения профессионального модуля ПМ 01.02 Устранение и предупреждение аварий и неполадок электрооборудования должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся в рамках профессионального модуля осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Результаты (освоенные профессиона льные компетенци и)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1	<ul style="list-style-type: none"> - Определение качества и комплектности непродовольственных товаров; -проведение органолептической экспертизы отдельных групп товаров; -определение количества поступившего товара; -определение маркировки непродовольственных товаров; 	<p>Тесты</p> <p>Практическая работа</p>
ПК 1.2	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение работ по приемке товаров в соответствии с требованиями Инструкций П6 и П7; - осуществление приемки товаров по количеству и качеству; - оформление сопроводительных документов; -размещения и выкладки непродовольственных товаров в торговом зале; -соблюдение правил размещения и выкладки товаров на торгово- технологическом оборудовании; -эксплуатации торгово- технологического оборудования; 	<p>Тесты</p> <p>Практическая работа</p>
ПК 1.3	<ul style="list-style-type: none"> -обслуживание покупателей по алгоритму; -предоставление достоверной информации о качестве товаров; -полнота и достоверность консультирования покупателей о потребительских свойствах товаров; - достоверность сведений о производителях товаров; - соответствие предоставления достоверных сведений о безопасности способов; -эксплуатации различных непродовольственных товаров; - решение ситуационных задач по продаже товаров и обслуживанию покупателей, в соответствии с ФЗ «О 	<p>Тесты</p> <p>Практическая работа</p>

	защите прав потребителей».	
ПК 1.4	<ul style="list-style-type: none"> -выполнение вычислительных операций на калькуляторе; -заполнение и ведение учетных и отчетных документов; -точность проведения расчетов с покупателями; -обеспечение сохранности материальных ценностей. 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p> <p>Экзамен квалификационный</p>

4. Структура и содержание профессионального модуля

4.1 Тематический план профессионального модуля ПМ01.02

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (максимальная учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка		Самостоятельная работа, часов	часов Учебная,	Производственная, часов
			Всего часов	В т.ч. ЛПЗ часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1 – ПК 1.4 ПК 2.1 – ПК 2.6 ОК 01 – ОК 08	ПМ 01.02 Продажа непродовольственных товаров	238	94	42	4	72	72
	МДК 01.02 Розничная торговля непродовольственными товарами	94	94	42	4		
	Учебная (производственное обучение) практика	72				72	
	Производственная практика	72					72
	Всего:	238	94	42	4	72	72

