

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края

«КРАСНОДАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧИМ ПРОФЕССИЯМ:
17353 ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ, 17351
ПРОДАВЕЦ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

*38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров*

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05. Выполнение работ по профессиям: продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров
(Углубленная подготовка)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ППККС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**, входящей в состав укрупненной групп профессий 38.00.00 Экономика и управление в части освоения основного вида деятельности (ВД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1 Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 5.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании, оформление витрин.

ПК 5.3. Изучать покупательский спрос

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании повышении квалификации и профессиональной переподготовки продавцов, при освоении профессии **17351 «Продавец непродовольственных товаров»** и **17353 «Продавец продовольственных товаров»** на базе основного общего, среднего (полного) общего образования.

Для освоения модуля опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей, продажа различных групп продовольственных товаров;
- обслуживания покупателей, продажа различных групп непродовольственных товаров.

уметь:

- ориентироваться в законодательных документах, регулирующих торговую деятельность;
- применять правила санитарии и гигиены;
- подготавливать товары к продаже продовольственные товары: проверять наименования, количество, сортность, цены, состояние упаковки и правильность маркировки;
- подготавливать товары к продаже непродовольственные товары: распаковывать, собирать, комплектовать, проверять эксплуатационные свойства;
- проверять наличие и исправность оборудования и инвентаря;
- выкладывать и размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы;
- производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования и производить взвешивание товаров отдельных товарных групп;
- оформлять наприлавочные и внутримагазинные витрины, контролировать их состояние;
- участвовать в получении товаров;
- оформлять ценники на различные товары;
- консультировать покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров;

- консультировать покупателей о назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях непродовольственных товаров, правилах ухода за ними, состоянии моды текущего сезона;

- нарезать, взвешивать и упаковывать продовольственных товаров;
- демонстрировать в действии, помогать в выборе непродовольственных товаров;
- оформлять гарантийные документы на непродовольственные товары;
- контролировать своевременное пополнение рабочего запаса товаров, их сохранность, исправность и правильность эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- упаковывать товары, выдавать покупки и передавать их на контроль;
- предлагать новые, взаимозаменяемые товары и сопутствующий ассортимент;
- сверять сумму реализации с показаниями кассовых счетчиков;
- подсчитывать стоимость покупки, проверять реквизиты чеков, выдавать покупки;
- подготавливать товары к инвентаризации.

знать:

- ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность продовольственных товаров;
- основные виды сырья, используемого при изготовлении продовольственных товаров;
- розничные цены, признаки доброкачественности продаваемых товаров;
- нормы естественной убыли продовольственных товаров и порядок их списания;
- методы сокращения товарных потерь, затрат труда и повышения доходов;
- правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования;
- основные принципы устройства обслуживаемого торгово-технологического оборудования;
- признаки сортности, методы снижения потерь при хранении и реализации продаваемых товаров;
- принципы оформления на прилавочных и внутримагазинных витрин;
- наименования основных поставщиков продаваемых товаров, особенности ассортимента и качества их продукции;
- приемы и методы обслуживания различных континентов покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей;
- основы коллективных форм организаций и оплаты труда;
- ассортимент, классификация, характеристики и назначение непродовольственных товаров, способы пользования ими и ухода за ними;
- правила расшифровки артикула и маркировки;
- приемы подбора, отмеривания отреза, комплектования продаваемых товаров;
- шкалы размеров швейных изделий и правила их определения;
- государственные стандарты и технические условия на продаваемые товары, тару и маркировку;
- виды брака, правила обмена, гарантийные сроки пользования продаваемыми товарами;
- устройство и правила эксплуатации контрольно-кассового аппарата;
- приемы быстрого обслуживания различных континентов покупателей.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 408 часов (все часы из вариативной части), в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 200 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 100 часов;
- учебной практики – 36 часов.
- производственной практики – 72 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности продажа продовольственных и непродовольственных товаров, работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК.5.1.	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
ПК 5.2.	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании, оформление витрин.
ПК 5.3.	Изучать покупательский спрос
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость

ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 16	Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению
ЛР 20	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	В том числе в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
				Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 5.1- ПК 5.3.	Раздел 1. Осуществление продажи продовольственных товаров	150	40	100	40	-	50	-	-	-
ПК 5.1.- ПК 5.3.	Раздел 2. Осуществление продажи непродовольственных товаров	150	40	100	40	-	50	-	-	-
ПК 5.1.- ПК 5.3	Учебная практика	36	36						36	-
ПК 5.1.- ПК 5.3	Производственная практика	72	72							72
	Всего:	408	188	200	80	-	100	-	36	72

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, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Осуществление продажи продовольственных товаров		150	
Тема 1.1. Законодательное регулирование торговой деятельности	Содержание:	8	2
	Нормативные документы, регулирующие организацию торговли Нормативные документы, регулирующие организацию сбыта и продажи продовольственных товаров, Гражданский кодекс РФ, ГОСТы, Правила торговли и т.д. СП 2.3.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту продовольственного сырья Защита прав потребителей. Законодательные акты, предусматривающие защиту прав потребителей. Закон РФ «О защите прав потребителей». Санитарные требования к предприятиям торговли Санитарные требования к территории, водоснабжению и канализации. Санитарные требования к планировке предприятий торговли, к оборудованию, инвентарю, посуде. Санитарные требования, транспортировке и хранению товаров.		
	Практические занятия: ориентироваться в законодательных документах, регулирующих торговую деятельность	4	
	1. Применение продавцом ФЗ №381-ФЗ и СП 2.3.3.6.1066-01		
	2. Решение ситуационных задач на основании закона о «Защите прав потребителей»		
Тема 1.2. Правила санитарии и гигиены на предприятиях торговли	Содержание:	4	2-3
	1. Личная гигиена работников торговли. Правила санитарии и гигиены, правила противопожарной безопасности и техники безопасности на предприятиях торговли.		
	Практические занятия: применять правила санитарии и гигиены	2	
3. Рассмотрение санитарных требований к приёмке, складированию и хранению пищевых продуктов			
Тема 1.3. Торгово-технологический процесс в магазине продовольственных товаров	Содержание нормы естественной убыли продовольственных товаров и порядок их списания; методы сокращения товарных потерь, затрат труда и повышения доходов;	10	

	<p>1. Приемка, хранение, подготовка к продаже продовольственных товаров. Приемка товаров в магазине. Подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка товаров в торговом зале. Особенности хранения продовольственных товаров. Выкладка товаров и оформление витрин.</p> <p>Виды потерь, причины возникновения, порядок списания.</p> <p>Виды потерь, причины возникновения, порядок списания. <i>Нормы естественной убыли продовольственных товаров и порядок их списания, методы сокращения товарных потерь, затрат труда и повышения доходов</i></p>		2-3
	<p>Практические занятия <i>выкладывать и размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы; подготавливать товары к продаже продовольственные товары: проверять наименования, количество, сортность, цены, состояние упаковки и правильность маркировки; оформлять наприлавочные и внутримагазинные витрины, контролировать их состояние</i></p>	4	
	<p>4. Осуществление выкладки и подготовки продовольственных товаров к продаже</p>		
	<p>5. Оформление витрин продовольственных магазинов</p>		
<p>Тема 1.4. Ассортимент, классификация, характеристика, назначение и питательная ценность зерномучных товаров</p>	<p>Содержание: <i>ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность продовольственных товаров; основные виды сырья, используемого при изготовлении продовольственных товаров; признаки сортности, методы снижения потерь при хранении и реализации продаваемых товаров; наименования основных поставщиков продаваемых товаров, особенности ассортимента и качества их продукции</i></p>	6	
<p>1</p>	<p>Крупа. Мука. Макароны изделия</p> <p>Хлебобулочные изделия: хлеб, бараночные изделия. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства зерномучных товаров.</p> <p>Требования к качеству зерномучных товаров. Показатели качества и безопасности товаров. Органолептические и физико-химические показатели качества. Упаковка, маркировка и хранение зерномучных товаров.</p>		2-3
<p></p>	<p>Практические занятия: <i>консультировать покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров; оформлять ценники на различные товары; нарезать, взвешивать и упаковывать продовольственных товаров;</i></p>	2	
<p>6.</p>	<p>Консультация покупателей при выборе зерномучных товаров</p>		

Тема 1.5. Ассортимент, классификация, характеристика, назначение и питательная ценность плодоовощных товаров	Содержание: <i>ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность продовольственных товаров; основные виды сырья, используемого при изготовлении продовольственных товаров; признаки сортности, методы снижения потерь при хранении и реализации продаваемых товаров; наименования основных поставщиков продаваемых товаров, особенности ассортимента и качества их продукции</i>		8	
	1	Характеристика ассортимента свежих овощей, требования к качеству. капустные, корнеплоды, клубнеплоды, луковые, салатно-шпинатные, пряные, десертные, тыквенные, томатные, зерновые. Требования к качеству, градация качества плодоовощных товаров. Показатели качества и безопасности товаров. Органолептические и физико-химические показатели качества. Упаковка, маркировка и хранение плодоовощных товаров. Виды упаковки, товарная информация, соблюдение товарного соседства и режимов при хранении товаров Характеристика ассортимента свежих плодов, требования к качеству. Семечковые, косточковые, ягоды, тропические, субтропические, орехоплодные, ягоды. Классификация и ассортимент переработанных овощей и плодов. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства плодоовощных товаров.		2-3
	Практические занятия: <i>консультировать покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров; оформлять ценники на различные товары; нарезать, взвешивать и упаковывать продовольственных товаров;</i>		4	
	7.	Консультация покупателей при выборе свежих овощей		
	8.	Консультация покупателей при выборе свежих плодов		
Тема 1.6. Ассортимент, классификация, характеристика, назначение и питательная ценность вкусовых товаров	Содержание: <i>ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность продовольственных товаров; основные виды сырья, используемого при изготовлении продовольственных товаров; признаки сортности, методы снижения потерь при хранении и реализации продаваемых товаров; наименования основных поставщиков продаваемых товаров, особенности ассортимента и качества их продукции</i>		6	
	1	Чай, кофе. Пряности, приправы. Алкогольные и безалкогольные напитки. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства. Сырья, технология производства, режимы хранения, транспортировка и упаковка. Требования к качеству вкусовых товаров. Показатели качества и безопасности товаров. Органолептические и физико-химические показатели качества. Упаковка, маркировка и хранение вкусовых товаров. Виды упаковки, товарная информация, соблюдение товарного соседства и режимов при хранении товаров.		2-3
	Практические занятия: <i>консультировать покупателей о свойствах, вкусовых особенностях,</i>		2	

	<i>кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров; оформлять ценники на различные товары</i>		
	9. Консультация покупателей при выборе вкусовых товаров		
Тема 1.7. Ассортимент, классификация, характеристика, назначение и питательная ценность кондитерских товаров	Содержание: <i>ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность продовольственных товаров; основные виды сырья, используемого при изготовлении продовольственных товаров; признаки сортности, методы снижения потерь при хранении и реализации продаваемых товаров; наименования основных поставщиков продаваемых товаров, особенности ассортимента и качества их продукции</i>		
	1 Характеристика ассортимента сахаристых кондитерских товаров. Классификация и ассортимент мучных кондитерских товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства кондитерских товаров. Сырьё, технология производства, режимы хранения, транспортировка и упаковка. Характеристика ассортимента мучных кондитерских товаров. Показатели качества и безопасности товаров. Органолептические и физико-химические показатели качества. Упаковка, маркировка и хранение кондитерских товаров. Виды упаковки, товарная информация, соблюдение товарного соседства и режимов при хранении товаров. Сахар.Мёд Показатели качества и безопасности товаров. Органолептические и физико-химические показатели качества. Упаковка, маркировка и хранение кондитерских товаров. Виды упаковки, товарная информация, соблюдение товарного соседства и режимов при хранении товаров.	10	2-3
	Практические занятия: <i>консультировать покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров; оформлять ценники на различные товары; нарезать, взвешивать и упаковывать продовольственных товаров;</i>	4	
	10. Консультация покупателей при выборе сахаристых кондитерских товаров 11. Консультация покупателей при выборе мучных кондитерских товаров		
Тема 1.8. Ассортимент, классификация, характеристика, назначение и питательная ценность молочных товаров	Содержание: <i>ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность продовольственных товаров; основные виды сырья, используемого при изготовлении продовольственных товаров; признаки сортности, методы снижения потерь при хранении и реализации продаваемых товаров; наименования основных поставщиков продаваемых товаров, особенности ассортимента и качества их продукции</i>	8	
	1 Молоко. Сливки. Кисломолочные товары. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства молочных товаров. Требования к качеству молочных товаров Показатели качества и безопасности товаров. Органолептические и физико-химические показатели качества. Упаковка, маркировка и		2-3

	<p>хранение молочных товаров. Виды упаковки, товарная информация, соблюдение товарного соседства и режимов при хранении товаров.</p> <p>Сыры. Требования к качеству Показатели качества и безопасности товаров. Органолептические и физико-химические показатели качества. Упаковка, маркировка и хранение Виды упаковки, товарная информация, соблюдение товарного соседства и режимов при хранении товаров.</p> <p>Масло коровье. Молочные консервы Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства. Требования к качеству .Показатели качества и безопасности товаров. Органолептические и физико-химические показатели качества. Упаковка, маркировка и хранение молочных товаров. Виды упаковки, товарная информация, соблюдение товарного соседства и режимов при хранении товаров.</p>		
	<p>Практические занятия: консультировать покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров; оформлять ценники на различные товары; нарезать, взвешивать и упаковывать продовольственных товаров;</p>	2	
	<p>12. Консультация покупателей при выборе молочных товаров.</p>		
<p>Тема 1.9. Ассортимент, классификация, характеристика, назначение и питательная ценность пищевых жиров</p>	<p>Содержание: ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность продовольственных товаров; основные виды сырья, используемого при изготовлении продовольственных товаров; признаки сортности, методы снижения потерь при хранении и реализации продаваемых товаров; наименования основных поставщиков продаваемых товаров, особенности ассортимента и качества их продукции</p>	4	
	<p>1 Классификация и ассортимент пищевых жиров, требования к качеству. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойств пищевых жиров. Сырья, технология производства, режимы хранения, транспортировка и упаковка. Требования к качеству пищевых жиров. Показатели качества и безопасности товаров. Органолептические и физико-химические показатели качества. Упаковка, маркировка и хранение пищевых жиров. Виды упаковки, товарная информация, соблюдение товарного соседства и режимов при хранении товаров.</p>		2-3
	<p>Практические занятия: консультировать покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров; оформлять ценники на различные товары</p>	2	
	<p>13. Консультация покупателей при выборе пищевых жиров</p>		
<p>Тема 1.10. Ассортимент, классификация, характеристика, назначение</p>	<p>Содержание: ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность продовольственных товаров; основные виды сырья, используемого при изготовлении продовольственных товаров; признаки сортности, методы снижения потерь при хранении и</p>	10	

и питательная ценность мясных товаров	<i>реализации продаваемых товаров; наименования основных поставщиков продаваемых товаров, особенности ассортимента и качества их продукции</i>			
	1	<p>Классификация и ассортимент свежего мяса. Классификация и ассортимент, требования к качеству мяса. Показатели качества и безопасности товаров. Органолептические и физико-химические показатели качества. Упаковка, маркировка и хранение мясных товаров. Виды упаковки, товарная информация, соблюдение товарного соседства и режимов при хранении товаров.</p> <p>Мясные субпродукты. Мясо птицы. Классификация и ассортимент, требования к качеству мясных товаров. Показатели качества и безопасности товаров. Органолептические и физико-химические показатели качества. Упаковка, маркировка и хранение мясных товаров. Виды упаковки, товарная информация, соблюдение товарного соседства и режимов при хранении товаров.</p> <p>Колбасные изделия и мясокопчености. Классификация и ассортимент, требования к качеству товаров. Показатели качества и безопасности товаров. Органолептические и физико-химические показатели качества. Упаковка, маркировка и хранение мясных товаров. Виды упаковки, товарная информация, соблюдение товарного соседства и режимов при хранении товаров.</p> <p>Мясные консервы. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойств товаров. Сырьё, технология производства, режимы хранения, транспортировка и упаковка. Классификация и ассортимент, требования к качеству мясных товаров. Показатели качества и безопасности товаров. Органолептические и физико-химические показатели качества. Упаковка, маркировка и хранение мясных товаров. Виды упаковки, товарная информация, соблюдение товарного соседства и режимов при хранении товаров.</p>		2-3
	Практические занятия: консультировать покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров; оформлять ценники на различные товары; нарезать, взвешивать и упаковывать продовольственных товаров;		2	
	14.	Консультация покупателей при выборе маркировки мясных товаров		
Тема 1.11. Ассортимент, классификация, характеристика, назначение и питательная ценность яичных товаров	Содержание: ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность продовольственных товаров; основные виды сырья, используемого при изготовлении продовольственных товаров; признаки сортности, методы снижения потерь при хранении и реализации продаваемых товаров; наименования основных поставщиков продаваемых товаров, особенности ассортимента и качества их продукции		4	2-3
	1	Классификация и ассортимент яиц и продуктов их переработки. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойств мясных товаров. Сырьё,		

	технология производства, режимы хранения, транспортировка и упаковка. Требования к качеству яичных товаров. Показатели качества и безопасности товаров. Органолептические и физико-химические показатели качества. Упаковка, маркировка и хранение мясных товаров.		
	Практические занятия: консультировать покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров; оформлять ценники на различные товары	2	
	15. Консультация покупателей при выборе яичных товаров		
Тема 1.12. Ассортимент, классификация, характеристика, назначение и питательная ценность рыбных товаров	Содержание: ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность продовольственных товаров; основные виды сырья, используемого при изготовлении продовольственных товаров; признаки сортности, методы снижения потерь при хранении и реализации продаваемых товаров; наименования основных поставщиков продаваемых товаров, особенности ассортимента и качества их продукции	8	
	1 Живая рыба, охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойств рыбных товаров. Сырья, технология производства, режимы хранения, транспортировка и упаковка. Требования к качеству рыбных товаров. Показатели качества и безопасности товаров. Органолептические и физико-химические показатели качества. Соленая ,вяленая сушеная , копченая, маринованная рыба. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойств рыбных товаров. Сырья, технология производства, режимы хранения, транспортировка и упаковка. Требования к качеству рыбных товаров. Показатели качества и безопасности товаров. Органолептические и физико-химические показатели качества. Рыбные консервы и пресервы. Икра рыб. Нерыбное водное сырье Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойств . Сырья, технология производства, режимы хранения, транспортировка и упаковка. Требования к качеству Показатели качества и безопасности товаров. Органолептические и физико-химические показатели качества.		2-3
	Практические занятия: консультировать покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров; оформлять ценники на различные товары; нарезать, взвешивать и упаковывать продовольственных товаров;	2	
	16. Консультация покупателей при выборе рыбных товаров		
Тема 1.13. Организация обслуживания в торговом	Содержание: приемы и методы обслуживания различных контингентов покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей	4	

предприятия	1	Торговый процесс продажи товаров. Основные элементы процесса продажи. Правовые аспекты продажи товаров. Услуги, оказываемые покупателям в магазине. Оформление, комплектование подарочных наборов.		2-3
	Практические занятия: консультировать покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров; предлагать новые, взаимозаменяемые товары и сопутствующий ассортимент;		2	
	17.	Отработка навыков обслуживания покупателей		
Тема 1.14. Торгово-технологическое оборудование	Содержание: правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования; основные принципы устройства обслуживаемого торгово-технологического оборудования		10	
	1.	Немеханическое торговое оборудование и инвентарь. Правила эксплуатации немеханического оборудования и инвентаря, используемых для подготовки к продаже, продаже, выкладке продовольственных товаров. Весоизмерительное и холодильное оборудование. Холодильное оборудование. Торговые автоматы.		2-3
	Практические занятия: контролировать своевременное пополнение рабочего запаса товаров, их сохранность, исправность и правильность эксплуатации торгово-технологического оборудования; проверять наличие и исправность оборудования и инвентаря; производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования и производить взвешивание товаров отдельных товарных групп		6	
	18.	Подготовка к эксплуатации немеханического оборудования		
	19.	Подготовка к эксплуатации холодильного оборудования		
	20.	Подготовка к эксплуатации весоизмерительного оборудования		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 5. Составление плана текста, систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), составление презентаций по изученным темам. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Выполнить эскиз оформления витрины Составить схему выкладки товаров в магазине Доклад «Хлебобулочные изделия в магазинах Краснодара» Презентация «Особенности выкладки плодоовощных товаров» Презентация «Особенности выкладки вкусовых товаров» Составить кроссворд «Кондитерские товары»			50	

<p>Составить таблицу «Условия и сроки хранения скоропортящихся продовольственных товаров»</p> <p>Составить кроссворд «Классификация частей туши»</p> <p>Кроссворд «Промысловые рыбы»</p> <p>Презентация «Этапы обслуживания покупателей»</p> <p>Изучение весоизмерительного оборудования</p> <p>Изучение торговых автоматов</p> <p>Презентация «Этапы обслуживания покупателей»</p> <p>Составить схему «Классификация инвентаря»</p> <p>Составление ответов на заявления покупателей оставленных в Книге отзывов и предложений</p> <p>Составление схемы расположения торгового оборудования на примере торгового предприятия</p> <p>Изучение нормативного документа «Нормы естественной убыли продовольственных товаров в торговле и инструкций по их применению»</p> <p>Составить схему «Классификация ликвидных и неликвидных продовольственных товаров»</p>			
<p>Раздел 2</p> <p>Осуществление продажи непродовольственных товаров</p>		150	
<p>Тема 1.1. Торгово-технологический процесс в магазине непродовольственных товаров</p>	<p>Содержание <i>приемы подбора, отмеривания отреза, комплектования продаваемых товаров</i></p> <p>1. Санитарные правила торговых предприятий. Противопожарная безопасность. Требования к предприятиям непродовольственной торговли. Санитарные требования к территории, водоснабжению и канализации. Санитарные требования к вентиляции, отоплению и освещению. Санитарные требования к планировке, устройству предприятий, к оборудованию, инвентарю, посуде. Санитарные требования к условиям труда работников предприятий непродовольственной торговли. Противопожарные требования в магазине</p> <p>Организация хранения товаров. Технология хранения и размещения товаров. Укладка товаров на хранение. Сроки и режимы хранения товаров. Требования к хранению отдельных видов товаров</p> <p>Подготовка товара к продаже. Распаковка, осмотр внешнего вида изделий, переборка, протирка, очистка, перематывание, сборка, комплектование, проверка эксплуатационных свойств, подтютюживание</p> <p>Подготовка рабочего места. Проверка наличия и исправности торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов, установка весов, устранение мелких неисправностей и подготовка к работе обслуживаемой ККМ.</p> <p>Размещение и выкладка товаров. По группам, видам и сортам с учетом товарного соседства, частоты спроса и удобства работы. Заполнение и прикрепление ярлыков.</p> <p>Изучение принципов оформления витрин Классификация витрин. Материалы для создания</p>	12	2

		экспозиционной витрины. Методы и основные правила оформления витрины магазина		
		Практические занятия: <i>подготавливать товары к продаже: распаковывать, собирать, комплектовать, проверять эксплуатационные свойства; выкладывать и размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы; участвовать в получении товаров; получать и размещать упаковочный материал</i>	4	
	1.	Технология проведения приемки товара в магазине		
	2.	Предпродажная подготовка и выкладка непродовольственных товаров		
Тема 1.2. Ассортимент, классификация, характеристика и назначение текстильных товаров		Содержание <i>ассортимент, классификация, характеристики и назначение непродовольственных товаров, способы пользования ими и ухода за ними;</i>	4	
	1	Текстильные волокна. Ассортимент тканей. Общие сведения. Пряжа и нити. Ткацкие переплетения. Дефекты тканей. Ассортимент тканей. Отделка. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение тканей. Содержание маркировки и правила упаковки тканей. Условия транспортирования и хранения тканей		2-3
		Практические занятия: <i>консультировать покупателей о назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях непродовольственных товаров, правилах ухода за ними, состоянии моды текущего сезона; выкладывать и размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы</i>	2	
	3.	Консультация покупателей при выборе текстильных товаров, их выкладка		
Тема 1.3. Ассортимент, классификация, характеристика и назначение швейных товаров		Содержание <i>ассортимент, классификация, характеристики и назначение непродовольственных товаров, способы пользования ими и ухода за ними; правила расшифровки артикула и маркировки</i>	4	
	1	Швейные товары: понятие, назначение, потребительские свойства. Производство одежды. Факторы, формирующие качество. Материалы, применяемые в производстве одежды. Шкала типовых размеров. Процессы моделирования и конструирования, технологические процессы производства. Основные классификационные группировки и признаки классификации швейных изделий. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение и эксплуатация швейных товаров. Требования к качеству швейных товаров		2-3
		Практические занятия: <i>консультировать покупателей о назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях непродовольственных товаров, правилах ухода за ними, состоянии моды текущего сезона; выкладывать и размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы</i>	2	
	4.	Консультация покупателей при выборе швейных товаров, их выкладка		
Тема 1.4. Ассортимент, классификация, характеристика и назначение трикотажных		Содержание <i>ассортимент, классификация, характеристики и назначение непродовольственных товаров, способы пользования ими и ухода за ними; правила расшифровки артикула и маркировки</i>	4	
	1	Трикотажные товары: классификация ассортимента. Основные признаки классификации и группировки трикотажных изделий. Потребительские свойства. Упаковка,		2-3

товаров		маркировка, транспортирование, хранение и эксплуатация трикотажных товаров. Требования к качеству, сортировка, оценка качества по стандарту, дефекты трикотажных товаров.		
		Практические занятия: консультировать покупателей о назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях непродовольственных товаров, правилах ухода за ними, состоянии моды текущего сезона; выкладывать и размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы	2	
	5.	Консультация покупателей при выборе трикотажных товаров, их выкладка		
Тема 1.5. Ассортимент, классификация, характеристика и назначение пушно-меховых и овчинно-шубных товаров		Содержание ассортимент, классификация, характеристики и назначение непродовольственных товаров, способы пользования ими и ухода за ними; правила расшифровки артикула и маркировки	4	
	1	Меховые изделия: общие сведения. Пушно-меховое сырье. Основные свойства пушно-мехового сырья. Ассортимент пушно-меховых полуфабрикатов. Ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение и эксплуатация трикотажных меховых изделий. Требования к качеству, сортировка, оценка качества по стандарту, дефекты меховых изделий.		2-3
		Практические занятия: консультировать покупателей о назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях непродовольственных товаров, правилах ухода за ними, состоянии моды текущего сезона; выкладывать и размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы	2	
	6.	Консультация покупателей при выборе меховых товаров, их выкладка		
Тема 1.6. Ассортимент, классификация, характеристика и назначение кожевенно-обувных товаров		Содержание ассортимент, классификация, характеристики и назначение непродовольственных товаров, способы пользования ими и ухода за ними; правила расшифровки артикула и маркировки	4	
	1	Кожевенные обувные материалы. Искусственные и синтетические обувные материалы. Детали обуви. Производство обуви. Классификация и ассортимент обуви. Маркировка, упаковка и хранение обуви. Требования к качеству обуви.		2-3
		Практические занятия: консультировать покупателей о назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях непродовольственных товаров, правилах ухода за ними, состоянии моды текущего сезона; выкладывать и размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы	2	
	7.	Консультация покупателей при выборе обувных товаров, их выкладка		
Тема 1.7. Ассортимент, классификация, характеристика и назначение галантерейных товаров		Содержание ассортимент, классификация, характеристики и назначение непродовольственных товаров, способы пользования ими и ухода за ними; правила расшифровки артикула и маркировки	4	
	1	Галантерейные товары: понятие, назначение, классификация. Текстильная, металлическая, кожаная галантерея. Галантерея из пластмасс и поделочных материалов. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение галантерейных товаров. Требования к качеству галантерейных товаров		2-3

	Практические занятия: консультировать покупателей о назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях непродовольственных товаров, правилах ухода за ними, состоянии моды текущего сезона; выкладывать и размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы	2	
	8. Консультация покупателей при выборе галантерейных товаров, их выкладка		
Тема 1.8. Ассортимент, классификация, характеристика и назначение парфюмерно-косметических товаров	Содержание ассортимент, классификация, характеристики и назначение непродовольственных товаров, способы пользования ими и ухода за ними; правила расшифровки артикула и маркировки;	4	
	1 Парфюмерно-косметические товары: понятие, назначение; факторы, формирующие качество. Классификация и ассортимент парфюмерно-косметических товаров. Оценка качества по органолептическим показателям. Правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения парфюмерно-косметических товаров.		2-3
	Практические занятия: консультировать покупателей о назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях непродовольственных товаров, правилах ухода за ними, состоянии моды текущего сезона; выкладывать и размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы; состояние моды текущего сезона;	2	
	9. Консультация покупателей о назначении, свойствах и качестве парфюмерно-косметических товаров		
Тема 1.9. Ассортимент, классификация, характеристика и назначение товаров хозяйственного назначения	Содержание ассортимент, классификация, характеристики и назначение непродовольственных товаров, способы пользования ими и ухода за ними; правила расшифровки артикула и маркировки	26	
	1 Стекланные и керамические бытовые товары. Факторы, формирующие качество. Классификация, ассортимент, требования к качеству. Металлохозяйственные товары. Классификация металлохозяйственных товаров. Факторы, формирующие качество металлохозяйственных товаров. Применяемые металлы и сплавы. Классификация, ассортимент потребительские свойства и показатели качества металлической посуды. Ассортимент приборов и принадлежностей, облегчающих домашний труд, ножевых изделий и столовых принадлежностей. Товары бытовой химии. Товары бытовой химии: понятие, назначение, классификация. Рынок товаров бытовой химии. Классификация, ассортимент и требования к качеству лакокрасочных товаров. Классификация, ассортимент и требования к качеству моющих средств. Классификация, ассортимент и требования к качеству клеящих материалов. Ассортимент чистящих, полирующих и пятновыводящих средств. Машины и приборы для облегчения домашнего труда. Машины для механизации кухонных работ Характеристика ассортимента, показатели качества. Уборочные машины Пылесосы: принцип действия классификация, ассортимент, показатели качества. Полотеры. Машины и приборы для поддержания микроклимата в		2-3

	<p>помещениях. Приборы микроклимата: виды, показатели качества</p> <p>Холодильники и морозильники. Холодильники абсорбционные, компрессионные и термоэлектрические: особенности конструкции, типы, показатели качества, классификация и ассортимент.</p> <p>Бытовые стиральные машины. Бытовые стиральные машины: особенности конструкции, типы, показатели качества, классификация и ассортимент</p> <p>Мебельные товары. Общие сведения о материалах, применяемых в производстве мебели. Классификация и ассортимент мебели. Требования к качеству мебели.</p> <p>Строительные товары. Классификация строительных товаров. Основные производства и свойства строительных материалов. Маркировка, упаковка, хранение строительных материалов</p>		
	<p>Практические занятия: консультировать покупателей о назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях непродовольственных товаров, правилах ухода за ними, состоянии моды текущего сезона; выкладывать и размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы правила расшифровки артикула и маркировки</p>	8	
	10. Консультация покупателей при выборе стеклянных и керамических изделий		
	11. Консультация покупателей при выборе товаров бытовой химии, их выкладка		
	12. Консультация покупателей при выборе приборов для облегчения домашнего труда		
	13. Консультация покупателей о назначении, свойствах и качестве мебельных товаров		
<p>Тема 1.10. Ассортимент, классификация, характеристика и назначение товаров культурно- бытового назначения</p>	<p>Содержание ассортимент, классификация, характеристики и назначение непродовольственных товаров, способы пользования ими и ухода за ними; правила расшифровки артикула и маркировки</p>	12	
	1 <p>Классификация и ассортимент аудиотоваров Требования к качеству. Упаковка, маркировка и хранение</p> <p>Классификация и ассортимент видеотоваров Требования к качеству. Упаковка, маркировка и хранение</p> <p>Классификация и ассортимент канцелярских и школьно-письменных товаров. Требования к качеству. Упаковка, маркировка и хранение</p> <p>Классификация и ассортимент игрушек Требования к качеству. Упаковка, маркировка и хранение</p>		2-3
	<p>Практические занятия: консультировать покупателей о назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях непродовольственных товаров, правилах ухода за ними, состоянии моды текущего сезона; выкладывать и размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы</p>	4	
	14. Консультация покупателей при выборе аудиотехники и видеотехники		
	15. Консультация покупателей о назначении, свойствах и качестве игрушек		

Тема 1.11. Ассортимент, классификация, характеристика и назначение ювелирных товаров	Содержание <i>ассортимент, классификация, характеристики и назначение непродовольственных товаров, способы пользования ими и ухода за ними; правила расшифровки артикула и маркировки</i>		4	
	1	Ювелирные товары: применяемые материалы, классификация и ассортимент. Требования к качеству, маркировка и клеймение ювелирных изделий. Правила упаковки и обращения с ювелирными изделиями		2-3
	Практические занятия: <i>консультировать покупателей о назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях непродовольственных товаров, правилах ухода за ними, состоянии моды текущего сезона; выкладывать и размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы</i>		2	
	16.	Консультация покупателей при выборе ювелирных товаров, их выкладка		
Тема 1.12. Ассортимент, классификация, характеристика и назначение часов	Содержание <i>ассортимент, классификация, характеристики и назначение непродовольственных товаров, способы пользования ими и ухода за ними; правила расшифровки артикула и маркировки</i>		2	
	1	Часы: классификация и ассортимент. Требования к качеству, упаковка и транспортирование часов		2-3
Тема 1.13. Ассортимент, классификация, характеристика и назначение сувениров и товаров народных художественных промыслов	Содержание <i>ассортимент, классификация, характеристики и назначение непродовольственных товаров, способы пользования ими и ухода за ними; правила расшифровки артикула и маркировки</i>		2	
	1	Распознавание ассортимента художественных изделий, сувениров. Консультирование о свойствах и правилах эксплуатации, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям, комплектность, количественные характеристики		2-3
Тема 1.14. Устройство и эксплуатация торгового-технологического оборудования	Содержание <i>правила эксплуатации обслуживаемого торгового-технологического оборудования; основные принципы устройства обслуживаемого торгового-технологического оборудования</i>		4	
	1.	Оборудование торговых предприятий. Мебель для торговых организаций (предприятий). Классификация торговой мебели и требования к ней. Типизация, унификация и стандартизация торговой мебели. Характеристика типов и моделей торговой мебели. Подбор, размещение и использование торговой мебели. Подъемно-транспортное оборудование. Виды и характеристика: ручные тележки и электротележки, электротягачи, электро- и автопогрузчики, штабелеры. Контрольно-кассовые машины.		2-3
	Практические занятия <i>подсчитывать стоимость покупки, проверять реквизиты чеков, выдавать покупки; контролировать своевременное пополнение рабочего запаса товаров, их сохранность, исправность и правильность эксплуатации торгового-технологического оборудования; подсчитывать чеки, деньги и сдачу в установленном порядке; сверять сумму реализации с показаниями кассовых счетчиков;</i>		2	
	17.	Выполнение расчетных операций с покупателями		
Тема 1.15. Организация	Содержание <i>методы обобщения данных о спросе</i>		4	

обслуживания в торговом предприятии	1.	Культура общения в сфере торговли. Общение. Виды и функции общения. Типы собеседников. Общение как коммуникация. Этикет обслуживания покупателей. Типы покупателей, их поведение. Правила поведения персонала в торговом зале. Основные правила общения с покупателем. Обслуживание покупателей. Предложение и показ товаров, демонстрация их в действии, помощь в выборе товаров. Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и товаров сопутствующего ассортимента. Примерка, отмеривание, отрез, взвешивание, подсчет стоимости покупки, выписка (пробивка) чека, получение денег. Оформление паспорта на товар, имеющий гарантийные сроки пользования. Упаковка товаров, выдача покупки или передача ее на контроль. Оказание услуг покупателям.		2
	Практические занятия <i>изучение спроса покупателей</i>		2	
	18.	Тренинг продажи и обслуживания покупателей в розничном магазине		
Тема 1.16. Учет и отчетность в предприятиях торговли	Содержание		6	
	1.	Учет кассовых операций. Учет товарных операций. Характеристика учета. Материальная ответственность. Инвентаризация товаро-материальных ценностей.		2
	Практические занятия <i>оформлять гарантийные документы на непродовольственные товары; подготавливать товары к инвентаризации;</i>		4	
	19.	Составление товарно-денежного отчета		
	20.	Составление комплекта документов на проведение инвентаризации в магазине		
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 1. Составление плана текста, систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), составление презентаций по изученным темам. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.			50	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Составить фотоотчет по оборудованию торговых предприятий Зарисовать один из способов упаковки подарков Определение посадки швейных изделий на фигуре, зарисовать способ измерения. Составить таблицу «Сроки и требования к условиям хранения непродовольственных товаров» Описать требования к внешнему виду продавца, консультанта и товароведа Изучить принцип работы сканеров штрих-кода Описать выкладку товара одной из группы непродовольственных товаров Составить презентацию «Организация торгово-технологического процесса в магазине (на примере одной из групп товаров)» Составить схему «Классификация немеханического оборудования» Составить схему «Виды тары»				

<p>Составить кроссворд по теме «Обслуживание покупателей» Решение задач по торговым вычислениям Разработка дизайна магазина Реферат «Мерчандайзинг непродовольственных товаров» Презентация «Выкладка товаров (на примере одной из групп)» Реферат «Оформление тематических витрин» Составить таблицу «Виды торговой мебели»</p>		
<p>Учебная практика Виды работ Ориентироваться в законодательных документах, регулирующих торговую деятельность Подготавливать товары к продаже: проверять наименования, количество, сортность, цены, состояние упаковки и правильность маркировки Оформлять наприлавочные и внутримагазинные витрины, контролировать их состояние Производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования и производить взвешивание товаров отдельных товарных групп Составлять и оформлять подарочные и праздничные наборы Подготавливать товары к инвентаризации Консультировать покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров; Нарезать, взвешивать и упаковывать продовольственные товары Консультировать покупателей о назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях непродовольственных товаров, правилах ухода за ними, состоянии моды текущего сезона Оформлять гарантийные документы на непродовольственные товары Подсчитывать стоимость покупки, проверять реквизиты чеков, выдавать покупки</p>	36	
<p>Производственная практика Виды работ Обслуживания покупателей, продажа различных групп продовольственных товаров Обслуживания покупателей, продажа различных групп непродовольственных товаров</p>	72	
Итого	408	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов торгового оборудования; лаборатории торгово-технологического оборудования.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: кассовые терминалы, контрольно-кассовые машины, машины для счёта купюр и монет, детекторы подлинности денег.

Технические средства обучения: компьютер, сканер, принтер, проектор.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Раздел 1 Осуществление продажи продовольственных товаров

Основные источники:

1. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, - М.: Академия, 2014 г.
2. Коник Н.В., Киселева И.С., Павлова Е.А. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов. Учебное пособие, – М.: Дашков и К, 2016 г.
3. Улейский Н.Т. Оборудование торговых предприятий, Ростов-на-Дону:Феникс, 2017 г.
4. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами М.: Академия, 2017 г

Дополнительные источники:

1. Паеткина Е.Ю. Теория товароведения, Академия, 2017 г.
2. Справочник товароведа продовольственных товаров А.М. Новикова. 2-тома. М.: Академия. 2018 г.
3. Правила торговли. Омега. 2017 г.
4. Арустамов Э.А. Оборудование предприятий, 2014 г.

Раздел 2 Осуществление продажи непродовольственных товаров

Основные источники:

1. Неверов А.Н., Чалых Т. И., Пехташева Е.Л. и др. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами – М.: Издательство: Академия (Academia), 2015 г.
2. Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций – М.: Издательство: Академия (Academia), 2016 г.
3. Шеламова Г.М. Основы деловой культуры – М.: Издательство: Академия (Academia), 2016 г.

Дополнительные источники:

1. Голубкина Т. С. Торговые вычисления. Учебник для начального профессионального образования –М.: Издательство: Академия (Academia), 2015 г.
2. Измайлова С.С. Торговые вычисления: Рабочая тетрадь - М.: Издательство: Академия (Academia), 2014 г.
3. Савина Г.С. Практические работы по товароведению непродовольственных товаров, М.: Академия, 2014 г.
4. Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для хранения и подготовки товаров к продаже, М.: Академия, 2016 г.

Журналы:

- «Товаровед продовольственных товаров»
- «Современная торговля»
- «Современное торговое оборудование»

«Мерчандайзер»
«Спрос»

Интернет-ресурсы:

www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;
www.garant.ru - справочно-правовая система Гарант;
www.consultant.ru- справочно-правовая система Консультант Плюс

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия по освоению модуля проводятся в соответствии с расписанием учебных занятий в кабинетах-лабораториях «Товароведение непродовольственных, продовольственных товаров» образовательного учреждения. Учебным планом предусмотрены консультации для обучающихся по освоению модуля: групповые, индивидуальные.

В процессе изучения ПМ.05. «Выполнение работ по профессиям: кассир торгового зала, продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров» преподаватели и мастера производственного используют активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Практические занятия по изучению ассортимента товаров проводится в форме экскурсий на торговые предприятия города.

Для освоения данного профессионального модуля обучающийся должен изучить следующие дисциплины:

- ОП. 01. Основы коммерческой деятельности
- ОП.02. Теоретические основы товароведения
- ОП. 08. Метрология и стандартизация

Каждый обучающийся обеспечен одним учебным печатным и электронным изданием по программе профессионального модуля не старше 5 лет с момента издания. Преподаватель для самостоятельной работы учащихся разработал методические рекомендации и перечень тем.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.05. «Выполнение работ по профессиям: кассир торгового зала, продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров» является прохождение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Учебная практика проводится на базе учебного заведения. Руководство подгруппами осуществляет мастер производственного обучения.

Производственная практика проводится на предприятиях работодателей (гипермаркет «О'Кей» ЮМР и ГМР, торговый комплекс «Центр города», торговая сеть «Табрис», ООО «Метро», ООО «Русь», ЗАО «Тандер», ООО «Мебель стиль» и др.). Руководство осуществляет руководитель практики от учебного заведения- преподаватель, а также руководитель практики от предприятия.

Формой итоговой аттестации является проведение экзамена (квалификационного).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера: Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.	- осуществление эксплуатации ККТ различных видов, в соответствии с требованиями нормативно-технической документацией и правил техники безопасности	Тестирование Экспертная оценка практических и учебно-производственных работ №121 Экзамен
	- определение и устранения мелких неисправностей ККТ, в соответствии с требованиями нормативно-технической документацией и правил техники безопасности	Экспертная оценка и наблюдение выполнения практической работы №121, учебно-производственной практики
	- осуществление расчетных операций с покупателями, в соответствии с требованиями нормативных документов	Экспертная оценка и наблюдение выполнения практической работы 133-139, учебно-производственной практики
ПК 5.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков	- определяет платежеспособность банкнот в соответствии с банковскими правилами на основании признаков платёжности и не платёжности банкнот по повреждениям.	Экспертная оценка выполнения учебно-производственных работ № 133-139
ПК 5.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	- оценка качества товаров по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями нормативной документации и правил техники безопасности	Тестирование Экспертная оценка практических и учебно-производственных работ № 140. Экзамен
ПК 5.4. Оформлять документы по кассовым операциям	- осуществление оформления документов в соответствии с требованиями к наличию реквизитов, порядку ведения и оформлению документов	Экспертная оценка учебно-производственных работ № 130-132. Экзамен
ПК 5.5. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов	- осуществление проверки сопроводительных документов в соответствии с требованиями нормативных документов	Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы во время учебной и производственной практики

документов на поступившие товары	- определение качества товаров по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандартов и технических регламентов	Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы во время учебной и производственной практики
	- выполнение приёмки товаров согласно требованиям нормативных документов и правил техники безопасности	Экспертная оценка и наблюдение выполнения практической работы, учебно-производственной практики
ПК 5.6. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом-технологическом оборудовании	- осуществление подготовки товаров к продаже в соответствии с нормативно-технической документацией	Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы во время учебной и производственной практики Экзамен
	- планирование размещения товаров в соответствии с требованиями нормативных документов и правилами техники безопасности	Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы во время учебной и производственной практики Экзамен
	- осуществление выкладки товаров на торговом-технологическом оборудовании в соответствии с правилами и техникой безопасности	Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы во время учебной и производственной практики Экзамен
ПК 5.7. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности	- осуществление обслуживания покупателей в соответствии с требованиями стандартов обслуживания	Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы во время учебной и производственной практики Экзамен
ПК 5.8. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	- планирование контроля сохранности товарно-материальных ценностей в соответствии с требованиями нормативных документов	Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы во время учебной и производственной практики Экзамен
	- соответствие правильности оформления учетной документации в соответствии с предъявляемыми к ним требованиями	Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы во время учебной и производственной практики Экзамен

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только формирование 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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- проявлении интереса к профессии (участие в профессиональных конкурсах, учебно-исследовательской работе).	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля Экспертиза портфолио, участие в конкурсах профмастерства. Анкетирование, наблюдение
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- планирование собственной деятельности с ориентацией на результат – обоснование выбора и применения методов и способов решений по изучению конъюнктуры рынка, выявлению и формированию ассортимента товара	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 4. Осуществлять поиск и использование профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-применение нормативных документов, используемых в сфере торговле для решения профессиональных задач	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	- планирование деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ (презентация, реферат)	Наблюдение за процессом использования средств коммуникации Исследовательский проект, самопрезентация, резюме.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- участие в бригадной форме обучения со сменой ролевых функций – взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля

<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение требований нормативной документации к подготовке помещения к работе - проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы 	<p>Экспертная оценка подготовленности рабочего места</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<ul style="list-style-type: none"> - планирование самостоятельного изучения нормативных документов в области торговли; - получение отзывов об участии в работе предметного кружка, секции; - создание индивидуального плана самообразования и самоконтроля его выполнения 	<p>Экспертная оценка результатов самообразования, видение путей самосовершенствования, стремление к повышению квалификации.</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - анализ инноваций в области разработки технологических процессов производства товаров - использование элементов инновационных технологий при организации учебно-производственного процесса 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности, портфолио</p>