

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МОРОЗОВСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Работодатель И.И. Калмыков А.В.

И.И. Калмыков А.В.
« 15 » апреля 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РО «МАПТ»

И.Ю. Трокопелко
« 15 » апреля 2025 г.

РАСМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА
К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании ЦМК общепрофессиональных
и специальных дисциплин

Протокол № 7 от 15.04 2025 г.

Председатель ЦМК О.Е. Федорова Т.И.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ПРОДАЖА
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ**

Специальность – 38.01.02 «Продавец»

Форма обучения – очная

п. Озёрный
2025 г

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 38.01.02 «Продавец», утвержденного Министерством образования и науки РФ приказом от 01.08.2024 года № 518 и зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ 04.09.2024 года № 79379.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «МАПТ»

Составитель: преподаватель - Кабаргина Е.Ф.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности продажа продовольственных и непродовольственных товаров и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и; программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	

	использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по	правила оформления документов;	

	<p>профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>правила построения устных сообщений особенности; социального и культурного контекста</p>	
ОК 06	<p>проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	
ОК 07	<p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	
ОК 08	<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии</p>	<p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения</p>	
ОК 09	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p>	

	<p>(профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>особенности произношения;</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
ПК 1.1	<p>осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, обеспечивая контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов;</p> <p>проверять наименования, количество и качество, сортность, цены, состояние упаковки, правильность маркировки и расфасовки товаров;</p> <p>идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных и непродовольственных товаров;</p> <p>уметь расшифровывать штрих-коды и маркировку товаров и входящие в ее состав информационные знаки (символы по уходу для непродовольственных товаров);</p> <p>использовать органолептические методы оценки качества товаров;</p> <p>определять градации качества;</p> <p>выявлять фальсифицированные и контрафактные товары;</p> <p>обосновывать необходимость проведения товарных экспертиз; оценивать качество тары и упаковки;</p>	<p>состав сырья, товароведная характеристика товаров;</p> <p>требования, предъявляемые к качеству, недопустимые дефекты товаров;</p> <p>принципы кодировки товаров, требования к маркировке товаров;</p> <p>условия хранения и сроки реализации;</p> <p>нормативно-техническая документация (ГОСТы, ТУ, Технические регламенты, Стандарты предприятия), инструкции по приемке товаров</p>	<p>проводить идентификацию товаров различных групп;</p> <p>расшифровывать маркировку товаров;</p> <p>производить органолептическую оценку качества;</p> <p>диагностику дефектов товаров;</p> <p>предотвращать реализацию фальсифицированной и контрафактной продукции</p>

	<p>диагностировать дефекты товаров; определять причины их возникновения; оформлять документацию при приёмке, отгрузке/выдаче товара</p>		
ПК 1.2	<p>осуществлять контроль за сохранностью товаров, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования для хранения товаров; создавать оптимальные условия хранения продовольственных и непродовольственных товаров; соблюдать режим хранения и санитарно-гигиенические требования к хранению товаров; проверять сохранность потребительских свойств товаров в процессе хранения</p>	<p>требования к условиям хранения, сроки реализации товаров; факторы, обеспечивающие формирование и сохранение потребительских свойств товаров; виды потерь, причины их возникновения и меры предупреждения</p>	<p>обеспечивать сохранность товаров; предупреждать и сокращать товарные потери</p>
ПК 1.3	<p>осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров в торговом зале с применением основ мерчандайзинга; подготавливать рабочее место продавца, проверять наличие и исправность инвентаря, инструмента и оборудования; размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы; подготавливать непродовольственные товары к продаже: распаковка, сборка, проверка комплектности, эксплуатационных свойств и др.; подготавливать продовольственные товары к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров; заполнять и размещать</p>	<p>классификация, ассортимент товаров; показатели идентификации товаров; основы мерчандайзинга</p>	<p>подготавливать рабочее место и товары к продаже; осуществлять размещение и выкладку товара в торговом зале</p>

	ценники на товары; осуществлять контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров; обеспечивать сохранность товаров, чистоту и порядок на рабочем месте		
ПК 1.4	производить подготовку к работе торгово-технологического оборудования; работать на торгово-технологическом оборудовании; работать на торгово-технологическом оборудовании; эксплуатировать торговый инвентарь и инструментарий	классификация и характеристики, устройство и принципы работы торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструмента; правила эксплуатации оборудования; правила техники безопасности и охраны труда	осуществлять эксплуатацию торгово-технического оборудования инвентаря и инструментов
ПК 1.5	предоставлять покупателю полную и достоверную информацию о товарах, качестве, потребительских свойствах, правилах обмена и возврата отдельных видов товара; предлагать продовольственные товары различного ассортимента, предоставлять информацию о составе, пищевой ценности, условиях и сроках хранения, поставщиках; предлагать и осуществлять показ непродовольственных товаров, демонстрацию их в действии, оказывать помощь покупателю в выборе товаров, информировать о требованиях по безопасной эксплуатации; оформлять паспорт на непродовольственные товары, имеющие гарантийные сроки пользования; предлагать покупателям новые взаимозаменяемые товары и товары сопутствующего ассортимента; производить упаковку товаров, выдачу покупки или передачу ее на контроль; пользоваться программным обеспечением для	методы продажи товаров; классификация, ассортимент товаров, характеристика, назначение, способы использования; расшифровка маркировки; розничные цены на товары; основные торговые марки производителей; Правила эксплуатации непродовольственных товаров и ухода за ними, гарантийные сроки эксплуатации; виды брака, правила обмена и возврата товаров; виды дополнительных услуг, предоставляемых торговым предприятием; методы работы с возражениями покупателей; основы психологии общения; основы межличностных отношений и деловой этики; основы законодательства Российской Федерации, Закон о защите прав потребителей. нормативно-техническая документация и другие нормативные акты, правила в сфере торговой деятельности, стандарты предприятия	обслуживать покупателей предоставлять; информацию о товаре оказывать; дополнительные услуги

	оформления заказа покупателю; принимать участие в презентации товара и предоставлять дополнительные услуги покупателям; разрешать конфликтные ситуации с покупателем; выявлять основные причины неудовлетворенности покупателя		
ПК 1.6	применять цифровые технологии при оформлении приемки и отпуска товаров, приеме и формировании заказов на товар, доставки товара до потребителя и др.; оформлять расчетные документы, чеки, сопроводительную документацию при различных формах продажи	основы цифровых технологий; основные положения Конституции РФ и других законодательных и нормативно-правовых актов в сфере профессиональной деятельности	владеть навыками и использовать в работе цифровые технологии в организации торгово-технологического процесса
ПК 1.7	формировать заявки, комплектовать товар согласно заказу; осуществлять выполнение заказа и доставку товара покупателю	основы цифровых технологий; признаки формирования ассортимента товаров; потребности торгового предприятия в товарах с учётом спроса покупателей; требования к упаковке различных групп товаров; правила возврата товара	обладать навыками ведения продаж товаров на электронных площадках, торговых маркет-плейсах; комплектовать товары для выполнения заказа; производить упаковку товара; осуществлять организацию доставки товара потребителю

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего - 724 часа

в том числе в форме практической подготовки – 324 часа

Из них на освоение МДК – 394 часа

в том числе самостоятельная работа – 8 часов

практики, в том числе учебная - 144 часа

производственная - 180 часов

Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена – 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных/общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час.									
		Суммарный объем нагрузок и, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Консультации	Самостоятельная работа
				Обучение по МДК			Практики				
				Всего, часов	В том числе		Учебная, часов	Производственная, часов			
Промежуточная аттестации	Лаборат. и практ. занятий, часов	Курсовых работ (проектов), часов									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ОК 01.-09. ПК 1.1.-1.7.	МДК01.01 Продажа продовольственных товаров			200	2	100	-			-	4
ОК 01.-09. ПК 1.1.-1.7.	МДК01.01 Продажа непродовольственных товаров			194	2	96	-			-	4
	Всего:	724	324	394	2	100	-	144	180	-	8

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров

<i>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся)</i>	<i>Кол-во часов</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
МДК 01.01. Продажа продовольственных товаров.		200
Введение		2
Раздел I. Организация торговли продовольственными товарами		16
Тема 1.1. Характеристика потребительских свойств продовольственных товаров	Содержание учебного материала	16
	Классификация, потребительские свойства и качество продовольственных товаров. Основы стандартизации и сертификации, маркировка и штриховое кодирование товаров.	6
	Практические занятия	10
	Практическое занятие № 1 «Штриховое кодирование товаров»	2
	Практическое занятие № 2 «Расчёт энергетической ценности пищевых продуктов»	2
	Практическое занятие № 3 «Расчёт энергетической ценности пищевых продуктов»	2
	Практическое занятие № 4 «Расчёт энергетической ценности пищевых продуктов»»	2
	Практическое занятие № 5 «Расчёт энергетической ценности пищевых продуктов»»	2
Раздел 2. Организация продажи продовольственных товаров		
Тема 2.1. Организация продажи зерномучных товаров	Содержание учебного материала	16
	Общая характеристика ассортимента зерномучных товаров, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи.	10
	Практические занятия	6
	Практическое занятие № 6 «Идентификация и оценка качества ассортимента крупы по предоставленным образцам и стандартам»	2
	Практическое занятие № 7 «Идентификация и оценка качества ассортимента муки по предоставленным образцам и стандартам»	2
	Практическое занятие № 8 «Идентификация и оценка качества ассортимента макаронных изделий по	2

	предоставленным образцам и стандартам»	
Тема 2.2. Организация продажи хлеба и хлебных изделий.	Содержание учебного материала	16
	Общая характеристика ассортимента хлеба и хлебных изделий, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила продажи хлеба и хлебных изделий.	10
	Практические занятия	6
	Практическое занятие № 9 «Идентификация и оценка качества ассортимента хлеба по предоставленным образцам и стандартам»	2
	Практическое занятие № 10 «Дефекты и болезни хлеба»	2
	Практическое занятие № 11 «Идентификация и оценка качества ассортимента сухарных и бараночных изделий по предоставленным образцам и стандартам»	2
Тема 2.3. Организация продажи плодоовощных товаров	Содержание учебного материала	14
	Общая характеристика ассортимента плодоовощных товаров, их классификация, пищевая ценность. Правила продажи плодоовощных товаров.	8
	Практические занятия	6
	Практическое занятие № 12 «Идентификация и оценка качества ассортимента овощей по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
	Практическое занятие № 13 «Идентификация и оценка качества ассортимента плодов по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
	Практическое занятие № 14 «Идентификация и оценка качества ассортимента продуктов переработки плодов и овощей по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
Тема 2.4. Организация продажи пищевых концентратов	Содержание учебного материала	6
	Общая характеристика ассортимента пищевых концентратов, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи пищевых концентратов.	2
	Практические занятия	4
	Практическое занятие № 15 «Идентификация и оценка качества ассортимента пищевых концентратов для кулинарных блюд по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
	Практическое занятие № 16 «Идентификация и оценка качества ассортимента пищевых концентратов для мучных изделий по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
	Содержание учебного материала	26

Тема 2.5. Организация продажи кондитерских изделий	Общая характеристика ассортимента (крахмала, сахара, мёда и кондитерских изделий), их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения, правила продажи.	8
	Практические занятия	18
	Практическое занятие № 17 «Идентификация и оценка качества ассортимента крахмала по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
	Практическое занятие № 18 «Идентификация и оценка качества ассортимента карамельных изделий по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
	Практическое занятие № 19 «Идентификация и оценка качества ассортимента сахара, по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
	Практическое занятие № 20 «Идентификация и оценка качества ассортимента сахара, мёда по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
	Практическое занятие № 21 «Идентификация и оценка качества ассортимента какао-порошка по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
	Практическое занятие № 22 «Идентификация и оценка качества ассортимента шоколада по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
	Практическое занятие № 23 «Идентификация и оценка качества ассортимента мучных кондитерских изделий по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
	Практическое занятие № 24 «Идентификация и оценка качества ассортимента фруктово-ягодных кондитерских изделий по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
Практическое занятие № 25 «Идентификация и оценка качества ассортимента конфетных изделий по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2	
Тема 2.6. Организация продажи вкусовых товаров	Содержание учебного материала	19
	Общая характеристика ассортимента вкусовых товаров, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи вкусовых товаров	7
	Практические занятия	12
	Практическое занятие № 26 «Идентификация и оценка качества ассортимента чая и чайных напитков по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
	Практическое занятие № 27 «Идентификация и оценка качества ассортимента кофе и кофейных напитков по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
Практическое занятие № 28 «Идентификация и оценка качества ассортимента алкогольных,	2	

	слабоалкогольных по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	
	Практическое занятие № 29 «Идентификация и оценка качества ассортимента безалкогольных напитков по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
	Практическое занятие № 30 «Идентификация и оценка качества ассортимента пряностей по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
	Практическое занятие № 31 «Идентификация и оценка качества ассортимента приправ по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка доклада на тему: «История появления пряностей и способы их употребления»	2
Тема 2.7. Организация продажи молока и молочных товаров	Содержание учебного материала	23
	Общая характеристика ассортимента молочных товаров, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи молочных товаров	9
	Практические занятия	14
	Практическое занятие № 32 «Идентификация и оценка качества ассортимента кефира по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
	Практическое занятие № 33 «Идентификация и оценка качества ассортимента творога по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
	Практическое занятие № 34 «Идентификация и оценка качества ассортимента молока по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
	Практическое занятие № 35 «Идентификация и оценка качества ассортимента сливок по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
	Практическое занятие № 36 «Идентификация и оценка качества ассортимента масла коровьего по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
	Практическое занятие № 37 «Идентификация и оценка качества ассортимента сыров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
	Практическое занятие № 38 «Идентификация и оценка качества ассортимента кисломолочных продуктов по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
Тема 2.8. Организация продажи яиц и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	6
	Общая характеристика яиц и продуктов их переработки, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи яиц и продуктов их переработки	2
	Практические занятия	4

	Практическое занятие № 39 «Идентификация и оценка качества ассортимента яиц по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
	Практическое занятие № 40 «Идентификация и оценка качества ассортимента продуктов переработки яиц по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
Тема 2.9. Организация продажи масложировых товаров	Содержание учебного материала	13
	Общая характеристика ассортимента масложировых товаров, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Правила продажи масложировых товаров.	7
	Практические занятия	6
	Практическое занятие № 41 «Идентификация и оценка качества ассортимента растительных масел по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
	Практическое занятие № 42 «Идентификация и оценка качества ассортимента маргарина по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
	Практическое занятие № 43 «Идентификация и оценка качества ассортимента кулинарных жиров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
Тема 2.10. Организация продажи мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	16
	Общая характеристика ассортимента мяса и мясных продуктов, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи мяса и мясных продуктов.	8
	Практические занятия	8
	Практическое занятие № 44 «Идентификация и оценка качества ассортимента мяса и мясных товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
	Практическое занятие № 45 «Идентификация и оценка качества ассортимента колбасных изделий по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
	Практическое занятие № 46 «Идентификация и оценка качества ассортимента мясных полуфабрикатов по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
	Практическое занятие № 47 «Идентификация и оценка качества ассортимента мясных консервов по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщения на тему: «Как изменились мясные консервы за последнее десятилетия?»	2
Тема 2.11. Организация продажи рыбы и рыбных товаров	Содержание учебного материала	21
	Правила продажи отдельных видов товаров.	15
	Практические занятия	6
	Практическое занятие № 48 «Идентификация и оценка качества ассортимента охлажденных, замороженных рыбных товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2

	Практическое занятие № 49 «Идентификация и оценка качества ассортимента рыбной икры по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
	Практическое занятие № 50 «Идентификация и оценка качества ассортимента рыбных консервов по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»	2
Промежуточная аттестация - Дифференцированный зачёт		2
Итого		200
Учебная практика УП 01.01		72
Виды работ:		
1. Распознавание ассортимента		
2. Приемка товаров по количеству и качеству		
3. Расшифровка штрих-кодов		
4. Расшифровка маркировки товаров		
5. Подготовка товаров к продаже		
6. Оценка качества товаров		
7. Оформление ценников		
8. Размещение и выкладка товаров		
9. Ознакомление с торгово-технологическим оборудованием		
10. Консультация и обслуживание покупателей		
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачёт		
МДК 01.02 Продажа непродовольственных товаров		
Раздел 1. Введение		13
Тема 1.1 Теоретические основы товароведения	Содержание учебного материала	13
	Предмет и содержание товароведения. Понятия: качество товаров, классификация и ассортимент товаров Кодирование товаров. Техническое регулирование, стандартизация и сертификация товаров. Информация о товаре. Информационные знаки	7
	Практические занятия	6
	Практическое занятие № 1 «Чтение и расшифровка маркировки различных видов непродовольственных товаров»	2
	Практическое занятие № 2 «Изучение факторов, сохраняющих качество товаров»	2
	Практическое занятие № 3 «Изучение товарной информации»	2
	Раздел 2. Текстильные товары	13
Тема 2.1. Текстильные товары	Содержание учебного материала	13
	Классификация текстильных волокон.	9

	Потребительские свойства тканей и нетканых материалов. Классификация и ассортимент тканей. Упаковка, маркировка и хранение текстильных товаров	
	Практические занятия	4
	Практическое занятие № 4 «Органолептические методы исследования текстильных волокон»	2
	Практическое занятие № 5 Определение на образцах тканей нитей основы и утка, изучение видов переплетения и отделки тканей.	2
Раздел 3. Швейно-трикотажные товары		12
Тема 3.1. Швейно-трикотажные товары	Содержание учебного материала	12
	Материалы, используемые для изготовления одежды. Классификация и ассортимент одежды. Контроль качества одежды. Маркировка, упаковка и хранение одежды	6
	Практические занятия	6
	Практическое занятие № 6 «Идентификация ассортимента верхней одежды по основным классификационным признакам»	2
	Практическое занятие № 7 «Идентификация ассортимента легкого платья по основным классификационным признакам»	2
	Практическое занятие № 8 «Идентификация ассортимента постельного и столового белья из тканей по видам, фасонам и тканям»	2
Раздел 4. Кожевенно-обувные товары		12
Тема 4.1. Кожевенно-обувные товары	Содержание учебного материала	12
	Общая характеристика обувных материалов. Кожаная обувь. Характеристика ассортимента кожаной обуви. Контроль качества кожаной обуви. Гарантийные сроки носки обуви. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение кожаной обуви.	6
	Практические занятия	6
	Практическое занятие № 9 «Ознакомление с ассортиментом обувных материалов. Распознавание кожи хромового, хромрастительного и жирового дубления»	2
	Практическое занятие № 10 «Распознавание деталей обуви: детали верха (наружные, промежуточные, внутренние), детали низа обуви. Определение вида, фасона, цвета, размера обуви и половозрастной группы»	2
	Практическое занятие № 11 «Характеристика обуви по всем признакам классификации по натуральным образцам»	2

Раздел 5. Пушно-меховые товары		
Тема 5.1. Пушно-меховые товары	Содержание учебного материала	9
	Пушно-меховое сырьё. Классификация и характеристика ассортимента пушно-мехового полуфабриката. Сортировка пушного и мехового полуфабриката. Классификация и характеристика ассортимента пушно-меховых товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение пушно-меховых изделий.	5
	Практические занятия	4
	Практическое занятие № 12 «Ознакомление с видами пушно-меховых полуфабрикатов»	2
	Практическое занятие № 13 «Ознакомление с видами пушно-меховых изделий»	2
Раздел 6. Парфюмерно-косметические товары		16
Тема 6.1. Парфюмерно-косметические товары	Содержание учебного материала	16
	Общая характеристика группы. Парфюмерные товары. Упаковка, маркировка и хранение парфюмерных товаров. Гигиеническая косметика. Характеристика ассортимента и качество средств ухода за кожей. Средства гигиены полости рта. Средства ухода за волосами. Декоративная косметика.	8
	Практические занятия	6
	Практическое занятие № 14 «Идентификация ассортимента и качества парфюмерных товаров»	2
	Практическое занятие № 15 «Идентификация ассортимента и качества средств ухода за кожей, мыла туалетного»	2
	Практическое занятие № 16 «Идентификация ассортимента и качества косметических товаров»	2
	Раздел 7. Галантерейные товары	
Тема 7.1. Галантерейные товары	Содержание учебного материала	10
	Классификация и ассортимент кожевенно-галантерейных товаров. Классификация и ассортимент текстильной галантереи. Классификация и ассортимент галантереи из пластмасс и поделочных материалов. Классификация металлической галантереи.	4
	Практические занятия	6
	Практическое занятие № 17 «Характеристика ассортимента металлической и кожаной галантереи»	2
	Практическое занятие № 18 «Характеристика ассортимента текстильной и кожаной галантереи»	2
	Практическое занятие № 19 «Характеристика ассортимента кожаной и кожаной галантереи»	2

	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщения на тему: «Потребительские свойства галантерейных товаров»	2
Раздел 8. Пластические массы и изделия на их основе		10
Тема 8.1. Пластические массы и изделия на их основе	Содержание учебного материала	10
	Общая характеристика материалов. Состав и классификация пластмасс. Методы переработки пластмасс в изделия. Дефекты изготовления изделий из пластмасс. Пластические массы, применяемые в производстве товаров народного потребления. Характеристика ассортимента изделий из пластмасс. Требования к качеству изделий из пластмасс. Маркировка, упаковка и хранение изделий из пластмасс.	6
	Практические занятия	4
	Практическое занятие № 20 «Идентификация различных видов пластмасс»	2
	Практическое занятие № 21 «Изучение ассортимента изделий из пластических масс»	2
Раздел 9. Бытовые химические товары		16
Тема 9.1. Бытовые химические товары	Содержание учебного материала	16
	Моющие средства. Средства для мытья посуды. Средства для отбеливания. Лакокрасочные материалы: ассортимент, состав, виды, маркировка и упаковка Клеящие материалы: классификация, состав, назначение. Чистящие средства. Маркировка, транспортирование и хранение бытовых химических товаров.	10
	Практические занятия	6
	Практическое занятие № 22 «Идентификация ассортимента синтетических моющих средств для стирки изделий: состав, классификация по признакам, назначению»	2
	Практическое занятие № 23 «Идентификация ассортимента, состав клеящих товаров»	2
	Практическое занятие № 24 «Идентификация лакокрасочных материалов. Маркировка и хранение товаров бытовой химии.»	2
Раздел 10. Силикатные товары		6
Тема 10.1. Силикатные товары	Содержание учебного материала	6
	Стекланные товары. Виды и состав стекла, Изучение украшений стеклянных изделий Ассортимент стеклянной посуды. Маркировка, упаковка, хранение. Требования к качеству стеклянной посуды. Керамические товары. Виды керамики. Способы изготовления и декорирования изделий из фарфора, фаянса, майолики. Классификация и ассортимент керамической посуды. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение.	2
	Практические занятия	4

	Практическое занятие № 25 «Ознакомление с ассортиментом посуды из стекла Идентификация стеклянных изделий по виду стекла, способу изготовления, способу декорирования, назначению и видам»	2
	Практическое занятие № 26 «Ознакомление с ассортиментом керамических изделий. Идентификация изделий из керамики по виду керамики, способу производства и декорированию, назначению»	2
Раздел 11. Строительные товары		4
Тема 11.1. Строительные товары	Содержание учебного материала	4
	Природные каменные материалы. Листовые стекломатериалы.	2
	Практические занятия	2
	Практическое занятие № 27 «Ознакомление с ассортиментом строительных материалов»	2
Раздел 12. Металлохозяйственные товары		12
Тема 12.1. Металлохозяйственные товары	Содержание учебного материала	12
	Общая характеристика. Виды металлов. Способы защиты поверхности изделий из металлов. Формирование свойств металлохозяйственных товаров в процессе производства. Классификация, ассортимент и качество металлохозяйственных изделий. Классификация и ассортимент металлической посуды, столовых приборов и ножевых товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлохозяйственных товаров.	4
	Практические занятия	8
	Практическое занятие № 28 «Изучение металлов, используемых в производстве посуды, способов обработки поверхности металлических изделий»	2
	Практическое занятие № 29 «Идентификация ассортимента металлической посуды и проверка качества эмалированной посуды»	2
	Практическое занятие № 30 «Определение вида, фасона, размеров, объема, материала, характера защитного покрытия образцов посуды»	2
	Практическое занятие № 31 «Идентификация ассортимента ножевых товаров и столовых приборов»	2
Раздел 13. Мебельные товары		5
Тема 13.1. Мебельные товары	Содержание учебного материала	5
	Общие сведения об основных материалах, применяемых в производстве мебели. Классификация и ассортимент мебели. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели.	3
	Практические занятия	2
	Практическое занятие № 32 «Ознакомление с ассортиментом мебельных товаров»	2
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка доклада на тему: «Потребительские свойства мебельных товаров»	2
Раздел 14. Электробытовые товары		18

Тема 14.1. Электробытовые товары	Содержание учебного материала	18
	Бытовые светильники и источники света. Электронагревательные приборы. Классификация. Холодильники. Классификация. Бытовые стиральные машины. Классификация. Уборочные машины. Машины для механизации кухонных работ. Машины и приборы для поддержания микроклимата в помещениях. Упаковка, транспортирование и хранение электротоваров и бытовых машин.	8
	Практические занятия	10
	Практическое занятие № 33 «Идентификация ассортимента бытовых светильников, пылесосов»	2
	Практическое занятие № 34 «Правила эксплуатации бытовых электрических машин и приборов»	2
	Практическое занятие № 35 «Идентификация ассортимента холодильников»	2
	Практическое занятие № 36 «Правила охраны труда при работе с электробытовыми товарами»	2
	Практическое занятие № 37 «Правила продажи, транспортировки и правила обмена электробытовых товаров»	2
Раздел 15. Культурно-бытовые товары		19
Тема 15.1. Культурно-бытовые товары	Содержание учебного материала	19
	Классификация культурно-бытовых товаров. Школьно-письменные и канцелярские товары. Игрушки. Используемые материалы. Требования к игрушкам. Классификация. Фототовары.	5
	Практические занятия	14
	Практическое занятие № 38 «Идентификация ассортимента и определение качества школьно-письменных товаров по образцам»	2
	Практическое занятие № 39 «Идентификация ассортимента и определение качества канцелярских товаров по образцам»	2
	Практическое занятие № 40 «Ознакомление с ассортиментом фото и кинотоваров»	2
	Практическое занятие № 41 «Ознакомление с ассортиментом радиоэлектронных товаров»	2
	Практическое занятие № 42 «Ознакомление с ассортиментом спортивного инвентаря для различных видов спорта»	2
	Практическое занятие № 43 «Ознакомление с ассортиментом рыболовных и охотничьих товаров»	2
	Практическое занятие № 44 «Идентификация ассортимента и определение качества игрушек»	2
Раздел 16. Ювелирные товары и часы		9
Тема 16.1. Ювелирные товары	Содержание учебного материала	9
	Металлы и сплавы, применяемые для ювелирных изделий.	5

	Пробирование и клеймение ювелирных изделий. Ювелирные вставки. Классификация и ассортимент ювелирных изделий. Упаковка, маркировка, транспортирование, приёмка и хранение ювелирных изделий. Устройство и принцип действия механических часов. Классификация и ассортимент часов.	
	Практические занятия	4
	Практическое занятие № 45 «Ознакомление с ассортиментом ювелирных изделий, определение пробы драгоценных металлов»	2
	Практическое занятие № 46 «Ознакомление с ассортиментом часов»	2
Раздел 17. Технология торговли непродовольственными товарами		6
Измерительное оборудование торговых предприятий.	Содержание учебного материала	6
	Значение измерительного оборудования. Классификация и индексация торговых весов. Общие требования, предъявляемые к весам. Требования безопасности при эксплуатации весов. Устройство весов. Весы электронные.	2
	Практические занятия	4
	Практическое занятие № 47 «Изучение устройства электронных весов. Правила взвешивания на весах»	2
	Практическое занятие № 48 «Приобретение навыков взвешивания на электронных весах»	2
Промежуточная аттестация - Дифференцированный зачёт		
Итого		
Учебная практика (УП 01.02)		72
Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Распознавание ассортимента 2. Приемка товаров по количеству и качеству 3. Расшифровка штрих-кодов 4. Расшифровка маркировки товаров и входящие в ее состав информационные знаки 5. Подготовка товаров к продаже 6. Оценка качества товаров 7. Оформление ценников 8. Размещение и выкладка товаров 9. Ознакомление с торгово-технологическим оборудованием Консультация и обслуживание покупателей		
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачёт		
Производственная практика (ПП 01)		180

<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с формой организации труда, правилами внутреннего распорядка в торговом предприятии. Прохождение инструктажа по пожарной безопасности и охране труда на торговом предприятии 2. Приемка товаров по количеству и качеству 3. Подготовка товаров к продаже 4. Продажа товаров 5. Консультация и обслуживание покупателей 6. Учет и отчетность на розничном торговом предприятии 7. Контроль и проверка сохранности товарно-материальных ценностей <p>Организация рекламно-информационной деятельности на розничном торговом предприятии</p>	
<p>Промежуточная аттестация - дифференцированный зачёт</p>	
<p>Всего</p>	<p>724</p>

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров

3.1 Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета и лаборатории торгово-технологического оборудования и учебного магазина.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся – 25;
- рабочее место преподавателя, оборудованное компьютером;
- комплект бланков технологической документации.

Технические средства обучения: Компьютер с программным обеспечением: программы «1-С Бухгалтерия», «Торговля и склад», проектор, мультимедийный экран.

Оборудование лаборатории торгово-технологического оборудования и учебного магазина:

- рабочие места по количеству обучающихся -25;
- торговый инвентарь для отпуска товара покупателям: лопатки торговые, совки для сыпучих товаров, щипцы, вилки торговые, ножи хлебные и гастрономические;
- контрольно-кассовые машины Samsung 4615, ЭКР 2102. АСТРА, POS-терминал.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1.Основные печатные издания:

1. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами
Неверов А.Н. , Чалых Т. И. , Пехташева Е.Л. , и др. Под редакцией: Неверов А.Н. , Чалых Т. И. Издание: 12-е изд., испр. и доп., 2023.

2. Козюлина Н.С. Продавец, контролер-кассир: Учебник. – 4-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2023.

3. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий: учебник для нач. проф. образования/ Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Микрюкова, А.А. Петухова. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», -2023.

3.2.2.Основные электронные издания:

1. Продавец, контролер-кассир: 10 плакатов: учебное издание / - Москва: Академия, 2023. - 10 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> -Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-library». - Текст: электронный

2. Костенко, Е.М. Торговое оборудование: учебное пособие для студентов учреждений высшего образования по специальностям "Коммерческая деятельность", "Товароведение и торговое предпринимательство" - Издательство: БГЭУ, 2020 г. ISBN 9789855642887. - Текст: непосредственный.

3. Магомедов, Ш. Ш. Теоретические основы товароведения непродовольственных товаров: учебник для бакалавров / Ш. Ш. Магомедов. — 4-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. — 322 с. ISBN 978-5-394-04948-4. - Текст: непосредственный.

4. Товароведение непродовольственных товаров: учеб. пособие / Л. И. Аксёнова, Н. А. Сариева, Г. В. Герлиц. - Минск: РИПО, 2020. - 450 с.: ил. - ISBN 978-985-7234-20-2. - Текст: непосредственный

5. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник / О. А. Косарева. - Москва: Университет "Синергия", 2020. - 452 с. - ISBN 978-5-4257-0453-5. - Текст: непосредственный.

6. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2023. — 226 с. — ISBN 978-5-4488-1053-4. - Текст: непосредственный.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: парфюмерно-косметические товары / В. М. Позняковский, Е. А. Тыщенко, В. П. Ермакова. - 1. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2016. - 396 с. - ISBN 978-5-16-011028-8: Б. ц. - Текст: непосредственный.

2. Продажа продовольственных товаров: учебник: для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии "Продавец, контролер-кассир" / Г. С. Косарева. - Москва: Академия, 2017. - 287, [1] с.: ил., табл.; 22 см. - (Профессиональное образование. Профессиональный модуль). - Библиогр.: с. 283 (8 назв.). - 500 экз. - ISBN 978-5-4468-3025-1 (в пер.) - Текст: непосредственный.

3. Грибанова, И. В. Организация и технология торговли: учебное пособие / И. В. Грибанова, Н. В. Смирнова. — 3-е изд. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 203 с. — ISBN 978-985-503-549-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО Профобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93405> (дата обращения: 04.12.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Журнал "Товаровед продовольственных товаров": [сайт]/ Издатель © Издательский Дом «Панорама». – Москва, 2004 - . - Выходит ежемесячно. – URL: <https://panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html#> (дата обращения: 4.12.2023). – Текст: электронный.

5. Журнал «Мое дело. Магазин - всероссийское торговое издание» ": [сайт]/Издатель «Издательский дом «Деловой подход». Москва, 2021- . Выходит, 10 раз в год. – URL: <https://mdmag.ru/about/> (дата обращения: 4.12.2023). – Текст: электронный.

6. Информационный ресурс ЭБС "ПРОФБиблиотека.by" Сакерина А.В. Торговое дело. Производственное обучение: учеб. пособие / А.В. Сакерина, Ю.Л. Курганович, Ю.А. Усеня. – Минск: РИПО, 2016. – 320 с.; ил. – Текст: электронный. – URL: <https://profbiblioteka.by/viewer/?bookinfo=91> (дата обращения: 04.12.2023). – Режим доступа: по подписке для зарегистрированных пользователей. ISBN 978-985-503-616-7

7. «Новые правила торговли». Сборник нормативно-правовых актов. Применяются с 01.01.2021 г. Издательство «Проспект». 2023, – 48 с. ISBN 978-5-39-237395-6. - Текст: непосредственный.

8. Филиппова, К. В. Товароведение непродовольственных товаров. Практикум: учебное пособие / К. В. Филиппова. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. — 264 с. — ISBN 978-985-895-059-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. — URL: <https://profspro.ru/books/134156> (дата обращения: 04.12.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1.	<p>Идентифицирование различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров и непродовольственных товаров в соответствии с их классификацией.</p> <p>Приемка продовольственных товаров и непродовольственных товаров в соответствии с требованиями инструкции по приемке.</p> <p>Обеспечение контроля за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов.</p> <p>Оформление документации при приёмке, отгрузке/выдаче товара.</p> <p>Проверка качества продовольственных товаров и непродовольственных товаров.</p> <p>Проверка и вскрытие тары с учётом материала её изготовления.</p> <p>Проверка комплектности и количественных характеристик товаров.</p> <p>Распознавание дефектов продовольственных товаров и непродовольственных товаров.</p> <p>Расшифровка штрих-кодов и маркировки товаров и входящие в её состав информационные знаки (символы по уходу для непродовольственных товаров).</p> <p>Распознавание фальсифицированной и контрафактной продукции.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ПК 1.2.	<p>Соблюдение санитарно-гигиенического режима и режима хранения продовольственных товаров в соответствии с требованиями ГОСТ и технических условий.</p> <p>Расчёт товарных потерь продовольственных продуктов.</p> <p>Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продовольственных товаров и непродовольственных товаров.</p> <p>Проведение ротации товаров.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ПК 1.3.	<p>Соблюдение требований по подготовке товаров к продаже.</p> <p>Осуществление подготовки товаров к продаже по заданному алгоритму действий с применением основ мерчандайзинга.</p> <p>Распаковка и сортировка товаров по видам и сортам.</p> <p>Соблюдение требований по размещению и выкладке товаров к продаже с применением основ мерчандайзинга.</p> <p>Оформление ценников на товары в</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>

	<p>соответствии с правилами.</p> <p>Выполнение операций по организации рабочего места продавца.</p> <p>Осуществление контроля за своевременным пополнением рабочего запаса товаров.</p> <p>Обеспечение сохранности товаров, чистоты и порядка на рабочем месте.</p>	
ПК 1.4.	<p>Выполнение подготовительных работ к использованию измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования, инвентаря и инструментов в соответствии с нормативно-технической документацией, типовыми правилами.</p> <p>Эффективное использование измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования, инвентаря и инструментов в соответствии с нормативно-технической документацией, типовыми правилами.</p> <p>Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ПК 1.5.	<p>Обслуживание покупателей в соответствии с законодательно-нормативными документами.</p> <p>Выполнение алгоритма действий по обслуживанию покупателей в зависимости от метода продажи товаров.</p> <p>Консультирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.</p> <p>Упаковка товаров разными способами с учётом их особенностей.</p> <p>Решение торговых и конфликтных ситуаций в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Использование программного обеспечения для оформления заказа покупателю.</p> <p>Участие в презентации товаров.</p> <p>Предоставление дополнительных услуг покупателям.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ПК 1.6.	<p>Применение цифровых технологий при оформлении приемки и отпуска товаров, приеме и формировании заказов на товар, доставки товара до потребителя и др.</p> <p>Оформление расчетных документов, чеков, сопроводительной документации при различных формах продажи.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ПК 1.7.	<p>Выполнение деления товарных позиций на ассортиментные группы в соответствии с потребностями целевой аудитории.</p> <p>Составление плана по поставкам.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и</p>

	<p>Эффективное использование инструментов продвижения, в зависимости от особенностей каждой площадки.</p> <p>Оформление карточек товаров для каждого маркетплейса.</p> <p>Составление отчётности.</p> <p>Осуществление выполнения заказа и доставки товара покупателю.</p> <p>Отслеживание видимости и позиции товаров, а также нововведениях на маркетплейсе.</p>	<p>производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
--	--	---