

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Согласовано

 УПРАВЛЯЮЩИЙ ТОРГОВЫМ  
ЦЕНТРОМ  
ГАЛЯУТД "НОВА"  
«27» августа 20 20



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.05 Выполнение работ по рабочим профессиям 17353 Продавец  
продовольственных товаров, 17351 Продавец непродовольственных товаров

Рассмотрено на заседании  
ПЦК Экономики и товароведения

Протокол 9  
от « 23 » апрель 20 20

Председатель ПЦК Экономики и  
товароведения  
Лазарева Л.В. Лазарева

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ «СТЭК»  
И. Е. Сазанова Н. А. Изотова

« 27 » 04 20 20

Рабочая программа учебной дисциплины профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (приказ Минобрнауки России от 28.07.2014 № 835)

**Организация - разработчик:** ГБПОУ «СТЭК»

**Разработчик:** И. Е. Сазанова, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1.	Паспорт программы профессионального модуля	4
2.	Результаты освоения профессионального модуля	6
3.	Структура и содержание профессионального модуля	7
4.	Условия реализации программы профессионального модуля	23
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (ВПД)	25

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.05 Выполнение работ по рабочим профессиям 17353 Продавец продовольственных товаров, 17351 Продавец непродовольственных товаров**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Направлена на присвоение квалификации «Товаровед - эксперт», входящей в состав укрупненной группы профессий: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по направлению подготовки в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по рабочим профессиям 17353 Продавец продовольственных товаров, 17351 Продавец непродовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики товаров

ПК 5.2. Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово-технологическом оборудовании

ПК 5.3. Работать на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 5.4. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 5.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

## **1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

В результате изучения профессионального модуля студент должен

**иметь практический опыт:**

- приемки товаров по количеству и качеству;
- размещения товаров;
- контроля условий и сроков хранения товаров;

- обслуживания покупателей

**уметь:**

- применять правила торгового обслуживания и правила торговли;
- соблюдать условия и сроки хранения товаров;
- соблюдать требования техники безопасности и охраны труда

**знать:**

- виды розничной торговой сети и их характеристику;
- правила приемки товаров;
- способы размещения товаров в магазине;
- условия и сроки хранения товаров однородных групп;
- особенности технологических планировок;
- правила торгового обслуживания;
- правила эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- нормативную документацию по защите прав потребителей

### **1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки - 330 часов.

Самостоятельной работы - 74 часов.

Обязательной учебной нагрузки - 256 часа; включая:

- учебной аудиторной нагрузки – 148 часа;
- учебной практики - 36 часов;
- производственной практики – 72 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики товаров
ПК 5.2.	Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово-технологическом оборудовании
ПК 5.3.	Работать на торгово-технологическом оборудовании.
ПК 5.4.	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
ПК 5.5.	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, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития
ОК 5.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка)	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.
<b>МДК 05.01.Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров.</b>							
ПК 5.1-5.5.	<b>Раздел 1</b> Организация труда продавца продовольственных товаров	<b>11</b>	6	3	5		
ПК 5.1-5.5.	<b>Раздел 2.</b> Организация и технология торговли продовольственными товарами	<b>49</b>	34	23	15		
ПК 5.1-5.5.	<b>Раздел 3.</b> Организация продажи и продажа продовольственных товаров	<b>51</b>	34	18	17		
<b>МДК 05.02.Выполнение работ по профессии Продавец непродовольственных товаров.</b>							

ПК 5.1-5.5.5	<b>Раздел 1.</b> Организация труда продавца непродовольственных товаров	<b>9</b>	6	3	3		
ПК 5.1-5.5.	<b>Раздел 2.</b> Организация и технология торговли непродовольственными товарами	<b>48</b>	32	21	16		
ПК 5.1-5.5.	<b>Раздел 3.</b> Организация продажи и продажа непродовольственных товаров	<b>54</b>	36	20	18		
	<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>				36	
	<b>Производственная практика</b>	<b>72</b>					72
	<b>Всего:</b>	<b>330</b>	<b>148</b>		<b>74</b>	<b>36</b>	<b>72</b>



### 3.2. Содержание обучения по ПМ. 05 Выполнение работ по рабочим профессиям 17353 Продавец продовольственных товаров, 17351 Продавец непродовольственных товаров

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ) междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 05.01.Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров.</b>		<b>74</b>	
<b>Раздел 1. Организация труда продавца продовольственных товаров</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1. Роль и функции торговли</b>	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	1-2
	Торговля как вид предпринимательской деятельности. Товары и услуги как объект торговли.	1	
<b>Тема 1. 2. Основы трудового права</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>	1-2
	Принципы правового регулирования трудовых отношений. Материальная ответственность работников торговли. Охрана труда.	1	
	<b>Практическая работа № 1-2</b> Оформление трудового договора Оформление договора о материальной ответственности.	2	3
<b>Тема 1.3. Деловая культура</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	1-2
	Психология общения и отношения в торговле. Профессиональная этика в торговле.	1	
	<b>Практическая работа № 3</b> Отработка элементов встречи покупателей в отделах торговой организации и выявления их спроса на товары.	1	
<b>Раздел 2. Организация и технология торговли продовольственными товарами</b>		<b>34</b>	
<b>Тема 2.1. Технология розничной торговли продовольственными товарами</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	1-2
	Устройство и планировка магазина и торговых помещений магазина. Технология закупки продовольственных товаров. Организация приемки и хранения продовольственных товаров в магазине. Товарные потери в магазине.	7	

	<p>Технология подготовки продовольственных товаров к продаже. Правила продажи. Размещение и выкладка продовольственных товаров в торговом зале. Услуги, оказываемые покупателям в магазине Организация расчетов с покупателями. Защита прав потребителей. Реклама: виды, требования, правовая база. Санитарные правила и пожарная безопасность торговых предприятий. Ответственность за нарушения законодательства в сфере торговли.</p>		
	<p><b>Практическая работа № 4-14</b>  Изучение планировки магазина и её эффективности  Изучение нормативных документов регулирующих приемку по количеству и качеству.  Решение ситуационных задач по приемке продовольственных товаров по количеству и качеству.  Организация хранения продовольственных товаров.  Подготовка рабочего места продавца к работе  Подготовка продовольственных товаров к продаже  Отработка навыков размещение и выкладка продовольственных товаров  Ознакомление с книгой отзывов и предложений. Отработка техники оформления ценников.  Решение ситуаций связанных с расчётами за покупку и вручение её покупателю  Изучение Закона о защите прав потребителей. Решение ситуационных задач.  Изучение правил личной гигиены и производственной санитарии. Ознакомление с правилами техники безопасности при подготовке продовольственных товаров к продаже.</p>	11	3
<b>Тема 2.2. Оборудование торговых предприятий</b>	<b>Содержание</b>	6	
	<p>Мебель для розничных торговых предприятий. Торговый инвентарь.  Торговое измерительное и холодильное оборудование. Торговые автоматы.  Контрольно-кассовые машины.</p>	2	1-2
	<p><b>Практическая работа № 15-18</b>  Отработка навыков работы на электронных весах.  Отработка навыков работы на электронных весах.  Отработка навыков работы на контрольно-кассовом аппарате.  Отработка навыков работы на контрольно-кассовом аппарате.</p>	4	3
<b>Тема 2.3. Учет и отчетность в магазине</b>	<b>Содержание</b>	10	
	Характеристика учета. Общие требования к документальному оформлению	2	1-2

	операций. Оформление торговых и кассовых операций. Инвентаризация		
	<b>Практическая работа № 19-26</b> Оформление сопроводительных документов (счёт-фактура). Составление сопроводительных документов (акт о приёме продукции на склад покупателя). Оформление акта о «Бое, порче, ломе». Оформление товарных потерь.. Изучение и оформление товарного отчета. Изучение и оформление кассового отчета Изучение и оформление инкассация денежных средств. Изучение порядка проведения и оформления инвентаризации ценностей.	8	3
<b>Раздел 3. Организация продажи и продажа продовольственных товаров</b>		<b>34</b>	
<b>Тема 3.1. Основы товароведения</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	1-2
	Классификация продовольственных товаров.. Качество товаров, показатели. Оценка и градация качества. Штриховое кодирование. Виды, формы и средства товарной информации.	2	
	<b>Практическая работа № 27-28</b> Расшифровка штрихового кода и расчет контрольного числа Информационные знаки: виды и группы	2	3
<b>Тема 3.2. Зерномучные товары</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	1-2
	Зерномучные товары. Товароведная характеристика. Требования, предъявляемые к качеству, недопустимые пороки. Условия хранения и сроки реализации. Маркировка, приемка, хранение, подготовка к продаже.	2	
	<b>Практическая работа № 29-30</b> Определение видов и сортов пшеничной муки и макаронных изделий Предпродажная подготовка зерномучных изделий	2	3
<b>Тема 3.3. Плодоовощные товары и грибы</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	1-2
	Плодоовощные товары и грибы. Товароведная характеристика. Требования, предъявляемые к качеству, недопустимые пороки. Условия хранения и сроки реализации. Маркировка, приемка, хранение, подготовка к продаже.	2	
	<b>Практическая работа № 31-32</b>	2	3

	Подготовка к продаже и продажа плодов и овощей, определение сортности, приемка, переборка, выкладка. Определение видов и ассортимента продуктов переработки плодов. Органолептическая оценка их качества.		
<b>Тема 3.4. Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	1-2
	Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары. Товароведная характеристика. Требования, предъявляемые к качеству, недопустимые пороки. Условия хранения и сроки реализации. Маркировка, приемка, хранение, подготовка к продаже.	2	
	<b>Практическая работа № 33-34</b> Оценка качества кондитерских изделий Подготовка к продаже и продажа кондитерских изделий, крахмала, сахара	2	3
<b>Тема 3.5. Вкусовые товары</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	1-2
	Вкусовые товары. Товароведная характеристика. Требования, предъявляемые к качеству, недопустимые пороки. Условия хранения и сроки реализации. Маркировка, приемка, хранение, подготовка к продаже.	2	
	<b>Практическая работа № 35-36</b> Подготовка к продаже и продажа вкусовых товаров(чай, кофе, специи) оформление ценников, обслуживание покупателей. Правила продажи алкогольной продукции, выкладка и оформление ценников.	2	3
<b>Тема 3.6. Молоко, молочные товары и пищевые жиры</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	1-2
	Молоко и молочные товары и пищевые жиры. Товароведная характеристика. Требования, предъявляемые к качеству, недопустимые пороки. Условия хранения и сроки реализации. Маркировка, приемка, хранение, подготовка к продаже.	2	
	<b>Практическая работа № 37-38</b> Органолептическая оценка качества молочных консервов, мороженого и пищевых жиров Продажа молочных товаров, зачистка и нарезка сыров, выкладка и оформление ценников.	2	3
<b>Тема 3.7. Яйца и яичные товары</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	1-2
	Яйца и яичные товары. Товароведная характеристика. Требования, предъявляемые к качеству, недопустимые пороки.	2	

	Условия хранения и сроки реализации. Маркировка, приемка, хранение, подготовка к продаже.		
	<b>Практическая работа № 39-40</b> Определение категорий яиц, определение качества яиц и яичных товаров Организация продажи яйца и яичных товаров	2	3
<b>Тема 3.8. Мясные и рыбные товары.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	1-2
	Мясные и рыбные товары. Товароведная характеристика. Требования, предъявляемые к качеству. Условия хранения и сроки реализации. Маркировка, приемка, хранение, подготовка к продаже.	2	
	<b>Практическая работа № 41-44</b> Подготовка к продаже и продажа мяса, колбасных изделий и рыбных товаров. Нарезка, разделка, разруб. Выкладка рыбы и морепродуктов, соблюдение товарного соседства, оформление ценников.	4	3
<b>Самостоятельная работа</b> Заполнить таблицу Классификация розничной торговой сети. Ознакомиться с оформлением и оформить договора о материальной ответственности Подготовить презентацию Профессиональная этика продавца Составление диалога «Продавец – покупатель». Заполнить схему Виды планировок магазина. Заполнить таблицу Сроки хранения товаров Решение ситуационных задач по приемке продовольственных товаров Составить схему «Основные элементы процесса продажи» Виды выкладки товаров по товарным группам в магазине Пятерочка Подготовить презентацию Использование приемов мерчандайзинга Работа со статьями Закона РФ «О защите прав потребителей» по составлению понятий и сроков обмена товара. Составить опорный конспект по теме Органы контроля за санитарным состоянием предприятий торговли Подготовить сообщение Новое немеханическое торговое оборудование. Подобрать материал по теме Оценка эксплуатационных характеристик различных типов торгового оборудования. Подготовить презентацию Новинки рынка торговой мебели Заполнить таблицу Виды учета в торговле Оформить акт по ситуации		<b>37</b>	

<p>Составление схемы последовательности операций завершения работы на кассовом аппарате. Изучить и составить опорный конспект положения «Инструкция о проведении инвентаризации». Расшифровка маркировки продовольственных товаров Расшифровать штриховой код. Подготовить сообщение «Особенности упаковки зерномучных товаров» Заполните таблицу Классификация и ассортимент различных товарных групп продовольственных товаров (зерномучные) Сбор информации об ассортименте экзотических плодов в розничных торговых предприятиях г. Самары Заполните таблицу Классификация и ассортимент различных товарных групп продовольственных товаров Подготовить сообщение по ассортименту мучных кондитерских изделий в магазине «Магнит» Заполните таблицу Классификация и ассортимент различных товарных групп продовольственных товаров Подготовка сообщений на темы «История возникновения пряностей на Руси» Заполните таблицу Классификация и ассортимент различных товарных групп продовольственных товаров Обзор дополнительной литературы по теме «Роль упаковки для молочной продукции» Заполните таблицу Классификация и ассортимент различных товарных групп продовольственных товаров Заполнить схему Классификация яичных товаров Заполните таблицу Классификация и ассортимент различных товарных групп продовольственных товаров Оформление таблицы «Способы замораживания рыбы» Сбор информации по фактическому ассортименту рыбных гастрономических товаров в магазине «Магнит» Заполните таблицу Классификация и ассортимент различных товарных групп продовольственных товаров</p>			
<b>МДК 05.02. Выполнение работ по профессии Продавец непродовольственных товаров.</b>		<b>108</b>	
<b>Раздел 1. Организация труда продавца непродовольственных товаров</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1. Розничная торговая сеть</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>	1-2
	Розничная торговля. Сущность, задачи, формы. Специализация и типизация розничной торговой сети. Типы и виды предприятий торговли.	1	
	<b>Практическая работа № 1-2</b> Определение типов и видов предприятий розничной торговли Произведение сравнительной характеристики розничных типов торговых предприятий	2	3
<b>Тема 1. 2. Трудовое право работника торговли</b>	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	1-2
	Правовое регулирования трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Материальная ответственность. Охрана труда в торговле.	1	
<b>Тема 1.3. Деловая</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	1-2

<b>культура торгового работника</b>	Культура общения в сфере торговой деятельности. Этика в деловом общении. Имидж торгового работника. Культура речи.	1	
	<b>Практическая работа № 3</b> Предупреждение и решение конфликтной ситуации при обслуживании покупателей	1	3
<b>Раздел 2. Организация и технология торговли непродовольственными товарами</b>			
<b>Тема 2.1. Технология розничной торговли непродовольственными товарами</b>	<b>Содержание</b>	<b>32</b>	1-2
	Изучение покупательского спроса и формирование ассортимента товаров в магазине. Технология закупки непродовольственных товаров. Организация приемки и хранения непродовольственных товаров. Технология подготовки непродовольственных товаров к продаже. Правила продажи. Размещение и выкладка непродовольственных товаров в торговом зале. Правила работы предприятий розничной торговли. Организация торгового обслуживания. Методы стимулирования продажи товаров. Дополнительные услуги, оказываемые покупателям в магазине. Рекламно-информационное оформление магазина. Противопожарная безопасность предприятий розничной торговли	7	
	<b>Практическая работа № 4-16</b> Ознакомление с ассортиментным перечнем, формирование ассортимента товаров в магазине Решение ситуационных задач по приемке непродовольственных товаров по количеству и качеству. Организация хранения непродовольственных товаров Подготовка непродовольственных товаров к продаже Ознакомление с продажей товаров в кредит по образцам, с комиссионной торговлей. Отработка навыков размещения и выкладка непродовольственных товаров. Изучение ГОСТа Услуги розничной торговли. Разрешение ситуаций по выбору дополнительных услуг для предприятий розничной торговли. Решение ситуационных задач регулирующих отношения между продавцом и покупателем. Изучение основных средств торговой рекламы и оформление магазина. Выбор средств маркетинговых коммуникаций для предприятия торговли. Составление рекламного текста на новые и малоизвестные товары. Изучение способов упаковки и оформления подарков.	13	3

	Оформление возврата товаров и работа с претензиями покупателей.		
<b>Тема 2.2. Торгово-технологическое оборудование</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	1-2
	Мебель для розничных торговых предприятий. Оборудование для работы со штрихкодами. Контрольно-кассовое оборудование. Устройство и принцип работы	2	
	<b>Практическая работа № 17- 18</b> Отработка навыков работы на контрольно-кассовом аппарате. Отработка навыков работы на контрольно-кассовом аппарате.	2	3
<b>Тема 2.3. Ведение учета в торговле</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	1-2
	Учет кассовых и товарных операций. Документальное оформление денежных расчетов с населением. Документальное оформление результатов инвентаризации	2	
	<b>Практическая работа № 19- 24</b> Составление сопроводительных документов (товарно-транспортная накладная). Составление сопроводительных документов Оформление товарного отчета Оформление кассового отчета Оформление сдачи выручки Оформление результатов инвентаризации ценностей.	6	3
<b>Раздел 3. Организация продажи и продажа непродовольственных товаров</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 3.1. Текстильные, швейные, трикотажные, пушно-меховые и овчинно-шубные товары</b>	<b>Содержание</b>	<b>5</b>	1-2
	Текстильные, швейные, трикотажные, пушно-меховые и овчинно-шубные товары. Товароведная характеристика. Требования, предъявляемые к качеству, недопустимые пороки. Условия хранения . Маркировка, приемка, хранение, подготовка к продаже.	2	
	<b>Практическая работа № 25-27</b> Подготовка к продаже и продажа текстильных товаров. Подготовка к продаже и продажа швейных и трикотажных товаров. Предпродажная подготовка и организация продажи пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.	3	3
<b>Тема 3.2. Обувные товары.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	1-2
	Обувные товары. Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Маркировка и упаковка. Требования, предъявляемые к качеству. Оценка качества.	2	
	<b>Практическая работа № 28-29</b> Предпродажная подготовка и технология продажи обувных товаров.	2	3



	Размерные характеристики обувных товаров и оценка качества		
<b>Тема 3.3. Парфюмерно-косметические товары и товары бытовой химии</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	1-2
	Парфюмерно-косметические товары и товары бытовой химии. Товароведная характеристика. Требования, предъявляемые к качеству, недопустимые дефекты. Условия хранения . Маркировка, приемка, хранение, подготовка к продаже.	2	
	<b>Практическая работа № 30-31</b> Подготовка к продаже и продажа парфюмерно-косметических товаров Распознавание ассортимента товаров бытовой химии, проверка качества, размещение бытовой химии в торговом зале.	2	3
<b>Тема 3.4. Силикатные, металлохозяйственные товары и изделия из пластмасс</b>	<b>Содержание</b>	<b>5</b>	1-2
	Силикатные, металлохозяйственные товары и изделия из пластмасс Товароведная характеристика. Потребительские свойства. Требования, предъявляемые к качеству, недопустимые пороки. Условия хранения. Маркировка, приемка, хранение.	2	
	<b>Практическая работа № 32- 34</b> Подготовка к продаже и продажа керамических и стеклянных товаров Оценка качества, подготовка к продаже и продажа металлохозяйственных товаров Оценка качества, подготовка к продаже и продажа изделий из пластмасс	3	3
<b>Тема 3.5. Галантерейные товары, игрушки, оргтехнические товары</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	1-2
	Галантерейные товары, игрушки, оргтехнические товары Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Потребительские свойства оргтехнических, галантерейных товаров и игрушек, галантерейных товаров и оргтехнических товаров. Маркировка и упаковка	2	
	<b>Практическая работа № 35-36</b> Подготовка к продаже и продажа оргтехнических товаров Подготовка к продаже и оценка качества галантерейных товаров и игрушек.	2	3
<b>Тема 3.6. Ювелирные товаров и часы</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	1-2
	Ювелирные товаров и часы. Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Маркировка и упаковка. Потребительские свойства ювелирных товаров и часов.	2	
	<b>Практическая работа № 37-38</b> Размещение и выкладка ювелирных товаров и часов. Правила продажи ювелирных товаров и часов. Предпродажная подготовка.	2	3

<b>Тема 3.7. Мебельные товары</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	1-2
	Мебельные товары. Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Потребительские свойства мебельных товаров. Требования к качеству, маркировка, упаковка.	2	
	<b>Практическая работа № 39-40</b> Размещение и выкладка мебельных товаров. Правила продажи мебельных товаров.	2	3
<b>Тема 3.8. Электробытовые и фототовары</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	1-2
	Электробытовые и фототовары. Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Потребительские свойства электробытовых и фототоваров. Требования к качеству, маркировка, упаковка.	2	
	<b>Практическая работа № 41-44</b> Особенности продажи фототоваров. Правила продажи электробытовых товаров.	4	3
<b>Самостоятельная работа</b> Заполнить таблицу Классификация розничной торговой сети. Заполнить таблицу . Виды розничной торговой сети. Ознакомиться с видами материальной ответственности в торговле Подготовить презентацию Профессиональная этика продавца Составление диалога «Продавец – покупатель». Проведите анкетирование покупателей при изучении покупательского спроса (по конкретной группе товаров) Составить ассортиментный перечень для магазина Игрушки Составить схему Этапы закупки товаров Заполнить таблицу Сроки хранения товаров Виды выкладки товаров в магазинах Подготовить презентацию Использование приемов мерчандайзинга Разработать перечень услуг для предприятия торговли Составить рекламный текст Оформить декоративную упаковку Составить опорный конспект по теме Органы контроля за санитарным состоянием предприятий торговли Подготовить сообщение Влияние торговой мебели на архитектурно-художественное оформление интерьера и эффективность использования торговой площади розничного торгового предприятия		<b>37</b>	

<p>Разработка комплекса мероприятий по снижению травматизма на производственном участке.</p> <p>Заполнить таблицу Виды учета в торговле</p> <p>Оформить отчет по кассе</p> <p>Оформление результатов инвентаризации ценностей.</p> <p>Заполнить таблицу Ассортимент швейных товаров</p> <p>Заполнить таблицу Характеристика отделки тканей</p> <p>Подготовить сообщение Совершенствование способов маркировка меховых изделий</p> <p>Составить схему последовательности осмотра обуви перед продажей.</p> <p>Составить схему классификации Парфюмерных и косметических товаров</p> <p>Заполните таблицу Потребительские свойства товаров бытовой химии</p> <p>Составление таблиц характеристика пороков стекла, металлохозяйственных товаров, изделий из пластмасс</p> <p>Заполнить таблицу Маркировка изделий из пластмассы</p> <p>Заполните таблицу потребительских свойств галантерейных товаров</p> <p>Расшифровать маркировку изделия</p> <p>Заполнить таблицу Характеристика производителей ювелирных изделий</p> <p>Изучите с помощью интернет-магазина ассортимент мебельных товаров, дайте характеристику в таблицу</p> <p>Заполнить таблицу Ассортимент электробытовых товаров</p> <p>Расшифровать маркировку</p> <p>Заполнить таблицу Потребительские свойства стиральных машин</p>		
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>- Ознакомление с характеристикой торговой организацией.</p> <p>Изучение ассортимента товаров продаваемых в торговой организации.</p> <p>Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка торговой организации и контингентом покупателей.</p> <p>Определение вида, типа, класса данной торговой организации согласно ГОСТ Р51 773-2009 «Классификация предприятий торговли».</p> <p>Оказание помощи УТЗ (управляющему торговым залом) в организации приёмки товара от поставщика: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида.</p> <p>Участие в приёмке потребительских товаров (молока, хлеба, колбас) от местных поставщиков под контролем УТЗ, оценка качества товаров по внешнему виду и диагностирование дефектов.</p> <p>Определение градаций качества товаров. Диагностирование дефектов.</p> <p>Оценка качества верхней женской одежды органолептическим методом в соответствии со стандартом.</p>	36	

<p>Подготовка заключения о качестве.</p> <p>Бальная оценка качества сыра «Российский», упаковки, маркировки органолептическим методом согласно стандарта. Подготовка заключения о качестве.</p> <p>Подготовка товаров к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида.</p> <p>Организация рабочего места продавца.</p> <p>Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохраняемости, исправности, чистоты и порядка на рабочем месте.</p> <p>Получение и размещение упаковочного материала.</p> <p>Размещение и выкладка товаров по группам, видам, сортам с учётом частоты спроса и удобства работы.</p> <p>Размещение непродовольственных товаров (швейных изделий) на оборудовании торгового зала по отличительным ассортиментным признакам (видам, группам, артикулам, сортам, размерам и т.д.).</p> <p>Подготовка рабочего места: проверка наличия и исправности оборудования, инвентаря и инструмента, установка весов.</p> <p>Участие в выкладке продовольственных товаров с учётом ротации (проверки сроков реализации)</p> <p>Участие в выкладке непродовольственных товаров с учётом их сроков годности и потребительских свойств.</p> <p>Проверка наличия и исправности оборудования и инвентаря, заточка и правка инструмента, установка весов по уровню.</p> <p>Ознакомление с видами оборудования торговой организации.</p> <p>Соблюдение правил техники безопасности на рабочем месте.</p> <p>Работа на кассовом оборудовании.</p> <p>Самостоятельная работа на весах настольных электронных типа «DIGI» SM-100.</p> <p>Самостоятельная работа на компьютере с целью распечатки ценников на товары</p> <p>Самостоятельная работа на ручном терминале с целью проверки цен и распечатки единичных ценников Работа на компьютере по списанию брака.</p> <p>Работа с настенными терминалами с целью доведения информации о товаре до потребителя.</p> <p>Обслуживание покупателей в торговом зале с целью выявления потребности в товарах.</p> <p>Консультирование покупателей о потребительских свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров.</p> <p>Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и сопутствующего ассортимента</p> <p>Консультирование покупателей о назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях непродовольственных товаров, правилах ухода за ними, ценах, состоянии моды текущего сезона.</p> <p>Разрешение спорных вопросов с покупателями в отсутствие представителей администрации.</p> <p>Искусство торговой беседы.</p>		
---	--	--

<p>Речевой этикет продавца торговой организации.</p> <p>Анализ соблюдения продавцами торговой организации основ делового общения в системе «Продавец - покупатель».</p>		
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Ознакомление с торгово-технологической характеристикой торгового предприятия.</p> <p>Ознакомление с организационно-правовой формой торговой организации.</p> <p>Составление производственно-управленческой структуры торговой организации и анализ её недостатков и преимуществ.</p> <p>Виды ассортимента потребительских товаров по числу учитываемых признаков и по степени их детализации</p> <p>Проверка соответствия ассортимента товаров ассортиментному перечню.</p> <p>Решение ситуаций, связанных с идентификацией вида, типа и класса торговой организации.</p> <p>Определение принадлежности данной торговой организации классификационной группе по предложенному признаку классификации предприятий торговли.</p> <p>Участие в приёмке по количеству и качеству (колбасных изделий), оценка их качества органолептическим методом согласно стандартов. Распознавание видов дефектов колбасных изделий. Проверка подлинности по штриховому коду, правильности маркировки колбасных изделий.</p> <p>Оформление сопроводительных документов на приёмку колбасных изделий.</p> <p>Участие в приёмке по количеству и качеству (обуви), оценка их качества органолептическим методом согласно стандартов, распознавание видов дефектов.</p> <p>Проверка подлинности обуви по штриховому коду, правильности маркировки, оформление сопроводительных документов.</p> <p>Анализ соблюдения режима хранения, условий и сроков реализации потребительских товаров. Функциональные обязанности продавца непродовольственных товаров при подготовке рабочего места. Организация рабочего места продавца прилавочной торговли.</p> <p>Анализ соблюдения сотрудниками торговой организации санитарно-эпидемиологических требований к инвентарю, оборудованию на рабочем месте продавца непродовольственных товаров.</p> <p>Контроль за наличием и исправностью инвентаря и инструментария на рабочем месте продавца. Размещение и выкладка товаров по группам, видам, сортам с учётом частоты спроса и удобства работы. Проведение выкладки и размещения швейных изделий на оборудовании торгового зала согласно утверждённых планogramм и ценовой политики. Распечатка ценников.</p> <p>Использование компьютерной техники для обработки товарной информации. Соблюдение правил по их эксплуатации и охране труда.</p>	<p><b>72</b></p>	

<p>Использование компьютерной техники для ведения учёта товаров</p> <p>Самостоятельная работа в локально-вычислительной сети (на компьютере). Соблюдение правил их эксплуатации и охраны труда.</p> <p>Самостоятельная работа по обслуживанию покупателей на POS- терминале.</p> <p>Самостоятельная работа на весах настольных электронных типа «DIGI» SM-100.</p> <p>Использование ручных терминалов для эффективного проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей и распечатки единичных ценников.</p> <p>Работа с настенными терминалами с целью доведения информации о товаре до потребителя.</p> <p>Контроль за соблюдением правил эксплуатации подъёмно-транспортного, холодильного, электромеханического оборудования продавцами торговой организации.</p> <p>Анализ информационно-консультационных услуг и услуг по созданию удобств покупателям.</p> <p>Контроль за соблюдением требований безопасности услуг предприятий розничной торговли.</p> <p>Основные процессы услуг реализации товаров торговой организации</p> <p>Обслуживание покупателей: предложение и показ непродовольственных товаров, демонстрация их в действии, помощь в выборе товаров. Подсчёт стоимости покупки.</p> <p>Оформление паспорта на товар, имеющий гарантийные сроки пользования. Упаковка товаров, выдача покупки или передача её на контроль в сервисную зону.</p> <p>Консультирование покупателей по ассортименту швейных изделий (шкала размеров, правила их определения, маркировка, виды брака, правила обмена).</p> <p>Консультирование различного контингента покупателей с учётом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и составляющих элементов культуры речи продавца.</p> <p>Решение ситуаций по предупреждению и разрешению конфликтов между продавцом и покупателем.</p>		
<b>Квалификационный экзамен</b>		
<b>Всего</b>	<b>330</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- Посадочные места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Комплект учебно-наглядных пособий по учебной дисциплине;

#### **Технические средства обучения:**

- телевизор;
- компьютер с программным обеспечением;
- калькулятор

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основная литература:**

1. Памбухчиянц, О. В. Организация коммерческой деятельности [Электронный ресурс]: Учебник для образовательных учреждений СПО / О. В. Памбухчиянц. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. — 272 с.
2. Памбухчиянц О.В. Пособие для продавца продовольственных товаров – 4 –е изд.– М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013 - 316 с.
3. Каплина, С.А. Организация и технология розничной торговли. Учебник. Гриф МО РФ. Начальное профессиональное образование. / С.А. Каплина. Издательство: Феникс, 2013.- 333 с.
4. Чкалова, О.В. Торговое дело. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: Учебник / О.В. Чкалова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 384 с.: 60х90 1/16.
5. Панкратов, Ф.Г. Коммерческая деятельность: учебник/ Ф.Г Панкратов, Н.Ф. Солдатова - 12-е изд. - М.: Дашков и К, 2015. – 500с.

#### ***Дополнительная литература:***

6. Боровинский, Д. В. Организация закупочной деятельности в коммерческом предприятии. Синергетический эффект интеграции (современные методики расчетов) [Электронный ресурс]: монография / Д. В. Боровинский, В. В. Куимов. – Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2014. – 172 с.
7. Денисова, Н.И. Коммерческая деятельность предприятий торговли: Учебное пособие / Н.И. Денисова. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 480 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com>
8. Арустамов, Э.А. Охрана труда в торговле. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ Э.А. Арустамов. Издательство: Академия (Academia), 2014. – 160 с.
9. Миронова, Н.Б. Оборудование торговых предприятий. Учебник для начального профессионального образования/ Н.Б. Миронова. Издательство: Академия (Academia), 2012. – 224 с.
10. Отсочная, З.В. Организация и технология торговли. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования/З.В. Отсочная. Издательство - Академия (Academia), 2014.- 192 с.
11. Николаева, М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: Учебное пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 464 с.
12. Организация торговли [Электронный ресурс]: Учебник / О. В. Памбухчиянц. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014.
13. Памбухчиянц, О. В. Организация торговли [Электронный ресурс] : Учебник / О. В. Памбухчиянц. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014.
14. Иванов, Г.Г. Экономика торговли. Учебное пособие для учреждений начального профессионального образования/ Г.Г. Иванов Издательство - Академия (Academia), 2012.- 256 с. 160с.



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

**Контроль и оценка** результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

<i><b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b></i>	<i><b>Основные показатели оценки результата</b></i>	<i><b>Формы и методы контроля и оценки</b></i>
Проверять качество, комплектность, количественные характеристики товаров	Принимать участие в приемке товаров по количеству и качеству, проверка соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов; - определение количества и качества поступивших товаров; Проверка соответствия маркировки с данными указанными в сопроводительном документе	Наблюдение за выполнением практических работ
Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово-технологическом оборудовании	Подготовка товаров к продаже, распаковка, фасовка, оформление ценников в соответствии с «Правилами продажи отдельных видов товаров (ред. от 01.02.2005). Утверждены Постановлением Правительства РФ от 19 января 1998 г. N 55» Размещение товаров по группам, видам и сортам на торговом оборудовании с соблюдением правил товарного соседства	Наблюдение за деятельностью
Работать на торгово-технологическом оборудовании.	Эксплуатация торгово-технологического оборудования в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда.	Наблюдение за деятельностью
Обслуживать покупателей и	Проводить консультирование	

предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	покупателей при продаже товаров, оказание помощи в выборе покупки, информировать покупателей о свойствах товаров в соответствии с: Правилами продажи отдельных видов товаров, ФЗ «О защите прав потребителей»	Наблюдение за деятельностью
Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Соответствие условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов <i>СанПиН</i>	Экспертная оценка

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей <b>специальности</b>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения по изучению конъюнктуры рынка, выявлению и формированию спроса на товары.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Умение разрешать стандартные и нестандартные профессиональных задач по изучению конъюнктуры рынка, выявлению и формированию спроса на товары.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Производить эффективный поиск необходимой информации;  использование различных источников, включая электронные для изучения конъюнктуры рынка,	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

	выявлению и формированию спроса на товары.	
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации; Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ (презентация, сообщение и пр.)	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работа в команде; умение общаться с членами коллектива и потребителями; выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Участие в планировании организации групповой работы; самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Использование современных технологий в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик