



Частное профессиональное образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И МЕДИЦИНЫ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа ЧПОУ «КСТМ»



_____ А.А. Батрак

«31» ___ 03 ___ 2023 г.

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Профессия 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир

на базе среднего общего образования

Форма обучения _____ **очно-заочная** _____

(очная, заочная, очно-заочная)

Срок освоения _____ **1 год 4 месяца** _____

Москва
2023

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир

Организация разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Колледж современных технологий и медицины»

Рассмотрены и одобрены:

ПЦК Социально-экономического профиля и ПЦК Технологического профиля

Протокол № 5 от «31» марта 2023 г

Оглавление

П Профессиональный учебный цикл	4
ПМ Профессиональные модули.....	4
ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров.....	4
ПМ.02 Продажа продовольственных товаров.....	32
ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	52

II Профессиональный учебный цикл

IIМ Профессиональные модули

IIМ.01 Продажа непродовольственных товаров

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

IIМ. 01 Продажа непродовольственных товаров

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППКРС 38.01.02 Продавец, контролер-кассир в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Продажа непродовольственных товаров.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1 Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК 1.2.Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве потребительских свойств товаров, требованиях безопасности и эксплуатации.

ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

Рабочая программа профессионального модуля может быть реализована с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в предусмотренных законодательством формах обучения или при их сочетании, при проведении учебных занятий, практик, текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся. Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

Реализация профессионального модуля предусматривает проведение лабораторных и практических работ в форме практической подготовке обучающихся.

Практическая подготовка при реализации профессионального модуля организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным профессиональным.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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 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 товаров 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 защиты товаров, порядок их использования;
- устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;
- закон о защите прав потребителей, правила охраны труда.

1.1. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной профессионального модуля:

всего – 481 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 265 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -182 часа;
 самостоятельной работы обучающегося – 83 часа:
 учебной и производственной практики- 216 часов:
 учебной практики- 216 часов;
 производственной практики- не предусмотрена.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

Обслуживание покупателей и продажа различных групп непродовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов.
ПК 2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 3	Обслуживать, консультировать покупателей 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 за сохранностью 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)

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию	ЛР 4

в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
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 13
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 14
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 15

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля - ПМ. 01 Продажа непродовольственных товаров

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 в форме практической подготовки			
1	2	3	4	5	6	7	8
МДК 01.01. Продажа непродовольственных товаров							
ПК. 1.1 – ПК. 1.4 ЛР1-ЛР15	Раздел 1. Идентификация, оценка качества, хранение и продажа непродовольственных товаров	186	124	56	62		
ПК.1.3, ПК 1.4. ЛР1-ЛР15	Раздел 2. Эксплуатация торгово-технологического оборудования	79	58	26	21		
	Учебная практика	216				216	
	Всего:	481	182	82	83	216	0

3.2. СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
ПМ.01. Продажа непродовольственных товаров		481	
МДК 01.01. Розничная торговля непродовольственными товарами		265	
Раздел 1. Идентификация, оценка качества, хранение и продажа непродовольственных товаров		186	
Тема 1. Общая часть товароведения		28+ 10 срс	
Тема 1.1. Товароведение как наука	Содержание: Предмет, цели и задачи товароведения, социальная значимость профессии продавца в обществе: значение, важность, востребованность профессии. Качества, обеспечивающие успешность выполнения профессиональной деятельности продавца. Квалификационные характеристики продавца непродовольственных товаров. История развития товароведения. Состояние рынка непродовольственных товаров, источники его насыщения, перспективы развития рынка	2	2
	Самостоятельная работа: Подготовка доклада «История развития товароведения»	1	
Тема 1.2. Классификация и ассортимент товаров	Содержание: Классификация и кодирование товаров. Эффективность выбора методов классификации их кодирования. Штриховое кодирование товаров. Виды ассортимента, их характеристика, показатели ассортимента. Рациональное управление ассортиментом. Составление классификации непродовольственных товаров	2	
	Самостоятельная работа: Посещение торгового предприятия с целью изучения ассортимента товаров, определение влияния факторов, формирующих ассортимент товаров	1	
Тема 1.3. Качество товаров	Содержание: Термины в области качества. Потребительские свойства товаров, их характеристики. Показатели качества. Оценка качества. Методы оценки качества. Градации качества. Классификация и характеристика дефектов. Факторы качества товаров: факторы формирующие, сохраняющие, стимулирующие качество. Сырье, производство, уровень стандартизации, их влияние на качество товаром. Классификации виды упаковки, и основные требования к ней	4	
	Практическое занятие №1. Анализ потребительских свойств изделий	1	

	<i>Самостоятельная работа:</i> Составление таблицы. Анализ влияния отдельных факторов качества на формирование потребительских свойств конкретных образцов товаров. Подготовка доклада «Перспективы создания новых видов тары»	2	
Тема 1.4. Виды, формы и средства товарной информации	Содержание: Виды товарной информации. Формы товарной информации. Маркировка, ее функции, структура. Информация о непродовольственных товарах в соответствии со стандартом и Законом «О защите прав потребителей»	2	
	Практическое занятие №2. Изучение правил маркировки товаров. Расшифровка маркировки непродовольственных товаров и распознавание информационных знаков	1	
	<i>Самостоятельная работа:</i> Изучение информационных знаков, каталогов, проспектов, буклетов на непродовольственные товары	2	
Тема 1.5. Стандартизация товаров. Оценка и подтверждение соответствия	Содержание: Сущность, задачи, роль стандартизации, субъекты. Категории и виды стандартов. Техническое регулирование. Оценка и подтверждение соответствия: понятие, формы. Виды сертификатов, их характеристика	2	
	Практическое занятие №3. Изучение стандартов, сертификатов разных видов, технических регламентов	1	
	<i>Самостоятельная работа:</i> Работа с указателями стандартов по поиску необходимой нормативно-технической документации, изучение технических регламентов	2	
Тема 1.6. Закон РФ «О защите прав потребителей»	Содержание: Законодательная защита прав потребителей. Структура и содержание Закона РФ «О защите прав потребителей». Основные понятия и категории Закона РФ "О защите прав потребителей". Права потребителей на надлежащее качество товаров (работ, услуг). Коммерческие мошенничества и защита прав потребителей	2	
	Практическое занятие №4. Применение Закона РФ «О защите прав потребителей» (решение ситуационных задач)	1	
	<i>Самостоятельная работа:</i> Изучение статей Закона РФ «О защите прав потребителей». Анализ ситуаций из практики торговых предприятий г. Москвы	2	
Тема 2. Текстильные товары		8+6 срс	
Тема 2.1. Факторы, формирующие потребительские свойства текстильных товаров	Содержание: Текстильные волокна, понятие, классификация. Натуральные текстильные волокна: строение, состав, свойства, виды натуральных волокон. Химические волокна: искусственные, синтетические. Исходное сырье, схема получения, строение, свойства, применение. Определение видов текстильных волокон, отделки, ткацких переплетений по образцам	2	
	<i>Самостоятельная работа:</i> творческая работа: подбор и оформление в рабочую тетрадь	2	

	образцов различных текстильных волокон, пряжи, ткацких переплетений, определение волокнистого состава тканей, виды ткацких переплетений, виды отделки, анализ влияния волокнистого состава пряжи, нитей, переплетений, отделки на потребительский спрос тканей. Составление (зарисовка) схем ткацких переплетений		
Тема 2.2. Ткани	Содержание: Ассортимент тканей. Общая классификация. Классификация и групповая характеристика тканей: хлопчатобумажных, льняных тканей, шерстяных шелковых. Классификация и групповая характеристика шелковых тканей. Требования к качеству, установленные стандартами. Потребительские свойства. Выявление дефектов, градации качества. Упаковка, маркировка и хранение тканей. Размещение и выкладка текстильных товаров. Продажа текстильных товаров. Правила продажи текстильных товаров	1	
	Практическое занятие №5. Изучение ассортимента тканей по натуральным образцам	1	
	Практическое занятие №6. Изучение стандартов на ткани	1	
	Самостоятельная работа: составление консультаций покупателям о потребительских свойствах тканей и правилах ухода. Организация собственной деятельности по составлению консультаций покупателям о потребительских свойствах тканей и правилах ухода, поиск информации в Интернете	2	
Тема 2.3. Нетканые материалы. Искусственный мех. Ковровые изделия	Содержание: Общая характеристика, классификация ассортимента нетканых материалов, искусственного меха, ковровых изделий. Потребительские свойства, выявление дефектов. Упаковка, маркировка и хранение нетканых материалов, искусственного меха, ковровых изделий. Продажа нетканых материалов и искусственного меха, ковровых изделий. Правила продажи нетканых материалов и искусственного меха, ковровых изделий	1	
	Практическое занятие №7. Изучение ассортимента нетканых материалов, искусственного меха, ковровых изделий	2	
	Самостоятельная работа: составление консультаций покупателям о потребительских свойствах ковров и правилах ухода (<i>поиск информации в Интернете</i>)	2	
Тема 3. Швейные товары и трикотажные товары		8+4 срс	
Тема 3.1. Швейные товары	Содержание: Факторы, формирующие потребительские свойства швейных товаров: материалы, проектирование, схема производства, определение их влияния на потребительские свойства. Требования, предъявляемые к одежде. Виды пошива. Шкалы размеров и ростов. Классификация одежды и групповая характеристика швейных товаров по классификационным признакам. Потребительские свойства, дефекты швейных изделий, приемы осмотра при оценке качества, градации качества. Упаковка, маркировка и хранение швейных изделий	2	

	Практическое занятие №8. Изучение ассортимента, маркировки швейных изделий	1	
	Практическое занятие №9. Изучение стандартов на швейные изделия. Организация собственной деятельности по установлению градаций качества швейных изделий	1	
	Самостоятельная работа: Создание презентации «Одежда» с учетом современных направлений моды. Подготовка доклада «История одежды». Подготовка реферата «Новые направления моды в одежде». Составление глоссария.	2	
Тема3.2. Трикотажные товары	Содержание: Классификация и характеристика ассортимента трикотажных товаров: верхних, бельевых, чулочно-носочных изделий, перчаток, варежек, головных уборов. Потребительские свойства, дефекты, приемы осмотра трикотажных изделий при оценке качества, градации качества. Упаковка, маркировка и хранение трикотажных изделий. Размещение и выкладка, продажа трикотажных товаров. Правила продажи трикотажных товаров. Изучение ассортимента, качества, маркировки трикотажных изделий	2	
	Практическое занятие №10. Распознавание трикотажных полотен и отделок	1	
	Практическое занятие №11. Изучение стандартов на трикотажные изделия	1	
	Самостоятельная работа: Зарисовка рисунков трикотажных переплетений, подбор образцов трикотажных полотен	2	
Тема 4. Пушно-меховые и овчинно-шубные товары	Содержание: Особенности строения меховой шкурки. Общие сведения о первичной обработке пушно-мехового сырья, выделке и отделке полуфабрикатов. Основные свойства пушно-меховых полуфабрикатов. Принципы сортировки полуфабрикатов. Ассортимент основных видов пушно-меховых полуфабрикатов. Классификация, групповая характеристика ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных изделий	2	
	Практическое занятие №12. Составление торговой характеристики пушно-меховых товаров	1	
	Практическое занятие №13. Изучение качества, маркировки пушно-меховых товаров	1	
Тема 5. Обувные товары		6+2 срс	
Тема 5.1. Кожаная обувь	Содержание: Кожевенно-обувные материалы. Натуральные кожи: классификация натуральных обувных кож, основные виды, их внешние отличительные признаки, свойства, назначение. Схема производства кож. Требования к качеству натуральных кож. Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви по классификационным признакам. Потребительские свойства кожаной обуви, дефекты, стандарты на кожаную обувь. Приемы осмотра обуви при оценке качества упаковка, маркировка и хранение. Изучение	2	

	стандартов на кожаную обувь		
	Практическое занятие №14. Изучение ассортимента, маркировки кожаной обуви	1	
	Самостоятельная работа: Распознавание видов натуральных и искусственных кож, методов крепления по натуральным образцам	1	
Тема 5.2. Резиновая и валяная обувь	Содержание: Факторы, формирующие качество резиновой обуви: материалы, способы изготовления, их влияние на потребительские свойства готовой продукции. Классификация и характеристика ассортимента резиновой обуви. Потребительские свойства, маркировка, упаковка, хранение, правила ухода за резиновой обувью, особенности подготовки к продаже. Факторы, формирующие качество валяной обуви: сырье, схема производства, их влияние на потребительские свойства готовой продукции. Классификация и характеристика ассортимента грубошерстной, полугрубошерстной и фетровой обуви. Потребительские свойства валяной обуви, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение. Продажа обувных товаров. Правила продажи обувных товаров	2	
	Практическое занятие №15. Изучение ассортимента, маркировки, оценка качества резиновой и валяной обуви	1	
	Самостоятельная работа: Составление кроссворда по теме 5. Составление глоссария по теме 5.	1	
Тема 6. Парфюмерно-косметические товары	Содержание: Классификация и характеристика ассортимента парфюмерных товаров, отличие одеколонов, духов, туалетных вод. Показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка и хранение, сроки годности. Факторы, формирующие потребительские свойства косметических товаров, состав, производство, их влияние на потребительские свойства. Классификация и характеристика ассортимента косметических товаров. Потребительские свойства, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, сроки годности. Факторы, формирующие потребительские свойства туалетного мыла. Классификация и характеристика ассортимента туалетного мыла. Потребительские свойства, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, сроки годности. Продажа парфюмерно-косметических товаров. Правила продажи парфюмерно-косметических товаров	2	
	Практическое занятие №16. Изучение ассортимента, оценка качества парфюмерно-косметических товаров	2	
	Самостоятельная работа: Анализ ассортимента парфюмерно-косметических товаров в торговом предприятии, составление товароведных характеристик образцов, оценив их	2	

	потребительские свойства. Подготовка рекомендаций покупателям по подбору и использованию товаров данной группы		
Тема 7. Галантерейные товары	Содержание: Понятие о галантерейных товарах. Классификация галантерейных товаров. Текстильная галантерея: классификация ассортимента потребительские свойства, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Кожаная галантерея: классификация ассортимента, потребительские свойства., дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Металлическая галантерея: классификация ассортимента, потребительские свойства., дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Продажа галантерейных товаров	2	
	Практическое занятие №17. Изучение ассортимента текстильной и кожаной галантереи	1	
	Практическое занятие №18. Изучение ассортимента изделий металлической и пластмассовой галантереи	1	
	Самостоятельная работа: Составление кроссворда по теме 7. Подготовка доклада «Современные направления развития галантерейных товаров»	2	
Тема 8. Товары из пластмасс		8+4 ерс	
8.1.Полимеризационные и поликонденсационные пластмассы, пластмассы на основе природных полимеров	Содержание: Значение пластмасс в производстве товаров. Общие свойства смол и пластических масс, их состав, влияние состава на потребительские свойства товаров. Классификация пластических масс. Характеристика полимеризационных, поликонденсационных смол и пластических масс на их основе, пластмасс на основе природных полимеров: получение, свойства, отличительные признаки, применение	2	
	Практическое занятие №19. Распознавание видов пластмасс в изделиях, изучение свойств	2	
	Самостоятельная работа: составление таблицы пластических смол и пластмасс с указанием основных свойств и отличительных признаков каждого вида	2	
Тема 8.2. Ассортимент и качество изделий из пластмасс	Содержание: Способы переработки пластмасс в изделия, их влияние на потребительские свойства изделий. Классификация и характеристика ассортимента изделий из пластмасс. Требования, предъявляемые к качеству изделий из пластмасс, потребительские свойства. Дефекты пластмассовых изделий, упаковка, маркировка, хранение. Продажа товаров из пластмасс. Правила продажи товаров из пластмасс	2	
	Практическое занятие №20. Изучение ассортимента, качества, маркировки пластмассовых изделий	2	
	Самостоятельная работа: отчет о посещении торгового предприятия, составление таблицы Анализ ассортимента по группам изделия из пластмасс в магазине, составление консультации покупателям	2	

Тема 9. Товары бытовой химии	Содержание: Обзор ассортимента товаров бытовой химии (клеев, лакокрасочных товаров. Обзор ассортимента средств для стирки. Потребительские свойства товаров бытовой химии, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, сроки годности. Продажа товаров бытовой химии. Правила продажи товаров бытовой химии	2	
	Практическое занятие №21. Изучение ассортимента, проверка качества, маркировки товаров бытовой химии».	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка докладов о развитии химической промышленности, продаже товаров бытовой химии в г. Москве	2	
Тема 10. Силикатные товары		8+4 срс	
Тема 10.1.Стекланные товары	Содержание: Обзор ассортимента бытовой посуды и художественно-декоративных изделий по классификационным признакам. Потребительские свойства стеклоизделий, дефекты, их влияние на качество, упаковка, маркировка, хранение. Продажа силикатных товаров	2	
	Практическое занятие №22. Изучение ассортимента стеклянных товаров, проверка маркировки, составление товароведных характеристик	2	
	Самостоятельная работа: Отчет о посещении торгового предприятия, составление таблицы, ознакомление с ассортиментом стеклоизделий в торговом предприятии	2	
Тема 10.2. Керамические товары	Содержание: Факторы, формирующие потребительские свойства керамических изделий: состав и виды керамики, способы выработки и декорирование изделий, их влияние на потребительские свойства. Классификация керамических изделий. Обзор ассортимента фарфоровых, фаянсовых, майоликовых и гончарных изделий по классификационным признакам. Особенности импортных изделий. Потребительские свойства, керамических изделий, дефекты, упаковка, маркировка, хранение	2	
	Практическое занятие №23. Определение градаций качества керамических товаров	2	
	Самостоятельная работа: Отчет о посещении торгового предприятия, составление таблицы, ознакомление с ассортиментом керамических изделий в торговом предприятии	2	
Тема 11. Металло-хозяйственные товары	Содержание: Обзор ассортимента ножево-ножничных изделий, столовых приборов, приборов и приспособлений, облегчающих домашний труд по видам, фасонам, размерам, назначению. Обзор ассортимента инструментальных товаров, приборов для окон и дверей, крепежных изделий. Потребительские свойства градации качества. Маркировка, упаковка и хранение. Показатели качества, дефекты. Продажа металло-хозяйственных товаров	2	
	Практическое занятие №24. Изучение ассортимента, проверка маркировки, составление аннотаций металло-хозяйственных товаров	2	

	<i>Самостоятельная работа:</i> Разработка схем классификации металло-хозяйственных товаров». Создание презентации «Металло-хозяйственные товары	2	
Тема 12. Электробытовые товары	Содержание: Классификация ассортимента электрических бытовых машин (домашних холодильников, стиральных машин, машин для отжима и сушки белья) по конструкции, принципу работы, другим классификационным признакам. Потребительские свойства, возможные дефекты, упаковка, маркировка, хранение	2	
	Практическое занятие №25. Изучение ассортимента электробытовых товаров, правил эксплуатации, техники безопасности	2	
	<i>Самостоятельная работа:</i> отчет о посещении торгового предприятия, составление таблицы. Ознакомление с ассортиментом электротоваров по группам в торговых предприятиях г.Москвы. Работа с материалами программы «Контрольная закупка» по теме «Электробытовые товары».	2	
Тема13. Мебельные товары	Содержание: Факторы, формирующие потребительские свойства мебели (материалы, конструирование производства и отделки), их влияние на свойства мебели по классификационным признакам. Классификация мебели. Характеристика ассортимента мебели по классификационным признакам. Потребительские свойства, дефекты, упаковка, маркировка, хранение	2	
	Практическое занятие №26. Изучение ассортимента, маркировки мебельных товаров в торговом предприятии (экскурсия)	2	
	<i>Самостоятельная работа:</i> Изучение комплектов мебели местных производителей	2	
Тема 14. Строительные товары	Содержание: Классификация и групповая характеристика строительных товаров (минеральных, вяжущих, изделий для стен и перегородок, материалов облицовочных и отделочных) по классификационным признакам. Продажа строительных товаров. Правила продажи строительных товаров	2	
	Практическое занятие №27. Изучение ассортимента, качества строительных товаров	2	
	<i>Самостоятельная работа:</i> Подготовка отчета по анализу состояния современного рынка строительных товаров	2	
Тема 15. Бытовые электронные товары	Содержание: Общие сведения о радиоэлектронных товарах. Потребительские свойства, упаковка, маркировка, хранение. Бытовая радиоэлектронная аппаратура (БРЭА): классификация ассортимента основных видов, параметры, обзор ассортимента радиоприемных устройств, аппаратуры для воспроизведения механической записи звука. Бытовая радиоэлектронная аппаратура (БРЭА): классификация ассортимента основных	2	

	видов, параметры, обзор ассортимента аппаратуры для магнитной записи и воспроизведения звука и изображения		
	Практическое занятие №28. Изучение ассортимента. Проверка в действии бытовой радиоэлектронной аппаратуры	2	
	Самостоятельная работа: Отчет о посещении торгового предприятия, составление таблицы «Анализ ассортимента БРЭА в торговых предприятиях»	2	
Тема16. Фотокино- вары	Содержание: Понятие о кинофототоварах. Сущность фотографии. Светочувствительные материалы. Классификация ассортимента, требования к качеству, маркировка, упаковка, хранение, гарантийные сроки годности. Вещества для химической обработки светочувствительных материалов, классификация ассортимента отдельных видов, показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение. Фотоаппаратура: основные узлы фотоаппаратов, их функции, влияние на качество снимков. Классификация и характеристика ассортимента фотоаппаратов. Потребительские свойства, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Контроль за соблюдением требований нормативно-технической документации. Обеспечение хранения, упаковки, правил ухода, анализ маркировки в соответствии нормативно-технической документацией	2	
	Практическое занятие №29. Изучение ассортимента светочувствительных материалов и фотохимикатов	2	
	Самостоятельная работа: отчет о посещении торгового предприятия, составление таблицы Анализ ассортимента фотокинотоваров в торговом предприятии, составление товароведных характеристик образцов светочувствительных материалов и фотохимикатов с указанием рекомендаций по применению (на примере торговых организаций г.Москвы). Подготовка презентации «Фотокинотовары»	2	
Тема 17. Школьно- письменные и канцелярские товары	Содержание: Бумага, картон и изделия из них. Факторы, формирующие потребительские свойства бумаги и картона. Характеристика основных видов бумаги и картона. Классификация ассортимента изделий из бумаги и картона. Потребительские свойства, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Принадлежности для письма, черчения, рисование: классификация и характеристика ассортимента основных видов. Канцелярские товары: характеристика основных видов, потребительские свойства, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Продажа школьно- письменных и канцелярских товаров. Средства организационной техники: классификация и характеристика ассортимента компьютерной техники, средств вычислительной техники, дефекты, упаковка, маркировка, хранение . Продажа оргтехнических товаров	2	

	Практическое занятие №30. Изучение ассортимента, качества школьно - письменных, канцелярских товаров, анализ маркировки	2	
	Самостоятельная работа: Отчет о посещении торгового предприятия, составление таблицы «Анализ ассортимента школьно-письменных, канцелярских товаров, в торговых предприятиях». Составление сравнительной характеристики изделий по потребительским свойствам	2	
Тема 18. Книжные товары	Содержание: Классификация и характеристика ассортимента книжных товаров. Потребительские свойства, выявление видов полиграфического брака. Дефекты, правила продажи и обмена изданий, упаковка, маркировка, хранение	2	
	Практическое занятие №31. Изучение ассортимента книжных товаров, качества, анализ маркировки Книгоизданий	2	
	Самостоятельная работа: Отчет о посещении торгового предприятия г.Москвы, составление таблицы « Анализ ассортимента книгоизданий в торговом предприятии»	2	
Тема 19. Игрушки	Содержание: Значение игрушек. Классификация ассортимента игрушек по педагогическому и возрастному назначению, материалам изготовления и свойствам. Потребительские свойства, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Контроль за соблюдением требований нормативно-технической документации. Обеспечение хранения ,упаковки, правил ухода, анализ маркировки в соответствии с нормативно-технической документацией. Продажа игрушек	2	
	Практическое занятие №32. Изучение ассортимента, качества маркировки игрушек	2	
	Самостоятельная работа: Составление иллюстрированной схемы (опорного конспекта) классификации игрушек	2	
Тема 20. Музыкальные товары	Содержание: Знание особенностей потребительских свойств. Производители музыкальных товаров. Резонаторные (акустические) музыкальные инструменты: классификация и характеристика ассортимента струнных, язычковых, духовых и ударных инструментов. Электромузыкальные инструменты: классификация и характеристика ассортимента адаптированных и электронных инструментов. Потребительские свойства, возможные дефекты, упаковка маркировка, хранение. Размещение и выкладка музыкальных товаров. Продажа музыкальных товаров	2	
	Практическое занятие №33. Изучение ассортимента, маркировки музыкальных товаров	2	
	Самостоятельная работа: Изучение учебных плакатов по содержанию и обозначению нот, устройству музыкальных инструментов .номенклатуре узлов и деталей	2	

Тема 21. Спортивные, охотничьи товары и средства индивидуальной защиты	Содержание: Производители спортивных товаров. Классификация и обзор ассортимента спортивного инвентаря: для гимнастики, легкой и тяжелой атлетики, спортивных игр, борьбы, бокса, фехтования). Классификация и обзор ассортимента спортивного инвентаря: (лыжного и конькобежного спорта, туризма, альпинизма, водного спорта). Показатели качества, <i>установленные стандартами</i> . упаковка, маркировка, хранение. Охотничьи, рыболовные товары: потребительские свойства, классификация, обзор ассортимента охотничьих, удилищных крючковых рыболовных снастей, принадлежностей к ним. Упаковка, маркировка, хранение. Обзор ассортимента веломототоваров. Показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение. Размещение и выкладка спортивных, охотничьих и рыболовных товаров и средств индивидуальной защиты. Продажа спортивных, охотничьих и рыболовных товаров и средств индивидуальной защиты. Правила продажи спортивных, охотничьих и рыболовных товаров и средств индивидуальной защиты	2	
	Практическое занятие №34. Изучение ассортимента, проверка качества спортивных товаров	2	
	Самостоятельная работа: отчет о посещении торгового предприятия, составление таблицы-ФРЗС. Анализ ассортимента спортивных товаров в торговом предприятии. Подготовка сообщения «Новое в ассортименте»	2	
Тема 22. Ювелирные товары и часы	Содержание: Производители ювелирных изделий. Факторы, формирующие потребительские свойства: металлы и камни, художественная обработка, закрепление вставок, отделка, их влияние на качество изделий. Классификация ассортимента. Порядок клеймения ювелирных товаров, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Контроль за соблюдением требований нормативно-технической документации. Обеспечение хранения, упаковки, правил ухода, анализ маркировки в соответствии с нормативно-технической документацией. Часы: понятие об устройстве, классификация ассортимента часов. Требования к качеству, потребительские свойства., индексация часов, упаковка, маркировка, хранение. Контроль за соблюдением требований нормативно-технической документации. Обеспечение хранения, упаковки, правил ухода, анализ маркировки в соответствии с нормативно-технической документацией. Размещение и выкладка ювелирных товаров и часов. Продажа ювелирных товаров и часов. Правила продажи ювелирных товаров и часов	2	
	Практическое занятие №35. Распознавание ассортимента ювелирных изделий и часов	2	
	Самостоятельная работа: Отчет о посещении торгового предприятия, составление таблицы «Анализ ассортимент ювелирных товаров и часов в торговых предприятиях». Составление товароведных характеристик образцов, консультации покупателям	2	

Тема 23. Изделия народных, художественных промыслов и сувениры	Содержание: Понятие о товарах народно-художественных промыслов и сувенирах. Особенности потребительских свойств. Производители художественных промыслов и сувениров. Классификация и характеристика ассортимента изделий, изготовленных из различных материалов: дерева, металла, керамика и других материалов. Особенности по районам изготовления. Классификация и характеристика ассортимента сувениров. Потребительские свойства, упаковка, маркировка, хранение. Размещение и выкладка изделий народно-художественных промыслов и сувениров. Продажа изделий народно-художественных промыслов и сувениров	2	
	Практическое занятие №36. Изучение ассортимента, маркировки изделий народных художественных промыслов и сувениров (экскурсия на выставку народно-художественных промыслов»)	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка отчета по материалам посещения выставки изделий народнохудожественных промыслов	2	
Раздел 2. Эксплуатация торгово-технологического оборудования		79	
Тема 1. Охрана труда в магазине	Содержание: Охрана труда в магазине. Документы по охране труда и их положения. Служба надзора и контроля за соблюдением техники безопасности и правил торговли. Виды инструктажа, содержание журнала по технике безопасности. Ответственность за соблюдение правил ТБ. Понимание сущности, социальной значимости сохранения жизни и здоровья работника. Пожарная безопасность: организация пожарной охраны, классификация объектов по степени пожарной опасности. Средства тушения пожара. Действия в случае пожара	4	
	Практическое занятие №37. Правила пожарной безопасности в непродовольственном магазине». Распознавание средств пожаротушения. Анализ соблюдения правил пожарной безопасности в учебном магазине, осуществление текущего и итогового контроля	3	
	Самостоятельная работа: Подготовить доклад «Виды инструктажа, содержание журнала по технике безопасности», «Средство тушения пожара». Инструкция по технике безопасности для продавца непродовольственного магазина	4	
Тема 2. Немеханическое оборудование	Содержание: Торговая мебель непродовольственных магазинов различных типов: назначение, классификация, требования, предъявляемые к мебели. Характеристика торговой мебели для магазинов промышленных товаров: для бутиков и фирменных магазинов; для магазинов по продаже тканей, для магазинов бытовой, аудио- и видеотехники: для магазина-дискаунтера. Торговая мебель из ламинированной ДСП. Правила безопасной эксплуатации торговой мебели. Торговый инвентарь непродовольственного магазина: понятие, классификация.	4	

	Правила безопасного использования торгового инвентаря. Складское немеханическое оборудование, классификация, назначение, виды, характеристика		
	Практическое занятие №38. Назначение, классификация и виды мебели	1	
	Практическое занятие №39. Требования, предъявляемые к мебели в торговых предприятиях	1	
	Практическое занятие №40. Торговый инвентарь. Оборудование для обеспечения безопасности трудового предприятия	2	
	Самостоятельная работа: Применение инвентаря для проверки качества и соблюдения правил продажи непродовольственных товаров. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. Оформить презентацию «Виды торговой мебели».	4	
Тема 3. Электробезопасность	Содержание: Опасность поражения и действия электрического тока на человека. Категории электроустановок. Требования к электроустановкам для обеспечения безопасности эксплуатации. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. Мероприятия по обеспечению электробезопасности. Первая помощь при поражении электрическим током	6	
	Самостоятельная работа: Подготовить доклад «Первая помощь при поражении электрическим током»	4	
Тема 4. Производственный травматизм	Содержание: Причины, виды травматизма на предприятии торговли/ Расследование несчастных случаев на производстве. Мероприятия по предупреждению травматизма/ Организация обучения работающих граждан безопасности труда	4	
	Практическое занятие №41. Изучение акта расследования несчастного случая на производстве	3	
	Самостоятельная работа: Распознавание мероприятий по предупреждению травматизма на предприятии производственного обучения	3	
Тема 5. Подъемно-транспортное оборудование	Содержание: Классификация подъемно-транспортного оборудования. Лифт грузовой: понятие, виды, принцип действия, устройство, назначение основных частей. Правила безопасной эксплуатации, техническое освидетельствование лифтов	4	
	Практическое занятие №42. Назначение и классификация подъемно-транспортного оборудования	3	
	Практическое занятие №43. Виды подъемно-транспортного оборудования	3	
	Самостоятельная работа: Подготовить доклад по теме: «Классификация подъемно-транспортного оборудования»	2	

Тема 6. Современное оборудование супермаркета	Содержание: Оборудование для предотвращения несанкционированного выноса (системы защиты) товаров: значение в торговле, виды. Правила эксплуатации оборудования для предотвращения несанкционированного выноса товаров. Маркирующее (этикетировочное) оборудование: назначение, классификация, виды. Правила безопасной эксплуатации маркирующего оборудования. Сканирующее оборудование: история возникновения, назначение, виды. Правила безопасной эксплуатации сканирующего оборудования	4	
	Практическое занятие №44. Кассовый POS- терминал	3	
	Практическое занятие №45. Система защиты от хищений в магазинах	3	
	Самостоятельная работа: Использование интернет - технологии для изучения новых видов оборудования	2	
Тема 7. Торговые автоматы	Содержание: Торговые автоматы. Назначение и область применения. Классификация и виды. Буквенно-цифровое обозначение. Общий принцип устройства. Назначение отдельных узлов. Эксплуатация и техническое обслуживание	6	
	Практическое занятие №46. Назначение и классификация торговых автоматов	2	
	Практическое занятие №47. Устройство торговых автоматов	1	
	Практическое занятие №48. Правила эксплуатации торговых автоматов	1	
	Самостоятельная работа: Оформить кроссворд «Торговые автоматы»	2	
	Комплексный экзамен		
Всего часов по МДК 01.01.		265	
УП.01 Учебная практика		216	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие лаборатории «Торгово-технологического оборудования»; учебного магазина.

Технические средства обучения:

1. Мультимедийный проектор;
2. Компьютер;
3. Телевизор;
4. Электронные носители;
5. Слайды;
6. Презентация.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

1. Доска классная, стол, стул для преподавателя
2. Столы, стулья для студентов
3. Шкафы для хранения приборов, инструментов, посуды, наглядных пособий, учебно-методической документации и др.
4. Аппаратура, приборы, инструменты, необходимые /для проведения лабораторных исследований (испытаний) непродовольственных товаров.
5. Торговое измерительное оборудование: РН-10Ц13У - 2 ед., РН-6Ц13У — 1 ед., РП-150Ш13 — 1 ед., ВЭ- 15Т -2ед.,ВНУ 2/15- 1 ед.;
6. Торговый инвентарь.

Дидактический материал:

1. Учебно-методические комплексы по темам профессионального модуля
2. Сборник тестовых заданий
3. Сборник ситуационных задач
4. Учебно-методические пособия управляющего типа **Учебно-наглядные пособия**
 1. Образцы различных групп непродовольственных товаров
 2. Образцы упаковок и элементов упаковки.
 3. Законы РФ. приказы, постановления на электронных носителях.
 4. Учебные витрины торгового зала.
 5. Материалы для контроля знаний учащихся.
 6. Плоскостные средства обучения: таблицы, плакаты, схемы, диаграммы и др.
 7. Видеофильмы, слайд - фильмы, электронные образовательные ресурсы (электронные дидактические материалы, электронные учебные пособия)

4.2 Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы:

ПМ01.01.

Основные источники:

1. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
2. Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. Пост. Правительства РФ от 20.10.1998 № 1222. от 02.10.1999 № Ц04, от 06.02.2002 №81. от 12.07.2003 № 421);

3. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.:

4. ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769-ст.

5. ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009г. № 770-ст.;

6. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст:

7. ГОСТ Р 51121-97 Товары непродовольственные. Информация для потребителя. Общие требования. Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 30 декабря 1997 г.. № 439-ст;

8. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (Г1-6);

9. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115. (П-7):

Основные источники:

1. Гигиена: требования к товарам детского ассортимента: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. П. Пивоваров [и др.]; составитель Ю. П. Пивоваров, Л. И. Ильенко, О. Ю. Милушкина, Л. С. Зиневич, Н. А. Бокарева, С. В. Маркелова. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020; Москва: ФГБОУ ВО РНИМУ им. Н.И. Пирогова. — 67 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13347-9 (Издательство Юрайт). — ISBN 978-5-88458-377-1 (ФГБОУ ВО РНИМУ им. Н.И. Пирогова). — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/457574>

Интернет-ресурсы:

1. https://academia-moscow.ru/ftp_share/books/fragments/fragment_22897.pdf
2. <https://infourok.ru/lekcii-po-sanitarii-dlya-professii-prodavec-kontrolerkassir-3429516.html>
3. <http://www.edu.ru/>

Справочники

1. Вилкова. С. А. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров. Словарь-справочник, - М.: Издательский дом Дашков и К - 2010. 264 стр. - ISBN: 978-5-394-00870-2

2. Справочник товароведа. Непродовольственные товары : [в 3-х т.] / ред. Е. С. Поляк. - 3-е изд., перераб. - Москва : Экономика, 1990 - 464 с. - ISBN 5-282-00328- 7 (в пер.);

Отечественные журналы «Современная торговля».

«Мерчендайзинг»,

«Торговое оборудование»

Ресурсы Internet:

www.gsen.ru - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

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;

www.retailer.ru - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;

www.reteilerclub.ru - учебно-информационный проект Супер- розница.

www.consultant.ru

www.ean.ru

www.jewelland.ru

www.toplivo.ru

.ГУУУ .УЛ " m ту

■s-v.v-.ru.tu

www.tehniku.ru

www.customs.ru

www.in-cosmetics.ru

www.westfur.com

www.lesexpert.ru

www.dcrevo.ru

www.tks.ru

www.intotrade.ru

Основные источники:

1. Т. Р. Парфентьева, И. Б. Миронова, А. А. Петухова Оборудование торговых предприятий Серия: НПО.

Издательство: Академия, 2007 г.

Дополнительные источники:

1. \JW с: л.мов О.А. Оборудование предприятий (торговля), уч. пособие. - М.: ИД «Дашков и К». 2000. - 451с.

2.. Пикшеченко Л.И. Контрольно-кассовые машины. И.Ц. «Академия», 2002. - 72с.

3. С'айткуллов Н.Н. Техническое оснащение и охрана труда в торговле. Учебное пособие. Пермь: ИЭС «ОЦНИТ», 1999.

4. Оформление кассовых операций: М.: «Приор», 1995. -62с.

5. Каталоги, проспекты, паспорта, формуляры, эксплуатационные документы торгового оборудования. **Интернет-ресурсы**

6.. http://www.radok-kem.ru/klassefikacii_i_osnovnye_harakterisliki_toreovoao-4.html

7. <http://www.znaytovar.ru/new2895.him> 1

Перечень дидактических единиц, выносимых на самостоятельное изучение, и видов самостоятельной работы студентов: **подготовка рефератов, составление кроссвордов,**

гlossария, заполнение сравнительных таблиц, решение ситуационных задач, составление отчетов ^п посещения торговых предприятий города, создание презентаций и др.

² одержание **учебного** материала (дидактические **единицы**), предназначенного для **аудиторной самостоятельной работы:**

- работа со схемами, таблицами;
 - подготовка к практическому занятию;
 - доработка конспекта с использованием дополнительной литературы;
 - работа с нормативными документами; регламентами, стандартами, инструкциями, рекомендациями
- решение ситуационных задач на практических занятиях:
- выполнение практических работ с использованием методических руководств.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательный процесс ориентирован на формирование компетенций, освоение которых является результатом обучения профессиональному модулю. Базой для изучения данного курса являются общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла: организация и технология розничной торговли, санитария и гигиена, безопасность жизнедеятельности, междисциплинарные курсы: эксплуатация контрольно-кассовой техники, розничная торговля продовольственными товарами.

Программу профессионального модуля «Продажа непродовольственных товаров» учащиеся осваивают на теоретических, практических занятиях, учебной практике, производственной практике (практике по профилю специальности, преддипломной практике), в рамках аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы. Учебная практика направлена на формирование у учащихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта. Практика по профилю специальности направлена на формирование у учащихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

Преддипломная практика направлена на развитие у учащихся общих и профессиональных компетенций, углубление практического опыта, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности.

Учебная практика проводится, как правило, на базе образовательного учреждения преподавателями профессионального модуля. Производственная практика проводится в торговых предприятиях города под руководством мастеров производственного обучения. Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации. Самостоятельная работа студентов: аудиторная и внеаудиторная.

Аудиторная самостоятельная работа студентов выполняется обучающимися под непосредственным руководством преподавателя и по его заданию. Внеаудиторная самостоятельная работа студентов выполняется обучающимися по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Содержание аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы учащихся определяется

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу, соответствует требованиям ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец; контролер-кассир, преподаватели и мастера производственного обучения имеют высшее профессиональное или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. У преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, имеется опыт практической деятельности в сфере соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК. 1. Осуществление проверки качества, комплектности непродовольственных товаров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества непродовольственных товаров; - проведение органолептической экспертизы отдельных групп товаров; - определение количества поступившего товара; - определение маркировки непродовольственных товаров. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий, самостоятельной работы, практических работ; - экспертная оценка выполнения практической работы, прохождения учебной практики; - экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка выполнения практической работы;
<p>ПК.2. Осуществление подготовки, размещения товаров в торговом зале и выкладка на торгово-технологическом оборудовании.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление приемки товаров; - правильность распаковки отдельных групп непродовольственных товаров; - размещение и выкладка непродовольственных товаров в торговом зале; - соблюдение правил размещения и выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании; - эксплуатация торгово-технологического оборудования. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики; экспертное наблюдение за выполнением практических работ, учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики; экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики;
<p>ПК. 3. Обслуживание покупателей, консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обслуживание покупателей; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение за прохождением учебной и производственной практики;

отдельных продовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> - предоставление достоверной информации о качестве товаров; - консультирование покупателей о потребительских свойствах товаров; - полнота и достоверность сведений о производителях товаров; - предоставление сведений о безопасности непродовольственных товаров; - решение ситуационных и проблемных задач по продаже товаров и обслуживанию покупателей. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение за прохождением учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение за выполнением практических работ, работ во время учебной практики; - экспертное наблюдение за выполнением практических работ, работ во время учебной практики; - экспертное наблюдение за выполнением практических работ
ПК. 4. Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение вычислительных операций на калькуляторе; - заполнение и ведение отчетных документов; - производство расчетов с покупателями. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение за выполнением практических работ, работ во время учебной практики; - экспертная оценка выполнения практических работ; - экспертная оценка во время выполнения практической работы, прохождения учебной и производственной практики;

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

Результаты (освоенные компетенции) общие	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.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;	-наблюдение и экспертная оценка на лабораторных занятиях, в процессе учебной и производственной практики;

	<ul style="list-style-type: none"> - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; - участие в профориентационной деятельности; - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; - эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы. 	<ul style="list-style-type: none"> -социологический опрос; -анкетирование; - оценка материалов портфолио.
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели; - формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности; - обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач; выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики); - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; - самооценка качества выполнения поставленных задач; - соблюдение техники безопасности и Сан ПиНов. 	<ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; - самооценка результативности и качества выполненной работы; -устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен.
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; - правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов; - правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение с фиксацией фактов; -экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на практических занятиях, в процессе учебной практики и производственной практики; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач;

		-устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- Оперативный поиск необходимой информации; отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; - оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации.	-наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ. - экспертная оценка выполненных рефератов, творческих работ; - оценка выполнения творческих работ.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- работы с различными видами информации; владение различными способами самостоятельного поиска информации; - результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности; - использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности.	-наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ; - оценка электронных презентаций, электронного портфолио.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы; -аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм; степень владения навыками бесконфликтного общения; - соблюдение принципов профессиональной этики; - успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями	-наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения производственной практики, участия в конкурсах.

	производственной практики и наставниками с производства.	
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров	- соблюдение правил реализации товаров в соответствии с требованиями СанПиНа, стандартами и Правилами продаж.	- наблюдение и экспертная оценка за реализацией товаров на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ во время учебной и производственной практике.

ПМ.02 Продажа продовольственных товаров

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППКРС 38.01.02 Продавец, контролер-кассир в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Продажа продовольственных товаров.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1 Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов.

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3. Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

Рабочая программа профессионального модуля может быть реализована с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в предусмотренных законодательством формах обучения или при их сочетании, при проведении учебных занятий, практик, текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся. Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

Реализация профессионального модуля предусматривает проведение лабораторных и практических работ в форме практической подготовке обучающихся.

Практическая подготовка при реализации профессионального модуля организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных

элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным профессиональным.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных, 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;
- Закон о защите прав потребителя;
- Правила охраны труда.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего – **305** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **197** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **127** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **70** час;

учебной практики - **108** часов.

производственной практики – не предусмотрена.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов

ПК 2.2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку
ПК 2.3	Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров
ПК 2.4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов
ПК 2.5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования
ПК 2.6	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей
ПК 2.7	Изучать спрос покупателей
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, 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)

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных,	ЛР 8

социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
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 13
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектномыслящий, 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 14
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 15

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02. Продажа продовольственных товаров

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
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов в форме практической подготовки			
1	2	3	4	5	6	7	8
МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами							
ПК 2.1 – ПК 2.4 ПК 2.6, ПК 2.7 ЛР1-ЛР15	Раздел 1. Идентификация, оценка качества, хранение и продажа продовольственных товаров	147	93	54	54		
ПК 2.5 ЛР1-ЛР15	Раздел 2. Эксплуатация торгово-технологического оборудования	50	34	23	16		
	Учебная практика	108				108	
	Всего:	305	127	77	70	108	0

3.2. СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Кол-во час.	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.02. Продажа продовольственных товаров		305	
МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		197	
Раздел 1.Идентификация, оценка качества, хранение и продажа продовольственных товаров		147	
Глава 1.Общая часть товароведения. Тема 1.1 Введение	Содержание: Предмет, цели, задачи и объекты товароведения. Товар как объект коммерческой деятельности	2	
Тема 1.2. Химический состав, пищевая ценность продуктов	Содержание: Пищевая ценность: понятие. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая; биологическая эффективность, усвояемость и безопасность показателей, характеризующих их Характеристика веществ химического состава: воды, углеводов, белков, жиров, органических кислот, витаминов, минеральных, красящих и прочих веществ (представление о химической природе этих веществ, классификация, свойства, их влияние на качество, содержание в продовольственных товарах)	2	
	Практическое занятие № 1. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	1	
	Самостоятельная работа: Провести изучение показателей химического состава, определяющих энергетическую ценность с оформлением таблицы. Подготовить сообщение «Анализ ассортимента товаров на продовольственном рынке»	2	
Тема 1.3. Качество продовольственных товаров	Содержание: Понятие «качество». Свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров. Градации качества: стандартные, нестандартные продукты, брак, отходы. Градации стандартной продукции: товарные сорта, классы, номера, типы марки. Назначение стандартов, их содержание, основные задачи стандартизации	2	
	Практическое занятие № 2: Определение качества и товарного сорта пищевых продуктов по органолептическим показателям	1	
	Самостоятельная работа: Анализ содержания действующих стандартов и технических регламентов	2	
Тема 1.4. Хранение пищевых продуктов	Содержание: Условия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров. Размещение на хранение: правила, принципы и способы. Методы хранения. Сроки годности и хранения. Товарные потери: виды, разновидности, процессы и операции, их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или снижению	2	
	Практическое занятие № 3: Расчет фактической и начисленной естественной убыли	3	
	Самостоятельная работа: Проведение сравнительного анализа методов хранения продовольственных товаров в магазинах «Надежда» и «Ветеран»	2	
Тема 1.5. Товарная информация продовольственных товаров	Содержание: Товарная информация. Виды, формы, и средства информации, их назначение, отличительные особенности. Требования к товарной информации. Маркировка: понятие, назначение, виды, носители, структура, краткая характеристика	2	
	Практическое занятие № 4: Изучение правил маркировки товаров. Расшифровка маркировки и	3	

	распознавание информационных знаков		
	Самостоятельная работа: Собрать комплект видов маркировок отдельных групп товаров и расшифровать их	2	
Тема 1.6. Консервирование продовольственного сырья	Содержание: Консервирование: понятие, назначение. Классификация методов консервирования на группы: физические, физико-химические, химические и биохимические. Назначение и сущность наиболее распространенных методов. Тенденция к расширению методов консервирования. Современные методы консервирования	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщения «История консервирования»	2	
Глава 2. Товароведная характеристика групп продовольственных товаров Тема 2.1. Зерномучные товары	Содержание: Зерновые культуры. Зерно. Мука: пищевая ценность, характеристика видов, сортов и типов, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Макароны изделия: пищевая ценность, классификация, характеристика видов и типов, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Крупы: сырье, производство, пищевая ценность, характеристика видов, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Хлеб и хлебобулочные изделия: сырье, производство, видов, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение, пищевая ценность, характеристика. Бараночные изделия. Сухарные изделия. Особенности рецептуры, характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковке, маркировка, условия хранения. Изучение покупательского спроса. Приемка, подготовка к продаже, размещение и выкладка, продажа зерномучных товаров	3	
	Практические занятия № 5 Распознавание ассортимента круп и изучение показателей качества. Практические занятия № 6 Распознавание видов муки и органолептическая оценка. Практические занятия № 7 Распознавание ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий и органолептическая оценка качества. Практические занятия № 8 Распознавание ассортимента бараночных изделий, требование к качеству, сроки хранения. Практические занятия № 9 Распознавание ассортимента сухарей, требование к качеству, хранение. Практические занятия № 10 Распознавание макаронных изделий, органолептическая оценка качества	7	
	Самостоятельная работа: Обзор дополнительной литературы по теме «Изучение товарной информации продовольственных товаров» Подготовка доклада «Особенности упаковки зерномучных товаров» Составление ассортиментной таблицы по теме «Новые виды круп» Оформление в тетради таблицы «Макаронные фабрики России и их ассортимент»	4	
Тема 2.2. Пищевые концентраты	Содержание: Пищевые концентраты: понятие, назначение. Отличительные особенности от других групп продовольственных товаров. Классификация по видам сырья, способам производства и внешним признакам. Значение в питании. Химический состав и пищевая ценность концентратов из круп, плодов, овощей, муки, молока, мяса. Отличительные особенности концентратов для детского и диетического питания. Ассортимент. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Изучение покупательского спроса. Приемка, подготовка к продаже, размещение и выкладка, продажа пищевых концентратов	3	
	Практическое занятие № 11. Распознавание ассортимента пищевых концентратов по классификационным признакам и оценка качества	2	

	Самостоятельная работа: Составление ассортиментной таблицы по теме «Пищевые концентраты» с указанием товаропроизводителей	4	
Тема 2.3. Вкусовые товары	Содержание: Значение вкусовых товаров в питании. Пищевая ценность. Классификация вкусовых товаров. Чай. Кофе: производство, виды, ассортимент, органолептические показатели, дефекты. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Пряности. Приправы: производство, виды, ассортимент, органолептические показатели, дефекты. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Алкогольные напитки: влияние на организм, сырье, производство, классификация, ассортимент, требования к качеству, маркировка, упаковка, маркировка, хранение. Ликероналивочные изделия. Виноградные и плодово-ягодные вина: влияние на организм, сырье, производство, классификация, ассортимент, требования к качеству, маркировка, упаковка, маркировка, хранение. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки: пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, маркировка, упаковка, хранение. Табачные изделия: влияние никотина на организм, классификация, ассортимент, характеристика, показатели качества, упаковка, маркировка, хранение. Изучение покупательского спроса. Приемка, подготовка к продаже, размещение и выкладка, особенности продажи алкогольной и табачной продукции. Применение Федерального закона «О защите прав потребителей»	3	
	Практическое занятие № 12 Распознавание ассортимента и оценка качества чая по стандарту. Практические занятия № 13 Распознавание ассортимента пряностей, приправ и органолептическая оценка качества. Практические занятия № 14 Распознавание ассортимента алкогольных напитков по классификационным признакам и органолептическая оценка качества столовых вин по стандарту. Практические занятия № 15 Распознавание ассортимента безалкогольных напитков и расшифровка маркировки	6	
	Самостоятельная работа: Составление таблицы «Анализ показателей качества вин, пива по стандарту». Подготовка сообщения «Обзор рынка чая и кофе в России». Подготовка сообщения «Напитки, обогащенные биологически активными добавками». Обзор литературы по теме «Перспективы напитков на основе лекарственных растений». Составление таблицы «Вредные вещества в отечественных и импортных сигаретах». Доработать конспект по теме «Пряности» с зарисовкой основных видов	4	
Тема 2.4. Кондитерские товары	Содержание: Мед. Сахар. Сахарозаменители: классификация, пищевая ценность. Органолептические показатели качества, дефекты, маркировка, условия и сроки хранения. Фруктово-ягодные кондитерские изделия, карамель, драже: классификации, пищевая ценность, сырье, производство, виды, ассортимент. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения кондитерских товаров. Режим хранения, размещение. Гарантийные сроки и сроки годности. Конфетные изделия, ирис, шоколад: классификации, пищевая ценность, сырье, производство, виды, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения кондитерских товаров. Режим хранения. Мучные кондитерские изделия: классификации, пищевая ценность, сырье, производство, виды, ассортимент, требования к качеству. Торты и пирожные. Прочие мучные изделия. Условия и сроки хранения кондитерских товаров, особенности реализации	4	

	<p>Практические занятия №16 Распознавание ассортимента карамели и органолептическая оценка качества.</p> <p>Практические занятия № 17 Распознавание шоколада, конфетных изделий и органолептическая оценка качества.</p> <p>Практические занятия № 18 Ознакомление с ассортиментом конфетных изделий, расшифровка маркировки.</p> <p>Практические занятия № 19 Ознакомление с ассортиментом печенья.</p> <p>Практические занятия № 20 Ознакомление с ассортиментом пряников и вафли , условия и сроки хранения</p>	6	
	<p>Самостоятельная работа: Подготовка сообщения «Виды фальсификация меда». Подготовка к викторине по теме «История конфетных изделий» Оформить таблицу «Показатели безопасности шоколада»</p>	4	
<p>Тема 2.5. Плодоовощные товары</p>	<p>Содержание: Свежие овощи и грибы. Классификация по строению, назначению и районам выращивания. Пищевая ценность и химический состав. Краткая характеристика основных групп овощей по строению, химическому составу, использованию, хозяйственно-ботаническим сортам. Органолептические показатели, повреждения, болезни. Упаковка и маркировка товаров этой группы. Режим и сроки хранения свежих овощей и грибов. Свежие плоды. Ягоды, орехоплодные: пищевая ценность, классификация, характеристика видов, требования к качеству, болезни, упаковка, маркировка, хранение.</p> <p>Переработанные овощи, плоды, грибы, ягоды: пищевая ценность, производство, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Приемка, подготовка к продаже, размещение и выкладка, продажа плодоовощных товаров</p>	2	
	<p>Практическое занятие № 21 Изучение ассортимента свежих овощей и плодов.</p> <p>Практические занятия № 22 Изучение ассортимента консервов овощных и плодово-ягодных</p>	3	
	<p>Самостоятельная работа: Моделирование плоскостной карточки по теме: «Периоды хранения плодоовощной продукции». Подготовка сообщения « Товарная обработка свежих овощей и плодов». Составить таблицу «Болезни свежих овощей и плодов»</p>	4	
<p>Тема 2.6. Молочные товары</p>	<p>Содержание: Молоко. Сливки. Сухое молоко. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение, сроки реализации. Мороженое. Молочные консервы: пищевая ценность, сырье, производство, характеристика ассортимента. Показатели качества молочных товаров, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение. Кисломолочные продукты: значение для организма, пищевая ценность, сырье, производство, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение молочных товаров.</p> <p>Кисломолочные напитки: значение для организма, пищевая ценность, сырье, производство, отличительные особенности ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение, сроки реализации. Твердые сычужные сыры: пищевая ценность, классификация, товароведная характеристика ассортимента, требования к качеству, бальная оценка твердых сычужных сыров, дефекты, упаковка, маркировка, хранение</p> <p>Мягкие сычужные, рассольные, кисломолочные и переработанные сыры: пищевая ценность, классификация, товароведная характеристика ассортимента, требования к качеству, оценка качества мягких сычужных сыров, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.</p>	2	

	<p>Практические занятия № 23 Распознавание кисломолочных товаров по классификационным признакам. Определение градации качества по стандарту.</p> <p>Практические занятия № 24 Изучение ассортимента молочных консервов и расшифровка маркировки.</p> <p>Практические занятия № 25 Изучение ассортимента сыров, маркировка, требование к качеству</p>	5	
	<p>Самостоятельная работа: Обзор дополнительной литературы « Роль упаковки для молоко-продукции. Доработка конспекта по теме «Кисломолочные продукты». Составление ассортиментной таблицы по теме «Сыры». Анализ показателей качества сухого молока по стандарту. Оформить таблицу по теме «Сравнительный анализ состава молока разных животных». .Подготовить сообщение «Роль заквасок в формировании качества кисломолочных продуктов».Подготовка сообщения «Сыворотка- продукт будущего»</p>	4	
Тема 2.7. Пищевые жиры	<p>Содержание: Состояние рынка пищевых жиров. Классификация пищевых жиров. Пищевая ценность. Характеристика растительных масел, животных и кулинарных жиров. Показатели качества пищевых жиров. Товарные сорта. Дефекты. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Масло коровье. Спред. Маргарин. Пищевая ценность, сырье, производство. Показатели качества. Бальная оценка качества коровьего масла. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Приемка, подготовка к продаже, размещение и выкладка, продажа пищевых жиров</p>	2	
	<p>Практическое занятие № 26. Распознавание ассортимента пищевых жиров, маркировка.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа: Подбор материала для создания презентации «Спреды». Провести мини-исследование «Сходство и различие коровьего масла и спредов»</p>	4	
Тема 2.8. Яичные товары	<p>Содержание: Состояние рынка яйца и продуктов его переработки, предприятия-изготовители области: Агролайн, Симбирская, Вешкаймская, Елховская, Николаевская птицефабрики и т.д.. Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Классификация яйца на виды и категории. Виды яйцепродуктов. Требования к качеству. Допустимые и недопустимые дефекты. Потери при транспортировании, хранении и продаже. Упаковка, маркировка яиц. Условия и сроки хранения яиц и яйцепродуктов.</p> <p>Приемка, подготовка к продаже, размещение и выкладка, продажа яичных товаров</p>	2	
	<p>Практическое занятие № 27 Изучения ассортимента яиц и яичных товаров</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа: Работа с материалами программы «Контрольная закупка» по теме «Яичные товары»</p>	4	
Тема 2.9. Мясные товары	<p>Содержание: Классификация мяса убойных животных. Пищевая ценность, химический и тканевый состав. Классификация мяса. Характеристика мяса убойных животных. Разделка туш для розничной торговли. Дефекты мяса и продуктов его переработки. Клеймение мясных туш. Хранение о мясных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации. Оценка качества мясных товаров. Общие и специфические показатели. Принципы деления мясных туш на сорта и категории. Мясо птицы и дичи. Пищевая ценность, классификация, характеристика видов, клеймение, показатели качества, упаковка, маркировка, условия хранения.</p> <p>Субпродукты. Мясные полуфабрикаты Пищевая ценность, классификация, характеристика видов, показатели качества, упаковка, маркировка, условия хранения. Вареные, полукопченые и копченые колбасные изделия: пищевая ценность, сырье, производство, классификация, характеристика</p>	2	

	<p>ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Мясные копчености. Мясные консервы. Сырье, особенности производства, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Приемка, подготовка к продаже, размещение и выкладка, продажа мясных товаров</p>		
	<p>Практическое занятие № 28 Распознавание вареных колбасных изделий , маркировка, качество. Практическое занятие № 29 Распознавание ассортимента полукопченых и копченых колбасных изделий, классификация, маркировка, качество. Практическое занятие № 30 Распознавание ассортимента мясных консервов, расшифровка маркировки и органолептическая оценка качества</p>	5	
	<p>Самостоятельная работа: Доработка конспекта по теме « Ассортимент и основные товаропроизводители мясных копченостей». Подготовка сообщения по теме «Колбасные изделия». Анализ фактического ассортимента мясных полуфабрикатов в розничной торговой сети г. Барыша. Доработать конспект по теме «Мясные кулинарные изделия». Составление ассортиментной таблицы по видам мясокопченостей. Работа с материалами Интернет-сайта программы «Контрольная закупка» по теме «Вареные колбасные изделия»</p>	4	
Тема 2.10. Рыбные товары	<p>Содержание: Строение, пищевая ценность. Классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию, разделке. Характеристика рыбы промысловой, океанической, разных семейств. Рыба живая, охлажденная, мороженая Оценка качества рыбных товаров. Общие и специфические показатели. Товарные сорта отдельных групп рыбных товаров. Рыба соленая, вяленая, сушеная. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения, упаковка, маркировка. Рыба копченая. Балычные изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения, упаковка, маркировка. Нерыбные продукты моря. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения, упаковка, маркировка. Рыбная икра. Рыбные консервы и пресервы. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения, упаковка, маркировка. Приемка, подготовка</p>	2	
	<p>Практическое занятие № 31 Изучение ассортимента семейства важнейших промысловых рыб. Практическое занятие № 32 Распознавание ассортимента мороженой рыбы и филе. Практическое занятие № 33 Распознавание ассортимента соленых, копченых рыбных товаров по классификационным признакам и органолептическая оценка качества. Практическое занятие № 34 Распознавание ассортимента рыбных консервов и пресервов, расшифровка маркировки и органолептическая оценка качества. Практическое занятие № 35 Изучение ассортимента нерыбных продуктов моря. Практическое занятие № 36 Распознавание видов икры, расшифровка маркировки и органолептическая оценка качества</p>	7	

	Самостоятельная работа: Изучение отличительных признаков рыб разных семейств. Сбор информации по фактическому ассортименту рыбных гастрономических товаров. Составление плоскостной алгоритмической карты по теме «Нерыбное водное сырье. Подготовка сообщения «Факторы выживания рыбы при транспортировке». Составление ассортиментной таблицы по теме: «Ассортимент и основные товаропроизводители рыбных полуфабрикатов, кулинарных изделий и желатиновой продукции, реализуемых в торговых предприятиях ЗАО Гулливер». Подбор материала для дискуссии «Вся ли рыба спасает от потери зрения». Подготовка сообщения «Фальсификация рыбных товаров». Оформление таблицы «Способы замораживания рыбы»	4	
Тема 2.11. Продукты детского питания	Содержание: Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Приемка, подготовка к продаже, размещение и выкладка, продажа рыбных товаров	1	
	Практическое занятие № 37. Распознавание ассортимента продуктов детского питания, расшифровка маркировки	1	
	Самостоятельная работа: Изучение фактического ассортимента продуктов детского питания в торговых предприятиях ООО «Надежда»	4	
Раздел 2. Эксплуатация торгово-технологического оборудования		50	
Тема 1. Охрана труда в магазине	Содержание: Трудовой кодекс об охране труда и его положения. Основные понятия охраны труда	1	
	Практическое занятие №1. Обязанности работодателя и работника по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Особенности регулирования труда работников в возрасте до 18 лет.	2	
	Практическое занятие №2. Изучение инструкции по технике безопасности для продавца продовольственного магазина, для фасовщика продовольственных товаров. Изучение правил пожарной безопасности в продовольственном магазине		
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение по темам: Основные понятия охраны труда. Особенности регулирования труда работников в возрасте до 18 лет	2	
Тема 2. Немеханическое оборудование	Содержание: Торговая мебель продовольственных магазинов различных типов, классификация, назначение отдельных видов (металлические стеллажные конструкции), требования, предъявляемые к мебели. Складское немеханическое оборудование продовольственного магазина, классификация, назначение, виды. Торговый инвентарь продовольственного магазина: понятие, классификация	1	
	Практическое занятие № 3. Характеристика основных видов и типов торговой мебели. Практическое занятие №4. Распознавание видов торгового инвентаря продовольственного магазина самообслуживания и традиционного метода обслуживания. Техника безопасной эксплуатации торгового инвентаря	2	
	Самостоятельная работа: Подготовить презентацию по темам: Торговая мебель продовольственных магазинов с традиционным методом обслуживания. Анализ применения тары-оборудования в сети магазинов «Магнит». Сравнительная характеристика торгового инвентаря молочного отдела магазина самообслуживания и традиционного метода обслуживания	2	
Тема 3. Торговое измерительное оборудование	Содержание: Понятие взвешивания, значение торгового измерительного оборудования. Требования, предъявляемые к весам. Классификация, индексация торгового измерительного оборудования. Весы настольные механические: принцип работы, маркировка, техническая характеристика, устройство, назначение основных частей. Весы электронные настольные:	2	

	<p>назначение, принцип работы, классификация, устройство, техническая характеристика. Весы товарные: виды, назначение, классификация, маркировка, устройство, принцип работы. Весы автомобильные, вагонные: назначение, виды, особенности устройства и эксплуатации. Правила подготовки и эксплуатации весов товарных. Меры массы, объема, уход за ними. Нормативная документация по техническому обслуживанию измерительного оборудования. Порядок поверки и клеймения торгового измерительного оборудования. Ответственность работников торговли за соблюдение правил взвешивания</p>		
	<p>Практическое занятие № 5. Классификация торговых весов. Практическое занятие № 6. Требование, предъявляемые к весам. Практическое занятие № 7. Настольные циферблатные весы РН-10 Ц13У. Практическое занятие № 8. Настольные циферблатные весы РН-3Ц13У. Практическое занятие № 9. Торговые весы РП-500Г13. Практическое занятие № 10. Электронные весы ВР-1038, ВР-4149-02, ВЭ-15Т. Практическое занятие № 11. Уход за весоизмерительным оборудованием. Требование безопасности при эксплуатации весоизмерительного оборудования</p>	8	
	<p>Самостоятельная работа: подготовить сообщение: Весы автомобильные, вагонные: назначение, виды, особенности устройства и эксплуатации. Правила эксплуатации весов автомобильных</p>	2	
Тема 4. Торговое холодильное оборудование	<p>Содержание: Значение охлаждения в торговле продовольственными товарами. Понятие охлаждения. Искусственное и естественное охлаждение. Безмашинные способы охлаждения: виды, характеристика, применение. Машинное охлаждение, его сущность. Компрессионная холодильная машина: устройство и принцип действия. Холодильные агенты: их виды, свойства, забота об экологии. Холодильные агрегаты. Классификация, индексация торгового холодильного оборудования. Выносное и централизованное холодоснабжение. Характеристика отдельных видов холодильного оборудования. Типовые правила эксплуатации холодильного оборудования, условий хранения продаваемых продуктов. Нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию холодильного оборудования</p>	2	
	<p>Практическое занятие № 12. Назначение холодильного оборудования. Практическое занятие № 13. Торговое холодильное оборудование. Практическое занятие № 14. Правила эксплуатации холодильного оборудования</p>	3	
	<p>Самостоятельная работа: Оформить сообщение на темы: «Характеристика новых видов холодильного оборудования». Перечислить особенности эксплуатации холодильного оборудования с новыми системами размораживания «Без снежной шубы»</p>	2	
Тема 5. Производственная санитария	<p>Содержание: Производственная санитария в предприятиях розничной торговли продовольственными товарами. Влияние условий труда на организм человека</p>	1	
	<p>Практическое занятие № 15. Изучение требований производственной санитарии, предъявляемых к устройству, содержанию территории и к помещениям предприятия</p>	1	
	<p>Самостоятельная работа: Анализ соблюдения санитарных норм и правил содержания здания и помещений. Анализ мероприятий по предупреждению профессиональных заболеваний на предприятии производственной практики. Результаты оформить в таблице</p>	2	
Тема 6. Профессиональные заболевания	<p>Содержание: Профессиональные заболевания в торговле: понятие, виды, причины. Мероприятия по предупреждению профессиональных заболеваний</p>	1	
	<p>Практическое занятие № 16. Распознавание вредных факторов условий труда, приводящих к</p>	1	

	заболеваниям на предприятии производственной практики. Анализ мероприятий по предупреждению профессиональных заболеваний на предприятии производственной практики		
Тема 7. Подъемно-транспортное оборудование	Содержание: Подъемно-транспортное оборудование в торговле: значение, классификация. Лифт грузовой: понятие, виды, принцип действия, устройство	1	
	Практическое занятие № 17. Назначение и классификация подъемно-транспортного оборудования. Практическое занятие № 18. Виды подъемно -транспортного оборудования. Практическое занятие № 19. Правила эксплуатации и безопасных условий труда при погрузочно-разгрузочных работах	3	
	Самостоятельная работа: Изучение правил эксплуатации лифта, техническое освидетельствование лифтов. Распознавание средств малой механизации: назначение, характеристика	2	
	Тема 8. Измельчительно – режущее , упаковочное и тепловое оборудование	Содержание: Измельчительно-режущее (механическое) оборудование: значение в торговле, виды, устройство, принцип действия. Тепловое оборудование в продовольственном магазине: назначение, виды, характеристика, правила безопасной эксплуатации. Торговые автоматы: назначение, виды, характеристика, правила безопасной эксплуатации. Оборудование для приготовления и продажи напитков: значение в торговле, виды, устройство, принцип действия. Фасовочно-упаковочное оборудование: значение в торговле, виды, устройство, принцип действия	1
	Практическое занятие № 20. Измельчительно-режущее оборудование. Практическое занятие № 21. Упаковочное оборудование. Практическое занятие № 22. Тепловое оборудование	3	
	Самостоятельная работа: Изготовить обучающую карту «классификация подъемно-транспортного оборудования	4	
	Дифференцированный зачет	1	
Всего часов по МДК 02.01.		197	
Комплексный экзамен			
УП.02. Учебная практика		108	
Виды работ	Вводное занятие. Инструктаж: - по правилам внутреннего распорядка, - по правилам санитарии и гигиены, - по технике пожарной безопасности в магазине	7,2	
	Анализ организационной культуры торгового предприятия	7,2	
	Подготовка весоизмерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования к работе	7,2	
	Эксплуатация весоизмерительного оборудования. Соблюдение правил ухода за весами	7,2	
	Организация и технология продажи продовольственных товаров	7,2	
	Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	7,2	
	Идентифицирование групп, подгрупп и видов бакалейных товаров	7,2	
	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку	7,2	
	Определение количества и ассортимента для пополнения рабочего запаса	7,2	
	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	7,2	
	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых	7,2	

	продуктов		
	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	7,2	
	Изучать спрос покупателей. Соблюдение закона о защите прав потребителей	7,2	
	Заполнение дневника, составление отчета по учебной практике	7,2	
	Дифференцированный зачет	7,2	
	Всего часов по ПМ.02.	305	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля **предполагает наличие** учебных кабинетов междисциплинарных курсов, лабораторий - учебный магазин, торгово-технологического оборудования.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

учебные столы, стулья, стол преподавателя, кафедра, встроенные шкафы, классная доска, демонстрационные учебные витрины, прилавки, холодильное оборудование, инвентарь для проведения лабораторно-практических работ, комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения: аудиовизуальные, телекоммуникационные, электронные справочники и учебники.

Оборудование лаборатории Учебный магазин и рабочих мест лаборатории:

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: учебная и справочная литература, нормативные документы, обучающие и инструкционные карты, плакаты, бутафория, муляжи, натуральные образцы продовольственных товаров, методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ, презентации в электронном виде по отдельным темам.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебной лаборатории «Торгово-технологического оборудования»

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест:

- Доска классная
- Стол, стул для преподавателя
- Столы, стулья для студентов
- торговое измерительное оборудование: РН-10Ц13У – 2 ед., РН-6Ц13У – 1 ед., РП-150Ш13 – 1 ед., ВЭ-15Т – 1 ед., ВНУ 2/15 – 1 ед.;
- торговый инвентарь
- комплекты гирь

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Федеральные законы:

1. Конституция Российской Федерации.- М.: Юридическая литература. 1993.
2. Трудовой кодекс Российской Федерации.- Агентство (ЗАО) «Библиотечка РГ». 2002.
3. «О защите прав потребителей», ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212.
4. «О техническом регулировании» от 27. 12. 2002 № 184- ФЗ.
5. Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19.01.98 № 55 с изменениями и дополнениями).
6. Рекомендации по примерным нормам технического оснащения предприятий розничной торговли. – М.: НИИМЦ, 2000.

Основные источники:

2. *Ким, И. Н.* Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткач, Е. А. Солодова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/452852>
3. *Емцев, В. Т.* Микробиология: учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 428 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09738-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452964>
4. *Емцев, В. Т.* Основы микробиологии: учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11718-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452967>

Дополнительные источники:

1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом

- производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования. А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-1. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456278>
2. *Леонова, И. Б.* Основы микробиологии: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453736>

Интернет-ресурсы:

4. https://academia-moscow.ru/ftp_share/books/fragments/fragment_22897.pdf
5. <https://infourok.ru/lekcii-po-sanitarii-dlya-professii-prodavec-kontrolerkassir-3429516.html>
6. <http://www.edu.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательный процесс ориентирован на формирование компетенций, освоение которых является результатом обучения профессиональному модулю. Базой для изучения данного курса являются общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла: организация и технология розничной торговли, санитария и гигиена, безопасность жизнедеятельности, междисциплинарные курсы: эксплуатация контрольно-кассовой техники, розничная торговля непродовольственными товарами.

Программу профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров» учащиеся осваивают на теоретических и практических занятиях, учебной практике, производственной практике, в рамках аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы.

Для проведения теоретических занятий используются лекционные, практические методы, предусмотрена работа с законодательными, нормативными, справочными материалами, организуются экскурсии в торговые организации. В процессе изучения ПМ 02 в соответствии с учебным планом проводятся практические занятия, где обучающиеся отработывают навыки распознавания ассортимента, расшифровки маркировки товаров, определения качества и выявления дефектов продовольственных товаров.

Учебная практика направлена на формирование у учащихся практических профессиональных умений и приобретение первоначального практического опыта. Учебная практика проводится, на базе учебного магазина мастеров производственного обучения.

Самостоятельная работа студентов: аудиторная и внеаудиторная.

Аудиторная самостоятельная работа выполняется обучающимися под непосредственным руководством преподавателя по его заданию. Внеаудиторная самостоятельная работа студентов выполняется обучающимися по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Содержание аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы учащихся определяется преподавателем в соответствии с рекомендуемыми видами заданий. Виды заданий, их содержание имеют вариативный дифференцированный характер, учитывают специфику региона, индивидуальные особенности учащихся.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу, соответствует требованиям ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец; контролер-кассир.

преподаватели и мастера производственного обучения имеют высшее профессиональное или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

мастера производственного обучения имеют на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

У преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, имеется опыт практической деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели 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
МДК.02.01		
ПК1.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов.	<ul style="list-style-type: none"> - достаточность знаний нормативно–правовой базы при приемке продовольственных товаров - выполнение действий по организации приемки товаров по количеству и качеству - определение реквизитов сопроводительных документов 	оценка выполнения практического задания; оценка выполнения на практическом занятии; оценка защиты лабораторной работы Тестирование Решение ситуационных задач Деловая игра
ПК 1.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	-эффективность соблюдения правил подготовки, размещения, выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании.	Тестовый контроль Решение ситуационных задач Деловая игра Наблюдение и оценка выполнения практических действий
ПК1.3. Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	- соблюдение правил обслуживания покупателей, предоставление достоверной информации о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах продовольственных товаров	Тестовый контроль Решение ситуационных задач Деловая игра Наблюдение и оценка выполнения практических действий
ПК 1.5.Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	соблюдение условий и сроков хранения, реализации продовольственных товаров	Тестовый контроль Решение ситуационных задач Деловая игра Наблюдение и оценка выполнения практических действий
ПК 1.5. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	- достаточность знаний нормативно–правовой базы и умений по обеспечению контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей	Тестовый контроль Решение ситуационных задач Наблюдение и оценка выполнения практических действий
ПК 1.7. Изучать спрос покупателей.	- достаточность знаний о видах покупательского спроса и их определении	Тестовый контроль Решение ситуационных задач Наблюдение и оценка выполнения практических действий
		Дифференцированный зачет

МДК.02.01

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	- достаточность знаний устройства, назначения измерительного оборудования; - соблюдение алгоритма работы при определении массы груза - соблюдение правил взвешивания	- Решение ситуационных задач - Деловая игра - Наблюдение и оценка выполнения практических действий
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку	- достаточность знаний видов и назначения инвентаря для подготовки товаров к продаже - соблюдение правил использования торгового инвентаря, измельчительно-режущего оборудования - соблюдение правил загрузки и эксплуатации холодильного оборудования	Решение ситуационных задач Наблюдение и оценка выполнения практических действий
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	- соблюдение правил взвешивания - соблюдение правил загрузки и эксплуатации холодильного оборудования	Решение ситуационных задач Наблюдение и оценка выполнения практических действий
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов	- соблюдение правил загрузки и температурный режим хранения товаров в холодильном оборудовании	Тестовый контроль Решение ситуационных задач Наблюдение и оценка выполнения практических действий,
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования	- достаточность знаний о назначении, маркировке, об устройстве оборудования; - выполнение алгоритма подготовки торгового оборудования к работе; - соблюдение правил эксплуатации торгово-технологического оборудования;	Тестовый контроль Решение ситуационных задач Наблюдение и оценка выполнения практических действий
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	- достаточность знаний о видах, назначении оборудования; - выполнение алгоритма работы на торговом оборудовании при продаже товаров;	Тестовый контроль Решение ситуационных задач Наблюдение и оценка выполнения практических действий
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей		
		Комплексный экзамен

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

Результаты (освоенные общие)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
-------------------------------------	--	---

компетенции)		
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-обоснование выбора профессии; -демонстрация интереса к будущей профессии ; -участие в мероприятиях профессиональной направленности; -проектирование индивидуальной траектории профессионального развития.	наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	определение задач деятельности с учетом поставленных целей и способов их достижений; -обоснование выбора методов и способов выполнения профессиональных задач; -осуществление оценки эффективности деятельности; -осуществление контроля качества деятельности.	оценка устного экзамена контроль решения ситуационных задач наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	владение алгоритмом анализа рабочей ситуации; -выбор способов и средств осуществления деятельности с учетом определенных факторов; -проведение контроля, оценки и коррекции собственной деятельности.	наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	владение методами и способами поиска информации; -осуществление оценки значимости информации для выполнения профессиональных задач; -использование информации как средства эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	оценка устного экзамена контроль решения ситуационных задач наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	владение персональным компьютером; -использование программного обеспечения в решении профессиональных задач; -осуществление анализа и оценки информации с использованием информационно-коммуникационных технологий.	наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	осуществление взаимодействия с коллегами в процессе решения задач; -проявление коллективизма; -владение технологией эффективного общения с коллегами, руководством, потребителями.	наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

ОК 7 Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	соблюдение, полнота использования норм и правил, требований стандартов.	наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 8 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- использование полученных профессиональных знаний при исполнении воинской обязанности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

5.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В соответствии с рабочей программой разработаны методические рекомендации в соответствии ФГОС. К основным видам учебных занятий отнесены практические занятия, лабораторные работы, самостоятельные работы, направленные на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных и компетентностных профессиональных практических умений. Они составляют важную часть теоретической и практической подготовки. Под руководством преподавателя обучающиеся выполняют практическое задание (в том числе в форме практической подготовки) пошаговым методом в соответствии с разработанными методическими материалами.

В индивидуальном опросе при проверке практической работы преподаватель выставляет обучающему оценку за практическое задание (в том числе в форме практической подготовки).

ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03. «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями»

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер – кассир в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ), выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям

ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей

Рабочая программа профессионального модуля может быть реализована с применением

электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в предусмотренных законодательством формах обучения или при их сочетании, при проведении учебных занятий, практик, текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся. Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

Реализация профессионального модуля предусматривает проведение лабораторных и практических работ в форме практической подготовке обучающихся.

Практическая подготовка при реализации профессионального модуля организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным профессиональным.

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

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

иметь практический опыт: эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;

уметь:

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

знать:

- документы, регламентирующие применение ККТ;
- правила расчетов и обслуживания покупателей;
- типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации; классификацию и устройство ККТ;
- основные режимы ККТ;
- особенности технического обслуживания ККТ;
- признаки подлинности и платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения, выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;
- правила оформления документов по кассовым операциям.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – **535** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студентов – **175** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **116** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **59** часов;

учебной практики - **36** часов

производственная практика – **324** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями», в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ), выполнять расчетные операции с покупателями.
ПК 3.2.	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.
ПК 3.3.	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги
ПК 3.4.	Оформлять документы по кассовым операциям
ПК 3.5.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров 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).

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2

Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
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 13
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектномыслящий, 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 14
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 15

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ) 03

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 студента		Самостоятельная работа студента, 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
МДК 03.01. Эксплуатация контрольно – кассовой техники							
П.К 3.1. ЛР1-ЛР15	Раздел 1. Законодательная основа применения контрольно-кассовой техники	38	19	5	19		
П.К 3.2. П.К.3.4. ЛР1-ЛР15	Раздел 2. Изучение устройства и правил эксплуатации контрольно-кассовой техники	56	36	8	20		
ПК 3.1.; ПК 3.3.; ПК 3.5.	Раздел 3. Приобретение умений эксплуатации контрольно-кассовой техники	81	61	53	20		
	Учебная практика	36				36	
	Производственная практика	324					324
	Всего:	535	116	66	59	36	324

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Кол-во часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями		535	
МДК 03.01. Эксплуатация контрольно – кассовой техники		175	
1-й семестр			
Раздел 1. Законодательная основа применения контрольно-кассовой техники (ККТ)		38	
Тема 1.1. Введение. Законодательная основа применения контрольно-кассовой техники (ККТ)	Содержание: История развития кассовой техники. Способы денежных расчетов с покупателями. Значение расчета с применением контрольно-кассовой техники. Требования к расчетным операциям. Понятие квалификации кассира, порядок формирования знаний, умений, навыков. Квалификационная характеристика контролера-кассира. Классификация контрольно-кассовой техники, основные функциональные особенности отдельных типов, включенных в Государственный реестр. Паспортизация, маркировка контрольно-кассовой техники.	4	
	Практическое занятие № 1. Изучение законодательных документов, регламентирующих применение контрольно-кассовой техники.	3	
	Практическое занятие № 2. Ознакомление с правилами регистрации контрольно-кассовой техники в налоговых органах	2	
	Самостоятельная работа: работа с учебником; оформление конспектов тем; составление таблиц, схем, рисунков; Составить историческую справку «История развития кассовой техники»; Изучить, законспектировать квалификационную характеристику контролера-кассира; Проанализировать наличие и полноту содержания маркировки на ККТ в учебном магазине; Проанализировать соблюдение законодательного акта ФЗ № 54 от 2003 г. в торговых очках Москвы; изучить содержание регистрационной карточки на ККТ	9	

<p>Тема 1.2. Организация работы контролера-кассира</p>	<p>Содержание: Оборудование рабочего места кассира. Инвентарь кассира. Вредные производственные факторы, влияющие на здоровье и производительность труда контролера-кассира. Производственный травматизм контролера-кассира: опасные факторы, влияющие на сохранность жизни и обеспечение здоровья кассира. Расследование несчастного случая на производстве. Мероприятия по предупреждению травматизма кассира. Аппараты для проверки подлинности государственных денежных знаков: назначение, функции, виды, устройство, принцип действия. Правила безопасной эксплуатации аппаратов для проверки подлинности банкнот. Машины для счета бумажных денег: назначение, функции, виды, устройство, принцип действия. Правила безопасной эксплуатации счетчиков банкнот. Сканирующие устройства: назначение, функции, виды, устройство. Принцип действия, правила безопасной эксплуатации сканирующих устройств. Счетчики покупателей: назначение, функции, виды, устройство. Принцип действия, правила безопасной эксплуатации счетчиков покупателей. Прайсчекеры (информационные киоски): понятие, виды, назначение. Характеристика отдельных видов прайсчекеров. Автоматизация расчетно-кассовых операций: понятие, значение. Схема работы локальной вычислительной сети торговой организации</p>	10	
	<p>Самостоятельная работа: Проанализировать и разработать мероприятия для предотвращения травматизма на рабочем месте кассира; Проанализировать условия труда кассира в учебных магазинах; распознать виды детекторов, машин для счета бумажных денег, сканирующие устройства, в учебном магазине; анализ возможности использования счетчиков покупателей и прайсчекеров, пневмопочты в предприятиях торговли</p>	10	
<p>Раздел 2. Изучение устройства и правил эксплуатации контрольно-кассовой техники</p>		56	
<p>Тема 2.1. Устройство контрольно-кассовой техники</p>	<p>Содержание: Основные функциональные особенности отдельных типов контрольно-кассовой техники. Основные режимы работы контрольно-кассовой техники. Устройство контрольно-кассовой техники (автономной ККМ). Назначение основных узлов контрольно-кассовой техники. Поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Особенности устройства отдельных видов автономных контрольно-кассовых машин, используемых в розничных точках региона. Назначение основных частей автономных контрольно-кассовых машин. POS-система: понятие, виды, особенности устройства. POS-терминал: понятие, виды, особенности устройства. POS-терминал «Штрих»: понятие, функциональные особенности, устройство. Назначение основных узлов POS-терминала «Штрих-М». POS-терминал «R-keeper»: понятие, функциональные особенности, устройство. Назначение основных узлов POS-терминала «R-keeper». Назначение основных узлов POS-терминала «R-keeper». Фискальный регистратор: понятие, виды. Устройство, назначение основных узлов фискального регистратора. POS-периферия: понятие, виды, назначение. Характеристика отдельных видов POS-периферии</p>	13	

	<p>Самостоятельная работа: составить схему работы локальной вычислительной сети торговой организации; распознать, в каких режимах работает контрольно-кассовая техника в учебном магазине; изготовить плоскостную карточку по теме «Устройство, назначение основных узлов ККТ»; выявить особенности устройства отдельных видов автономных контрольно-кассовых машин, используемых в розничных точках региона; составить обучающую карту «Основные узлы POS-терминала «R-keereg»; подготовить реферат «Устройство и эксплуатация фискального регистратора»; подготовить информацию «Характеристика POS-периферии»; изучить инструкцию по технике безопасности для контролера-кассира учебного магазина; проанализировать этапы подготовки кассовых машин к работе в учебном магазине</p>	10	
<p>Тема 2.2. Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин</p>	<p>Содержание: Инструкция по технике безопасности для контролера-кассира. Виды инструктажа, содержание и порядок ведения журнала регистрации инструктажа по технике безопасности. Типовые правила эксплуатации ККТ: подготовка кассовых машин к работе. Порядок проведения работ на начало дня, подготовка кассовых машин к работе. Правила обслуживания на контрольно-кассовой машине, порядок расчета с покупателями. Контроль сохранности товарно-материальных ценностей. Ошибки при проведении расчета через ККМ: причины, последствия, способы предотвращения. Признаки подлинности государственных денежных знаков (банкнот и монет). Безналичные способы расчета с покупателями: понятие, виды, характеристика. Отличительные признаки платежных средств безналичного расчета (пластиковые карты). Оформление документов по безналичному расчету. Считыватели магнитных карт: назначение, виды, характеристика, Особенности эксплуатации. Безналичные способы расчета с покупателями: понятие, виды, характеристика. Отличительные признаки платежных средств безналичного расчета (пластиковые карты). Оформление документов по безналичному расчету. Считыватели магнитных карт: назначение, виды, характеристика, Особенности эксплуатации. Документальное оформление рабочих операций кассира: невыход чека (выход чека с нечеткими реквизитами). Возврат денег покупателю по неиспользованному (ошибочному) чеку. Оформление акта по форме КМ-3 «О возврате денег покупателю по неиспользованному (ошибочно полученным) чекам». Порядок проведения окончания работы на контрольно-кассовой технике. Журнал кассира-операциониста (унифицированная форма КМ-4): понятие, требования к ведению, правила и порядок оформления. Особенности оформления журнала кассира-операциониста на автономных контрольно-кассовых машинах. Особенности оформления журнала кассира-операциониста на активных системных контрольно-кассовых машинах и фискальном регистраторе. Подготовка и сдача выручки в главную кассу: подбор банкнот, проверка платежеспособности государственных денежных знаков, пересчет, составление купюрной описи, передача денежных средств старшему кассиру</p>	11	
Дифференцированный зачет		1	
Итого часов за 1-й семестр		73	
2-й семестр			

Тема 2.2. Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин	Пневмопочта: понятие, назначение, устройство, особенности эксплуатации. Порядок подготовки инкассаторской сумки. Инкассация денежных средств. Техническое обслуживание контрольно-кассовой техники. Виды, характеристика технического обслуживания, виды ремонта контрольно-кассовой техники	3	
	<p>Практическое занятие № 3 «Распознавание признаков подлинности государственных денежных знаков»</p> <p>Практическое занятие № 4 «Проверка платежеспособности государственных денежных знаков».</p> <p>Практическое занятие № 5 «Изучение стандарта работы расчетно-кассового узла (общие положения) торговой компании»</p> <p>Практическое занятие № 6 «Изучение стандарта расчета с покупателем торговой компании»</p> <p>Практическое занятие № 7 «Анализ соблюдения правил расчета с покупателями в торговых сетях методом самообслуживания»</p> <p>Практическое занятие № 8 «Анализ соблюдения правил расчета с покупателями в торговых сетях с методом продажи через прилавок»</p>	8	
	<p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявить особенности расчета через ККТ в торговых предприятиях; - проанализировать соблюдение правил расчета с покупателями и правила продажи товаров в учебном магазине; - изучить признаки подлинности и платежности государственных денежных знаков (монет); - составить отличительные признаки пластиковых карт Сбербанка России; - распознать считыватели магнитных карт в учебном магазине; - выявить причины возврата денег покупателю по неиспользованному (ошибочному) чеку в учебном магазине; - проанализировать порядок проведения окончания работы на контрольно-кассовой технике в учебном магазине; - изучить особенности подготовки и сдачи выручки в главную кассу в магазине «Магнит», «Пятёрочка»; - распознать виды технического обслуживания ККТ, применяемого в учебном магазине. 	10	
Раздел 3. Приобретение умений эксплуатации ККТ		80	
Тема 3.1. Работа на контрольно-кассовой технике	Содержание: Получение разных видов чеков, проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары выполнение расчетных операций с покупателями, расшифровка реквизитов чека	8	

	<p>Практическое занятие № 9 «Подготовка автономной ККТ к работе».</p> <p>Практическое занятие № 10 «Получение пробного нулевого чека».</p> <p>Практическое занятие № 11 «Подготовка пассивной системной ККТ к работе».</p> <p>Практическое занятие № 12 «Получение пробного X-отчета».</p> <p>Практическое занятие № 13 «Подготовка активной системной ККТ (компьютеризированной кассовой машины – POS-терминала) к работе».</p> <p>Практическое занятие № 14 «Получение пробного нулевого чека, получение X-отчета».</p> <p>Практическое занятие № 15 «Подготовка фискального регистратора к работе. Соблюдение правил эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ)».</p> <p>Практическое занятие № 16 «Получение пробного нулевого чека, получение X-отчета».</p> <p>Практическое занятие № 17 «Работа на автономной ККТ, устранение простейших неисправностей».</p> <p>Практическое занятие № 18 «Получение разных видов чеков, выполнение расчетных операций с покупателями, расшифровка реквизитов чека».</p> <p>Практическое занятие № 19 «Работа на пассивной системной ККТ, устранение простейших неисправностей».</p> <p>Практическое занятие № 20 «Получение разных видов чеков, выполнение расчетных операций с покупателями, расшифровка реквизитов чека».</p> <p>Практическое занятие № 21 «Работа на активной системной ККТ, устранение простейших неисправностей».</p> <p>Практическое занятие № 22 «Работа на фискальном регистраторе «Штрих-ФР-К», устранение простейших неисправностей».</p> <p>Практическое занятие № 23 «Окончание работы на контрольно-кассовой технике».</p> <p>Практическое занятие № 24 «Расшифровка реквизитов Z-отчета».</p> <p>Практическое занятие № 25 «Оформление документов по кассовым операциям».</p> <p>Практическое занятие № 26 «Выведение результата работы кассира».</p> <p>Практическое занятие № 27 «Окончание работы на контрольно-кассовой технике разных видов».</p> <p>Практическое занятие № 28 «Оформление кассовой документации».</p> <p>Практическое занятие № 29 «Эксплуатация контрольно-кассовой техники с соблюдением типовых правил»</p> <p>Практическое занятие № 30 «Оформление невыхода чека (выхода чека с нечеткими реквизитами)».</p> <p>Практическое занятие № 31 Контроль сохранности товарно-материальных ценностей.</p> <p>Практическое занятие № 32 «Оформление возврата денег покупателю по неиспользованному (ошибочно полученному) чеку».</p> <p>Практическое занятие № 33 «Оформление кассовой документации».</p> <p>Практическое занятие № 34 «Эксплуатация пассивной системной контрольно-кассовой техники».</p> <p>Практическое занятие № 35 «Оформление кассовой документации. Организация оформления журнала кассира-операциониста, исходя из цели и способов эксплуатации, определенных</p>	53	
--	--	----	--

	руководителем». Практическое занятие № 36 «Эксплуатация активной системной контрольно-кассовой техники. Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей». Практическое занятие № 37 «Оформление кассовой документации» Практическое занятие № 38 «Эксплуатация фискального регистратора с соблюдением правил»		
	Самостоятельная работа: работа с нормативными документами, инструкциями, рекомендациями, правилами; решение ситуационных задач на практических занятиях; выполнение практических занятий с использованием методических руководств	20	
Итого часов за 2-й семестр		102	
Экзамен			
Всего часов по МДК 03.01.		175	
УП.03 Учебная практика		36	
Виды работ	Соблюдение правил эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ)	7.2	
	Организация рабочего места кассира	7.2	
	Оформление документов по кассовым операциям	7.2	
	Выполнение расчетных операции с покупателями	7.2	
	Проверка платежеспособности государственных денежных знаков	7.2	
Дифференцированный зачет			
УП.03 Производственная практика		324	
Виды работ	Вводное занятие. Инструктаж: - по правилам внутреннего распорядка, - по правилам санитарии и гигиены, - по технике пожарной безопасности в магазине	7.2	
	Анализ организационной культуры торгового предприятия	7.2	
	Организация рабочего места кассира	7.2	
	Подготовка контрольно-кассового оборудования к работе в едином узле расчета в зале самообслуживания	7.2	
		7.2	
	Соблюдение правил эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ)	7.2	
	Эксплуатация контрольно-кассовой техники (ККТ)	7.2	
	Компьютеризированные кассовые машины – POS- терминалы, сканеры	7.2	
	Изучение кодов ошибок и устранение их	7.2	
	Контроль качества при работе на ККТ в режиме отчетов и устранении мелких неисправностей	7.2	
		7.2	
	Требования к технике безопасности при работе на ККТ	7.2	
	Работа кассира с банкнотами и монетами	7.2	
	Признаки платежеспособности государственных денежных знаков	7.2	
	Проверка платежеспособности государственных денежных знаков	7.2	
Выявление не платежных банкнотов	7.2		
Контроль за выполнением работы при расчете покупателя банкнотами и монетами	7.2		

	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги	7.2	
		7.2	
		7.2	
	Приемка товара по количеству в соответствии с сопроводительными документами	7.2	
	Приемка товара по качеству, оформление акта на бракованный товар	7.2	
	Работа с маркировкой на товаре, определение страны производителя	7.2	
	Работа с различными видами тары, завес тары, вскрытие тары	7.2	
	Техника безопасности при работе с тарой	7.2	
	Оформлять документы по кассовым операциям	7.2	
	Выполнять расчетные операции с покупателями	7.2	
	Работа с чеками сменных отчетов	7.2	
	Заполнение книги кассира- операциониста	7.2	
	Контроль качества работ при оформлении документов и отчетов	7.2	
	Порядок безналичного расчета с покупателями	7.2	
	Предоставление скидок по дисконтным картам	7.2	
	Учет денежных средств расчетного счета, оформление документов расчетного счета	7.2	
	Составление приходных и расходных ордеров	7.2	
	Составление товарного и кассового отчета	7.2	
	Составление покупной описи и сдача денег старшему кассиру	7.2	
	Порядок инкассации денежной выручки и сдача денег в банк	7.2	
	Эксплуатация активной системной контрольно-кассовой техники	7.2	
	Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей	7.2	
	Инвентаризация товароматериальных ценностей и денежных средств	7.2	
	Оформление инвентаризационной описи	7.2	
	Оформление акта результатов инвентаризации	7.2	
	Заполнение дневника, составление отчета по практике	7.2	
	Квалификационный экзамен по ПМ.03	7.2	
	Всего часов по ПМ.03	535	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие

- учебной лаборатории «Торгово-технологического оборудования»;
- учебного магазина.

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест:

- Доска классная
- Стол, стул для преподавателя
- Столы, стулья для студентов
- контрольно-кассовая техника: фискальный регистратор «Штрих-ФР -Ф» - 1 ед., автономные: «Samsung» – 7 ед., ЭКР-3102Ф – 3 ед., ЭКР-2102Ф – 1 ед, Меркурий 111Ф – 1 шт., Меркурий 140Ф – 1 ед.
- торговый инвентарь
- журналы кассира-операциониста

Технические средства обучения:

Ноутбук-1; Диапроектор «Лектор 600»-1; Магнитофон «Сони»-1;

Аудиовизуальные:

Телевизор-1 ; видеоманитофон-1, DVD проигрыватель.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Федеральные законы:

1. Конституция Российской Федерации.- М.: Юридическая литература. 1993.
2. Трудовой кодекс Российской Федерации.- Агентство (ЗАО) «Библиотечка РГ». 2002.
3. Закон РФ № 54 от 22.05.2003 «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и расчетов с использованием платежных карт».
4. Письмо Минфина от 30.08.93 № 104 «Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением».
5. Положение о регистрации и применении ККТ, используемой организация-ми и индивидуальными предпринимателями. Постановление Правительства РФ от 23 июля 2007, № 470
6. Рекомендации по примерным нормам технического оснащения предприятий розничной торговли. – М.: НИИМЦ, 1994.

Основные источники:

5. Гигиена: требования к товарам детского ассортимента: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. П. Пивоваров [и др.]; составитель Ю. П. Пивоваров, Л. И. Ильенко, О. Ю. Милушкина, Л. С. Зиневич, Н. А. Бокарева, С. В. Маркелова. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020; Москва: ФГБОУ ВО РНИМУ им. Н.И. Пирогова. — 67 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13347-9 (Издательство Юрайт). — ISBN 978-5-88458-377-1 (ФГБОУ ВО РНИМУ им. Н.И. Пирогова). — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/457574>
6. *Ким, И. Н.* Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452852>
7. *Емцев, В. Т.* Микробиология: учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 428 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09738-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. —

URL: <https://urait.ru/bcode/452964>

8. *Емцев, В. Т.* Основы микробиологии: учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11718-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452967>

Дополнительные источники:

3. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456278>
4. *Леонова, И. Б.* Основы микробиологии: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453736>

Интернет-ресурсы:

7. https://academia-moscow.ru/ftp_share/books/fragments/fragment_22897.pdf
8. <https://infourok.ru/lekcii-po-sanitarii-dlya-professii-prodavec-kontrolerkassir-3429516.html>
9. <http://www.edu.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательный процесс ориентирован на формирование компетенций, освоение которых является результатом обучения профессиональному модулю. Базой для изучения данного курса являются общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла: организация и технология розничной торговли, санитария и гигиена, безопасность жизнедеятельности, междисциплинарные курсы: розничная торговля непродовольственными товарами, розничная торговля продовольственными товарами.

Программу профессионального модуля «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями» учащиеся осваивают на теоретических, практических занятиях, учебной практике, производственной практике, в рамках аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы.

Для проведения теоретических занятий используются лекционные, практические методы, предусмотрена работа с законодательными, справочными материалами, организуются экскурсии в торговые организации.

В процессе изучения профессионального модуля «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями» в соответствии с учебным планом проводятся практические занятия, где обучающиеся (по подгруппам) отрабатывают навыки эксплуатации контрольно-кассовой техники, приобретают умения оформления документации в соответствии с правилами эксплуатации кассовой техники.

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта.

Учебная практика проводится на базе учебного магазина (сети розничных предприятий, с которыми заключен договор о социальном партнерстве) мастерами производственного обучения. Производственная практика проводится в торговых предприятиях города под руководством мастеров производственного обучения. Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Самостоятельная работа студентов: аудиторная и внеаудиторная.

Аудиторная самостоятельная работа студентов выполняется студентами под непосредственным руководством преподавателя и по его заданию. Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется студентами по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Содержание аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы студентов определяется преподавателем в соответствии с рекомендуемыми видами заданий. Виды заданий, их содержание имеют вариативный и дифференцированный характер, учитывают специфику региона, индивидуальные особенности студентов.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу соответствует требованиям ФГОС НПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, преподаватели и мастера производственного обучения имеют высшее профессиональное или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера производственного обучения имеют на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. У преподавателей, отвечающих за освоение студентами профессионального цикла, имеется опыт практической деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели 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 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ), выполнять расчетные операции с покупателями.	- достаточность знаний правил эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ), - выполнение алгоритма расчетных операций с покупателями.	Решение ситуационных задач Деловая игра Наблюдение и оценка выполнения практических действий
ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.	- полнота знаний признаков подлинности и платежеспособности денежных знаков; - эффективность проверки подлинности и платежеспособности государственных денежных знаков.	Решение ситуационных задач Наблюдение и оценка выполнения практических действий
ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги	- повышенная внимательность при сканировании с целью проверки качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары	Решение ситуационных задач Наблюдение и оценка выполнения практических действий
ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям	- соблюдение правил оформления документов по кассовым операциям - достаточность знаний для расчета денежного остатка на конец рабочего дня и выведения результата работы кассира	Тестовый контроль Решение ситуационных задач Наблюдение и оценка выполнения практических действий

ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	- соблюдение алгоритма работы с защитными этикетками для предотвращения краж; - эффективность осуществления контроля сохранности товарно-материальных ценностей	Тестовый контроль Решение ситуационных задач Деловая игра Наблюдение и оценка выполнения практических действий
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.	Полнота, своевременность, аккуратность выполнения заданий для реализации профессиональных задач. Проявление интереса к будущей профессии Положительные отзывы с производственной практики	наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач Эффективность и качество выполнения профессиональных задач	Решение ситуационных задач наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Своевременность, точность принимаемых решений в стандартных и нестандартных ситуациях, способность нести за них ответственность	оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Уровень, полнота знаний, умений при поиске и использовании информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Решение ситуационных задач наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Правильность выбора, обоснованность, полнота использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Уровень культуры общения обучающихся с преподавателями, руководством, сотрудниками организации, в которой проходит практика, с покупателями	наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

ОК7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров.	Соблюдение, точность использования норм и правил, требований стандартов.	наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Эффективное использование полученных профессиональных знаний при исполнении воинской обязанности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

5.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В соответствии с рабочей программой разработаны методические рекомендации в соответствии ФГОС. К основным видам учебных занятий отнесены практические занятия, лабораторные работы, самостоятельные работы, направленные на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных и компетентностных профессиональных практических умений. Они составляют важную часть теоретической и практической подготовки.

Под руководством преподавателя обучающиеся выполняют практическое задание (в том числе в форме практической подготовки) поэтапным методом в соответствии с разработанными методическими материалами.

В индивидуальном опросе при проверке практической работы преподаватель выставляет обучающему оценку за это практическое задание (в том числе в форме практической подготовки).