

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01 Продажа непродовольственных товаров

По профессии СПО 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»

2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО **38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»** .

Организация-разработчик: ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Разработчик:

Белкина Маргарита Юрьевна, преподаватель специальных дисциплин высшей категории

Рекомендована Педагогическим советом ГАПОУ СПО РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Протокол № 1 от «30» августа 2019 г.

© ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

© Белкина М.Ю., преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства».

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

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

Продажа непродовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей. Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области торговли, общественного питания и сферы услуг. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей и продажи различных групп непродовольственных товаров;

уметь:

- идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно- меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно- косметических, культурно-бытового назначения);

- оценивать качество по органолептическим показателям;

- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;

- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;

- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;

- производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;

- производить взвешивание товаров отдельных товарных групп;

знать:

- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;

- классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;

- показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;

- назначение, классификацию торгового инвентаря;

- назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;

- устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;
- закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 882 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 270 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 90 часов;

учебной и производственной практики – 612 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.
ПК 2	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.
ПК 3	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
ПК 4	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в /профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
.ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность*(2), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. Учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.4.	Раздел 1. Проверка качества, приемка, осуществление подготовки, размещения товаров в торговом зале и выкладки на торговом- технологическом оборудовании,	110	20	13	10	80	*
ПК 1.3	Раздел 2 Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товара, требованиях безопасности и эксплуатации	403	158	93	79	166	*
ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.4.	Раздел 3 Сохранность товарно-материальных ценностей	9	2	2	1	6	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	360					360
	Всего:	882	180	108	90	252	360

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Срок освоения
1	2	3	4
Раздел 1 ПМ Проверка качества, осуществление подготовки, размещения товаров в торговом зале и выкладки на торгово- технологическом оборудовании, сохранность товарно-материальных ценностей.		30/8/12 пр/10 ср	
МДК .01.01 Розничная торговля		*	
Тема 1.1. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп	Содержание учебного материала	2/1/0 пр/1с.р.	
	1. Понятие о качестве товаров. Факторы, формирующие качество непродовольственных товаров: сырье, конструкция изделий, технологические процессы производства, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.	1	2
Тема 1.2. Показатели качества, дефекты, градации качества,	Содержание учебного материала	7/2/3пр/2 с.р.	
	2- Методы оценки качества и сортировка товаров. Классификация и ассортимент товаров. Государственная система стандартизации и сертификации, региональная структура управления качеством.	2	
	Практические занятия №1 Ознакомление с системой сертификации Рассмотрение методов оценки качества товара.	1	
Тема 1.3.. приемка,осуществление подготовки, размещения товаров в торговом зале и выкладки на торгово-технологическом оборудовании,	Содержание учебного материала		
	3 Практические занятия.2 Ознакомление с приемкой товаров.	2	
	4 Предпродажная подготовка непродовольственных товаров к продаже(отдельных групп и видов товаров). Весоизмерительное оборудование.	1	
	Практические занятия 3 Произвести предпродажную подготовку товаров .	1	
	5 Порядок подачи товаров в торговый зал. Требования к размещению товара. Выкладка товаров.	1	

		Практические занятия 4. Произвести размещение товаров в торговом зале, согласно требований.	1	
Тема 1.4. Оборудование торговых предприятий	Содержание учебного материала		12 /2/6	
	6	Торговая мебель: назначение, классификация и требования, предъявляемые к торговой мебели Практические занятия 5 Подбор мебели с учетом установленных нормативов для	1	2
	7	Торговый инвентарь. Назначение, классификация. Практические занятия 6 Подбор необходимого инвентаря для отдельных групп товаров.	1	2
	8	Практические занятия.7 Проведение экскурсии: Торговая мебель и инвентарь Торгового Центра ТЕТРИС.	2	
9	Практические занятия 8 Рассмотреть виды системы защиты.	2	2	
Тема 1.5. Охрана труда.	Содержание учебного материала		6/1/3 пр/2 с.п.	2
	10	Практические занятия 9 Ознакомится с инструкцией по охране труда. Оформление актов о несчастных случаях.	2	

* Если специальная оценка условий труда (аттестация рабочих мест по условиям труда) не проводилась, в пункте 7.1 указывается "не проводилась", пункт 7.2 не заполняется.

	<p>Самостоятельная работа обучающихся: проработка конспектов и учебной литературы, сообщений, подготовка к практическим занятиям</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: <i>Изучение ОСТов, ГОСТов</i> <i>Изучить новые выкладки товаров,</i> Изучить правила продажи. Инструктажи, заполнение документации по охране труда Составить таблицу сравнительной характеристики методов оценки качества. Написать ассортимент товаров предложенного преподавателем отдела в магазине. Провести опрос покупателей по изучению спроса на товары отдела Составить схему предварительной подготовки товаров: швейные, трикотажные, парфюмерные, Составить перечень необходимого оборудования для продажи : обувных, трикотажных ,галантерейных товаров, электротоваров.</p>		
--	---	--	--

* Если специальная оценка условий труда (аттестация рабочих мест по условиям труда) не проводилась, в пункте 7.1 указывается "не проводилась", пункт 7.2 не заполняется.

Раздел ПМ 3		158	
Раздел 2 Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товара, требованиях безопасности и эксплуатации.			
МДК Розничная торговля непродовольственными товарами			
Тема 2.1	Содержание учебного материала	30часа/8/12 пр/10сп	
Текстильные товары	11 Понятие о текстильных товарах. Классификация и сравнительная характеристика натуральных и химических волокон.	2	2
	12 Натуральные волокна. Практические занятия 10 Распознавание натуральных волокон растительного и животного происхождения	1 1	
	13 Химические волокна: производство, классификация. Практические занятия 11 Распознавание химических волокон.	1 1	2
	14 Производство тканей. Ткацкие переплетения. Практические занятия 12 Распознавание ткацких переплетений.	1 1	2
	15 Практические занятия 13 Распознавание ткацких переплетений.	2	
	16 Особенности отделки тканей. Практические занятия 14 Особенности отделки тканей.	1 1	2
	17 Практические занятия 15 Особенности отделки тканей.	2	
	18 Характеристика ассортимента тканей. Практические занятия 16 Распознавание видов тканей.	1 1	2
	19 Практические занятия 17 Распознавание видов тканей.	2	
	20 Понятие о нетканых материалах и искусственном мехе. Правила продажи. Закон о защите прав потребителей. Практические занятия 18 Решение ситуации по закону О защите прав потребителей.	1 1	2

	<p>Самостоятельная работа обучающихся: проработка конспектов и учебной литературы, сообщений, подготовка к практическим занятиям</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Составить схему классификации волокон. Составить таблицу сравнительной характеристики волокон. Составить таблицу сравнительной характеристики химических волокон. Виды ткацких переплетений. Особенности ткацких переплетений. Виды и особенности отделки тканей. Видовой ассортимент х\б, льняных, шерстяных, шелковых тканей. Правила продажи тканей. разбор ситуаций.</p>	10	
Тема 2.2 Швейные товары.	Содержание учебного материала	15/4/6пр/5сп	2
	21. Моделирование и конструирование швейных изделий, схема производства, влияние на качество готовых изделий	1	
	Практические занятия 19 Конструирование швейных изделий.	1	
	22. Классификация и ассортимент верхней одежды.	1	2
	Практические занятия 20 20 Распознавание ассортимента верхней одежды. Оценка качества	1	
	23. Изучение ассортимента головных уборов. Оценка качества товаров по органолептическим показателям.	1	2
	Практические занятия 21 Распознавание ассортимента головных	1	
	24. Изучение ассортимента легкого платья. Верхнего белья, столового,	1	2
Практические занятия 22 Распознавание ассортимента легкого платья, белья.	1		
25. Практические занятия 23 Решение ситуаций по Закону о защите прав потребителей	2		

	Самостоятельная работа обучающихся: проработка конспектов и учебной литературы, сообщений, подготовка к практическим занятиям Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Создание модели одежды,; нарисовать и описать модель. Новые виды верхней одежды, направления моды. Ассортимент головных уборов, направление моды. Ассортимент легкого платья, новинки моды. Постельное белье, Решение ситуаций по правилам продажи.		5	
Тема 2.3. Обувные товары.			30\7\13пр\10ср	2
	26	.Классификация и характеристика натуральных, искусственных и синтетических материалов для верха и низа обуви, их влияние на потребительские свойства обуви.	2	
	27	Практические занятия 24 Распознавание ассортимента видов кож.	2	
	28	.Схема производства кожаной обуви. Характеристика методов крепления, влияние на свойства обуви. Дефекты производства.	1	2
		Практические занятия 25 Распознавание методов крепления обуви	1	
	29	Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви по группам материала верха, размерам, половозрастному делению и назначению.	1	2
		Практические занятия 26 Чтение маркировки обуви.	1	
	30	Практические занятия 27 Распознавание ассортимента кожаной обуви.	2	
	31	Практические занятия 28 Показатели качества кожаной обуви, дефекты обуви, принципы сертификации. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение кожаной обуви. Правила продажи.	2	
	32	Практические занятия 29 Решение ситуаций по Закону о защите прав потребителей	2	
33	Резиновая и полимерная обувь. Понятие о производстве, классификация и характеристика ассортимента. Маркировка.	2	2	
34	Практические занятия 30 Распознавание ассортимент резиновой обуви.	2		

	35	Валяная обувь. Понятие о валяной обуви. Классификация и ассортимент. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение валяной обуви. Правила продажи обуви.	1	2
		Практические занятия 31 Распознавание ассортимента валяной обуви. Оценка качества обувных товаров по органолептическим показателям.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: проработка конспектов и учебной литературы, сообщений, подготовка к практическим занятиям Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Методы крепления обуви, особенности. Виды кож для верха и низа обуви. Сравнительная таблица размеров обуви. Особенности маркировки обуви. Дефекты обуви. Составить тест по теме 6 Кожаная обувь. Схема производства резиновой обуви. Требования к качеству резиновой обуви.		10	
Тема 2.4 Трикотажные товары	Содержание учебного материала		12\3\5пр\4ср	2
	36	Свойства трикотажных полотен. Потребительские свойства. Классификации и групповой характеристики ассортимента верхних трикотажных изделий, дефекты.	1	
		Практические занятия 32 Распознавание ассортимента верхний трикотаж.	1	
	37	Особенности классификации и групповой характеристики ассортимента бельевых трикотажных изделий, дефекты.	1	2
		Практические занятия 33 Распознавание ассортимента бельевой трикотаж.	1	
	3.8	Особенности классификации и групповой характеристики ассортимента чулочно-носочных и перчаточных трикотажных изделий, дефекты.	1	2
Практические занятия 34 Распознавание ассортимента чулочно-носочные изделия.		1		

	39	Практические занятия 35 Чтение маркировки,. Оценка качества трикотажных изделий. Допустимые и недопустимые дефекты трикотажных изделий, маркировка, упаковка .Правила продажи.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: проработка конспектов и учебной литературы, сообщений, подготовка к практическим занятиям Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Ассортимент верхнего трикотажа, направление моды. Бельевой трикотаж , направление моды. Чулочно-носочные изделия. Особенности маркировки трикотажных изделий	4	
Тема 2.5		Содержание учебного материала	12\4\4пр\4ср	2
Парфюмерно-косметические товары	40	Виды сырья и производство. Характеристика духов, одеколонов, туалетных вод отечественного и импортного производства. Практические занятия 36 Подбор парфюмерных товаров.	1	2
	41.	Характеристика ассортимента средств по уходу за кожей, полостью рта и зубами. Требования к качеству, маркировка, упаковка и условия хранения и сроки реализации .	1	2
		Практические занятия 37 Подбор средств по уходу за кожей и полостью рта.	1	
	42	Характеристика ассортимента средств по уходу за волосами. Требования к качеству, маркировка, упаковка и условия хранения и сроки реализации Туалетное мыло, ассортимент.	1	2
		Практические занятия 38 Подбор средств по уходу за волосами, туалетного мыло.	1	
	43	Декоративная косметика: классификация и ассортимент. Требования к качеству, маркировка, упаковка и условия хранения и сроки реализации. Правила продажи.	1	2
		Практические занятия 39 Распознавание ассортимента декоративной косметики. Чтение маркировки парфюмерно-косметических товаров .	1	

	<p>Самостоятельная работа обучающихся: проработка конспектов и учебной литературы, сообщений, подготовка к практическим занятиям</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <p>Схема производства и ассортимент парфюмерных товаров.</p> <p>Туалетное мыло: ассортимент.</p> <p>Средства по уходу за волосами.</p> <p>Средства по уходу за полостью рта.</p> <p>Решение ситуаций по правилам продажи.</p>	4	
Тема 2.6	Содержание	21/6\8пр\7ср	2
Галантерейные товары.	Текстильная галантерея. Характеристика ассортимента ленточкащих изделий, тесьмы, предметов швейной галантереи и изделий с художественной роспись	2	
	45 Практические занятия 40 Распознавание ассортимента текстильной галантереи.	2	
	46 . Кожевенная галантерея. Сырье, группировка ассортимента предметов туалета, принадлежностей для хранения бумаг и денег,	1	2
	Практические занятия 41 Распознавание ассортимента кожаной галантереи.	1	
	4.7 Металлическая галантерея. Сырье, способы производства и защиты от коррозии. Ассортимент предметов для шитья и рукоделия.	1	2
	Практические занятия 42 Распознавание ассортимента металлической галантереи.	1	
	48 Материалы для изготовления ювелирных товаров. Классификация и характеристика ассортимента ювелирных товаров. Клеймение изделий из драгоценных металлов. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение ювелирных товаров.	1	2
	Практические занятия 43 Распознавание ассортимента ювелирных изделий, бижутерия.	1	
	49 .Изделия из пластмасс. Общая характеристика, классификация и ассортимент пластмасс. Сведения о способах переработки пластмасс. Ассортимент изделий.	1	2
	ус Практические занятия 44 Чтение маркировки изделий из пластмасс.	1	
50 Практические занятия 45 Распознавание ассортимента ассортимент изделий из пластмасс.	2		

	<p>Самостоятельная работа обучающихся: проработка конспектов и учебной литературы, сообщений, подготовка к практическим занятиям</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Текстильная галантерея: виды, ассортимент. Кожаная галантерея: виды сумок. Металлическая галантерея: Изделия для рукоделия. Клеймение ювелирных изделий.</p>	7		
Тема 2.7	Содержание учебного материала	5\4\2пр\3ср	2	
Пушно-меховые товары.	51	Классификация пушно-меховых товаров. Понятие о пушно-меховых и овчинно-шубных товарах. Классификация меховых товаров. Понятие о пушно-меховом сырье, полуфабрикатах и готовых изделиях. Сортность. Особенности производства. Ассортимент пушно-меховых товаров.	2	2
	52	Изучение ассортимента пушно-меховых изделий по видам, товарным свойствам и изделий из них Маркировка ,упаковка, транспортирование и хранение пушно-меховых и овчинно-шубных товаров Правила продажи. Закон о защите потребителей	2	
	53	Практические занятия 46 Распознавание ассортимента пушно-меховых изделий по видам, товарным свойствам и изделий из них.	2	
		<p>Самостоятельная работа обучающихся: проработка конспектов и учебной литературы, сообщений, подготовка к практическим занятиям</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Схема классификации. Виды обчинно-шубного сырья. Виды мехового сырья. Ассортимент меховых изделий.</p>	3	
	Тема 2.8	Содержание учебного материала	30\7\13\10ср	2
Посудохозяйственные товары.	54	Состав и виды стекла, влияние состава на основные потребительски Производство стекла и стеклянных изделий. Виды декорирования . Классификация ассортимента изделий из стекла. Показатели качества посуды .	2	2
	55	Практические занятия 47 Распознавание ассортимента ассортимент изделий из стекла.	2	

56	Виды керамики, свойства, признаки распознавания. Производство и декорирование. Классификация и ассортимент керамических изделий. Показатели качества посуды .Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение .	1	2
	Практические занятия 48 Декорирование керамических	1	
57	Практические занятия 49 Распознавание ассортимента изделий из керамики. Качество керамических изделий	2	2
58	Металлохозяйственные товары. Сырье для производства, способы защиты от коррозии. Классификация и характеристика ассортимента металлической посуды. Показатели качества, методы оценки, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение товаров.	1	
	. Практические занятия 50 Распознавание способов защиты от коррозии	1	
59	Практические занятия 51 Распознавание ассортимента изделий из металла.	2	2
60.	Товары бытовой химии. Виды и ассортимент клеящих материалов,	1	
	Практические занятия 52 Распознавание ассортимента клея.	1	
61	Практические занятия 53 Распознавание ассортимента товаров бытовой химии.	2	2
62	Лакокрасочные товары. Виды, назначение, состав, ассортимент и применение сиккативов, олиф, лаков и красочных составов. Требования к качеству товаров бытовой химии.	2	
63	Практические занятия 54 Распознавание ассортимента лакокрасочных товаров. Чтение маркировки, Расчет потребности краски.	2	2
Самостоятельная работа обучающихся: проработка конспектов и учебной литературы, сообщений, подготовка к практическим занятиям Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Ассортимент изделий из стекла, новые виды декорирования. Ассортимент керамических изделий, новые декорирования. Металлические изделия, виды защиты от коррозии. Ассортимент бытовой химии. Маркировка ЛКТ.		10	

Тема 2.9.	Содержание учебного материала	21\6\8пр\7ср	2
Культтовары.	6 Игрушки. Значение игрушек в воспитании детей. Классификация и характеристика ассортимента игрушек. Показатели безопасности.	1	2
	4 Практические занятия 55 Распознавание ассортимента игрушек, маркировка, качество.,	1	
	6 Ассортимента бумаги, беловых товаров	1	2
	5 Практические занятия 56 Распознавание ассортимента изделий из бумаги	1	
	66 Практические занятия 57 Распознавание ассортимента: предметы для письма, черчения и рисования. Качество.	2	
	6 Фотоаппараты, видеокамеры, конструктивные особенности,	1	2
	7 Практические занятия 58 Распознавание ассортимента фотоаппаратов, маркировка. Качество.	1	
	6 . Телевизоры. Потребительские свойства и качество.	1	2
	8 Практические занятия 59 Распознавание ассортимента телевизоров, маркировка.	1	
	69 . Часы Классификация и ассортимент. Ассортимент часов, маркировка, качество	1	2
		1	
7 Радиоэлектронные товары, понятие, классификация	1	2	
0 Практические занятия 61 Распознавание ассортимента: радиоэлектронные товары, маркировка. Решение ситуаций по Закону о защите прав потребителей	1		
Самостоятельная работа обучающихся: проработка конспектов и учебной литературы, сообщений, подготовка к практическим занятиям Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Требования к качеству игрушек. Школьно-письменные и беловые товары: маркировка, требования к качеству. Классификация фототоваров, видеокамеры. Маркировка часов, правила продажи. Классификация радиоэлектронных товаров. Правила продажи культтоваров. Решение задач по закону « О защите прав потребителей».		7	
Тема 2.10.	Содержание учебного материала	30\6\14пр\10ср	2

Электротовары	71	Практические занятия 62 Распознавание ассортимента электроустановочных изделий.	2	2
	72	Бытовые светильники: осветительная аппаратура и лампы. Сравнительная характеристика ламп накаливания, люминесцентных, галогеновых и энергосберегающих.	2	
	73.	Практические занятия 63 Распознавание ассортимента электролампочек, качество.	2	2
	74	Приборы для кипячения воды: виды электронагревательных элементов, особенности конструкций, характеристика ассортимента	1	
		Практические занятия 64 Распознавание ассортимента приборов для кипячения воды.	1	
		Приборы и машины для обработки белья. Утюги,	1	2
		Практические занятия 65 Распознавание ассортимента утюгов, маркировка	1	
	76	Практические занятия 66 Распознавание ассортимента стиральных машин, маркировка, качество. стиральные и гладильные машины особенности конструкции, типы, показатели качества	2	2
	77	Характеристика ассортимента. Бытовые холодильники. Особенности конструкции, технико-экономические показатели, характеристика	1	
		Практические занятия 67 Распознавание ассортимента бытовых холодильников, маркировка, качество	1	
	78	Практические занятия 68 Распознавание ассортимента приборов для приготовления пищи	2	2
	79	Приборы для создания микроклимата: виды, особенности конструкции, ассортимент.	1	
		Практические занятия 69 Распознавание ассортимента приборов для создания микроклимата, маркировка.	1	
	80	Практические занятия 70 Решение ситуаций по Закону о защите прав потребителей	2	

	<p>Самостоятельная работа обучающихся: проработка конспектов и учебной литературы, сообщений, подготовка к практическим занятиям</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <p>Маркировка электролампочек, особенности.</p> <p>Маркировка нагревательных приборов.</p> <p>Маркировка машин для обработки белья.</p> <p>Маркировка бытовых холодильников.</p> <p>Маркировка приборов для создания микроклимата.</p>	10	
Тема 2.11 Строительные товары	<p>Содержание учебного материала</p>	12\3\5пр\4ср	
	81. Классификация, ассортимент и показатели качества минеральных, вяжущих, отделочных, облицовочных материалов.	1	2
	<p>Практические занятия 71</p> <p>Распознавание ассортимента минеральных, вяжущих, отделочных материалов.</p>	1	
	82. Классификация и ассортимент стеновых покрытий.	1	2
	<p>Практические занятия 72</p> <p>Распознавание ассортимента стеновых покрытий..</p>	1	
	83. Классификация, ассортимент и показатели качества половых	1	
	<p>Практические занятия 73</p> <p>Распознавание ассортимента половых покрытий.</p>	1	
<p>Практические занятия 74 Чтение маркировки строительных товаров, Расчет потребности строительных материалов.</p>	2		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: проработка конспектов и учебной литературы, сообщений, подготовка к практическим занятиям</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <p>Составить схему классификации строительных материалов.</p> <p>Стеновые покрытия, маркировка.</p> <p>Материалы для отделки пола, маркировка.</p> <p>Расчет необходимого количества строительных материалов.</p>	4	
Тема 2.12.	<p>Содержание учебного материала</p>	9\4\2п.\3ср	
Мебельные	85. Материалы и полуфабрикаты для производства мебели.	2	2

товары.	86.	Классификация, характеристика ассортимента, показатели и методы оценки качества. Основные требования, предъявляемые к мебели. Правила продажи.	2	2
	87	Практические занятия75 Распознавание ассортимента мебельных товаров. Маркировка. Решение ситуаций по Закону о защите прав потребителей	2	
	Самостоятельная работа. Сырье для производства мебели. Маркировка, правила продажи мебели.		3	
2.13 Народные промыслы России	Содержание учебного материала		6\2\2п.п.\2ср	
	88	Народные промыслы России: классификация, ассортимент. Народные промыслы Карелии	2	2
	89	Практические занятия76 Распознавание ассортимента Народных промыслов. Решение ситуаций по Закону о защите прав потребителей	2	2
	Самостоятельная работа. Народные промыслы Карелии		1	
РАЗДЕЛ 3. Товарно-материальные ценности	Содержание		3\1п.п.1ср.	
	90	Виды материальной ответственности. Договор о материальной ответственности.	1	2
		Практические занятия 77 Оформление ведомостей, выведение результатов. Инвентаризация: сроки, порядок проведения Оформление документов, выведение результатов	1	
Самостоятельная работа обучающихся: проработка конспектов и учебной литературы, сообщений, подготовка к практическим занятиям Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Виды материальной ответственности.			1.	

3.3. УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА		
Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем ПК 1.1 - 1.4	Содержание учебного материала	Объем часов
МДК 01.01.		
Розничная торговля непродовольственными товарами		
Учебная практика	Содержание	252
	Виды работ учебных:	
	<ul style="list-style-type: none"> • идентифицировать товары различных товарных групп: <ul style="list-style-type: none"> - текстильных, - обувных, - пушно-меховых, овчинно-шубных, - хозяйственных, - галантерейных, - ювелирных, - парфюмерно-косметических, - культурно-бытового назначения; • оценивать качество по органолептическим показателям; • консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; • расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; • идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций; • производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования; • производить взвешивание товаров отдельных товарных групп. 	

Производственная практика	Виды производственных работ:	360
	<ul style="list-style-type: none"> • обслуживание и консультирование покупателей; • продажа различных групп непродовольственных товаров. 	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие кабинета «Организация и технология розничной торговли», «Товароведение непродовольственных товаров» и лаборатории «Торгово- технологическое оборудование».

Количество рабочих мест в кабинете соответствует количеству обучающихся.

Количество рабочих мест в лаборатории по количеству обучающихся.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Торгово- технологическое оборудование»

- комплект весоизмерительного оборудования;
- комплект учебно- методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, учебные карты).

Оборудование кабинета «Организация и технология розничной торговли» и «Товароведение непродовольственных товаров» :

- комплекты образцов непродовольственных товаров по изучаемым группам;
- наглядные пособия (плакаты, учебные карты);
- комплекты нормативно- технической документации по изучаемым темам.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- персональные компьютеры;
- калькуляторы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено на предприятиях розничной торговли

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные и правовые источники:

1. «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 №2300/1-1 – ФЗ (с изменениями и дополнениями)
2. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 31.03.1999 №52 – ФЗ, (с изменениями и дополнениями).
3. «О ветеринарии» от 14.05.1993 № 4979 \1-1, (с изменениями и дополнениями).
4. «Об экологической экспертизе» от 23.11.95 № 174-ФЗ (с изменениями и дополнениями).
5. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ, с изменениями и дополнениями).
6. «О карантине растений» от 05.06.2000 №99 – ФЗ (с изменениями и дополнениями).
7. «Об охране окружающей среды» от 10.01.2002 №7 – ФЗ (с изменениями и дополнениями).
8. «О техническом регулировании» от 27.12.2002 №29 – ФЗ (с изменениями и дополнениями).
9. ГОСТ и ГОСТ Р на товары отдельных групп и видов.

Основные источники:

1. Абоимова, Н.Э. Организация и технология розничной торговли: учебник для учреждений нач.проф.образования/ Н.Э Абоимова. - М.:Издательский центр «Академия», 2016. – 256

2. Гранаткина, Н.В. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учеб. пособие для нач. образования / Н.В. Гранаткина. - 8-е изд., исправ. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с. – (Ускоренная форма подготовки).
3. Новикова, А.М. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: Учеб. Для нач. проф. образования / А.М. Новикова. [и др.] – М.: Проф-ОбрИздат, 2016. – 480 с.

Дополнительные источники:

1. Арустамов, Е.А. Техническое оснащение торговых организаций, учебник для СПО / Е.А. Арустамов – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 120 с.
2. Арустамов, Е.А. Оборудование предприятий торговли, учебное пособие / Е.А. Арустамов – М.; - 2016. – 160 с.
3. Герасимова, В.А. Товароведение и экспертиза обувных товаров / В.А. Герасимова – СПб.; Питер, 2017. – 140 с.
4. Гранаткина, Н.В. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учеб. пособие / Н.В. Гранаткина - М. : Издательский центр «Академия» 2015. – 320 с.
5. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров / Л.Г. Елисеева – М.: МЦФЭР 2016. – 240 с.
6. Костылев, Ю.С. Оборудование розничной и оптовой торговли / Ю.С. Костылев - М.; - 2017г. – 130 с.
7. Ларина, Т. Справочник товароведа. / Т. Ларина – М.: ДеЛи принт 2016. – 180 с.
8. Новикова А.М. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами / А.М. Новикова - М.; Проф-ОбрИздат, 2016.
9. Памбухчиянц О.В. Организация и технология коммерческой деятельности / О.В. Памбухчиянц - М.: Дашков и К, 2016. – 448 с.
10. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий. Учебник для НПО / Т.Р. Парфентьева - М.; 2017. – 128 с.
11. Сайткулов Н.Н. Техническое оснащение торговых предприятий / Н.Н. Сайткулов - М.: Деловая литература», 2016. – 136 с.

Интернет-ресурсы:

1. [Электронный ресурс] / официальный сайт Министерства промышленности и торговли Российской Федерации. - Режим доступа: <http://www.minpromtorg.gov.ru>, свободный
2. [Электронный ресурс] / официальный сайт отдела торговли Республики Карелия. - Режим доступа: <http://www.karelia.biz.ru>, свободный
3. [Электронный ресурс] / официальный сайт Союза Потребителей Российской Федерации. - Режим доступа: <http://www.potrebitel.net.ru>, свободный

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практики в рамках профессионального модуля «Продажа непродовольственных товаров» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков по профессии «Продавец, контролер-кассир».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): у педагогического состава наличие высшего профессионального образования обязательно, соответствующее профилю модуля «Продажа непродовольственных товаров» и профессии «Продавец, контролер-кассир». У мастеров производственного обучения квалификационный разряд не ниже пятого.

Педагогический состав:

Дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Техническое оснащение», «Охрана труда», «Товароведение непродовольственных товаров», «Организация коммерческой деятельности».

Мастера: наличие 5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 – го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

В ходе реализации подготовки по программе профессионального модуля, образовательное учреждение обеспечивает организацию и проведение текущего контроля индивидуальных образовательных достижений обучающегося.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения при проведении практических занятий, контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена, который проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся и объединений работодателей.

Формы и методы текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев от начала обучения по образовательной программе.

Для текущего контроля и промежуточной аттестации образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки (таблицы).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	<ul style="list-style-type: none"> - проверка комплектности различных групп непродовольственных товаров; -определение сортности товара -выбор и обоснование методов проверки качества. -выбор и обоснование документов необходимых при приёмке различных групп непродовольственных товаров -проверка подлинности сертификатов соответствия. -выбор и обоснование региональной структуры управления качеством. 	Текущий контроль в форме: письменного/устного опроса; -тестирования; -практических работ -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных

<p>Осуществление подготовки, размещения товаров в торговом зале и выкладки на торгово-технологическом оборудовании</p>	<p>- подготовка различных групп непродовольственных товаров к продаже в соответствии с Правилами:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● текстильных, ● швейных, ● трикотажных, ● культтоваров, ● посудохозяйственных ● и т. д. <p>-размещение различные группы непродовольственных товаров в торговом зале, соблюдая товарное соседство;</p> <p>- выкладка товаров с использованием различных способов.</p> <p>-выбор и обоснование необходимого немеханического оборудования для продажи непродовольственных групп товаров.</p> <p>-подбор необходимого инвентаря для подготовки различных групп непродовольственных товаров к продаже.</p>	<p>исследований и т.д.)</p>
<p>Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товара, требования безопасности и эксплуатации.</p>	<p>- консультация покупателей о потребительских свойствах различных групп непродовольственных товаров;</p> <p>-продажа сложно технических товаров согласно Правилам;</p>	
<p>Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей</p>	<p>-анализ товарных потерь;</p> <p>-выбор видов форм материальной ответственности;</p> <p>-заполнение договоров о материальной ответственности;</p>	

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

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

компетенции)		контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	Текущий контроль в форме: - устного зачета; - тестирования; - оценки защиты лабораторной работы - оценки на практическом занятии. - проверочных работ по темам МДК. Экзамен по МДК Экзамен (квалиф) по модулю Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области торгово-технологического процесса; - оценка эффективности и качества выполнения	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области торгово-технологического процесса	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные источники	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– работа с нормативными документами	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, покупателями	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами и покупателями в ходе обучения	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	– соблюдение мер безопасного труда, техники безопасности	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 02ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

по профессии СПО **38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»**

2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО **38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»**

Организация-разработчик: ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Разработчики:

Павлова Л.С., преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»;

Рекомендована педсоветом ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства» № 1 от 30.09.2019 г.

© ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

© Павлова Л.С. - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Продажа продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

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

Продажа продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

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

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области торговли, общественного питания и сферы услуг. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);

- устанавливать градации качества пищевых продуктов;

- оценивать качество по органолептическим показателям;

- распознавать дефекты пищевых продуктов;

- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

- производить подготовку измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования;

- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое, контрольно-кассовое оборудование;

знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;

- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;

- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

- показатели качества различных групп продовольственных товаров; дефекты продуктов;

- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;

- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;

- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
 - устройство и принципы работы оборудования;
 - типовые правила эксплуатации оборудования;
 - нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- Закон о защите прав потребителей; правила охраны труда.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего: 936 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 216 часов;

самостоятельной работы обучающегося 108 часов;

учебной практики 216 часов

производственной практики 396 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 2.2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 2.3	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 2.4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 2.5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 2.6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей
ПК 2.7	Изучать спрос покупателей.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная (по профилю, специальности, часов)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1,2.2,2.5	Раздел 1. Подготовка товаров к продаже	279	66	30	33	72	108
ПК 2.3,2.4,2.6,2.7	Раздел 2. Продажа товаров	657	150	100	75	144	288
	Всего:	936	216	130	108	216	396

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами		216/130/108 с.р.		
Раздел 1 ПМ 02 Подготовка товаров к продаже		66/ 30 /33 с.р.		
Тема 1.1. Осуществление приемки товаров	Содержание	12/8/ 6с.р.		
	1	Поступление товаров и тары на торговые предприятия. Источники поступления товаров на торговые предприятия. Договор купли-продажи. Договор поставки.	2	2
		Оприходование товаров и тары		2
	2	Особенности приёмки товаров в магазине по количеству и качеству Сопроводительные документы Порядок составления актов на установленное расхождение в количестве и качестве. Ответственность материально - ответственных лиц по товарам и таре. Инвентаризация ТМЦ.	2	
	Практические занятия		8	
	3	Практическое занятие №1.Оформление торговой документации: товарной накладной	2	
	4	Практическое занятие №2 Оформление актов на установленное расхождение в количестве	2	
	5	Практическое занятие № 3.Составление товарного отчета	2	
	6	Практическое занятие № 4.Составление товарного отчета	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела		6	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к			

		их защите. Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.		
		Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1.Изучение нормативных документов: Инструкция №П-6 от 15 июня 1965г, с изменениями и дополнениями, Инструкция №П-7 от 15 июня 1965г, с изменениями и дополнениями; 2.Изучение и анализ товарно-сопроводительных документов. 3. Оформление товарно-сопроводительных документов по образцу. 4. Оформление товарного отчета.		
Тема 1.2. Осуществление подготовки, размещения, выкладки и продажи товаров	Содержание		18/ 12/ 9 с.р.	
	7	Технология подготовки товаров к продаже Предварительная подготовка товаров к продаже в соответствии с правилами продажи Особенности подготовки отдельных групп и видов товаров к продаже Упаковка, виды. Требования к упаковочным материалам	2	2
	8	Технология размещения, выкладки, продажи товаров в торговом зале Порядок подачи товаров в торговый зал. Требования к размещению товаров. Выкладка товаров, требования к оформлению ценников.	2	2
	9	Правила продажи продовольственных товаров. Виды покупательского спроса. Применение методов изучения покупательского спроса	2	
	Практические работы		12	
	10	Практическое занятие № 5.Размещение на хранение продовольственных товаров	2	
	11	Практическое занятие № 6. Выкладка продовольственных товаров разными способами	2	
	12	Практическое занятие № 7.Оформление ценника на разные группы товаров	2	
	13	Практическое занятие №8. Изучение покупательского спроса	2	
	14	Практическое занятие №9.Устный подсчет стоимости покупки	2	
15	Практическое занятие №10 . Отработка диалога с покупателями	2		

		ем при обслуживании в розничном торговом предприятии		
		Самостоятельная работа при изучении раздела	9	
		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.		
		Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1.Изучение законов РФ «О защите прав потребителей», 2.Изучение правил продажи отдельных видов товаров (Утв. Постановлением совета Правительства РФ от 19.01.1998г.№55) с изменениями и дополнениями. 3.Изучение нормативных документов: Гост Р 51304-2009. Услуги торговли, Гост Р 51305 2009. Услуги торговли. Требования к персоналу. 4. Оформление ценников. 5.Составление анкеты по изучению покупательского спроса. 6.Подготовка вопросов,кроссворда.		
Тема 1.3. Торгово-технологическое оборудование	Содержание		36/ 10/18 с.р.	
		Весоизмерительное оборудование	10	2
	16	Назначение весоизмерительного оборудования. Меры длины, объема, веса. Классификация весоизмерительного оборудования. Требования, предъявляемые к весоизмерительному оборудованию. Индексация весоизмерительного оборудования.	2	
	17	Устройство и принцип работы, правила эксплуатации настольных циферблатных весов Устройство и принцип работы, правила эксплуатации товарных весов	2	

18	Гири. Клеймение весов и гирь. Охрана труда при работе с оборудованием. Государственный метрологический контроль за средствами измерений. Техническое обслуживание измерительного оборудования	2	
19	Устройство и принцип работы, правила эксплуатации электронных весов моделей ВЭ -15 Т.	2	
20	Устройство и принцип работы, правила эксплуатации весов электронных печатающих, товарных электронных весов.	2	
21	Тепловое оборудование: назначение, возможности и преимущества применения. Виды оборудования: кофеварки, водонагреватели, грили. Назначение, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Соблюдение мер безопасного труда.	2	2
22	Измельчительно-режущее оборудование: назначение и преимущества применения измельчительно-режущего оборудования, классификация оборудования. Характеристика видов. Охрана труда при работе с оборудованием.	4 2	2
23	Устройство и принцип работы слайсера, маслорезки. Устройство и принцип работы мясорубки, ленточной пилы.	2	
24	Холодильное оборудование: холод, его сущность. Виды и способы охлаждения. Принцип действия холодильной компрессионной машины. Хладагенты, их сущность	6 2	2
25	Назначение, классификация, требования, предъявляемые к холодильному оборудованию.	2	
26	Характеристика видов холодильного оборудования Правила эксплуатации и охрана труда при работе с холодильным оборудованием. Техническое обслуживание оборудования..	2	
27	Подъемно-транспортное оборудование: назначение, преимущества, классификация подъемно-транспортного оборудования. Охрана труда при работе с оборудованием. Устройство и принцип работы разных видов подъемно-транспортного оборудования	2	2

	28	Немеханическое оборудование: назначение, преимущества, классификация, требования, предъявляемые к немеханическому оборудованию Устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации оборудования. Торговый инвентарь: назначение, классификация по группам, виды инвентаря.	2	2
	Практические занятия		10	
	29	Практическое занятие № 11.Эксплуатация настольных циферблатных и товарных весов	2	
	30	Практическое занятие № 12.Эксплуатация электронных весов	2	
	31	Практическое занятие № 13.Эксплуатация электронных весов	2	
	32	Практическое занятие № 14. Эксплуатация режущей гастрономической машины (слайсера)	2	
	33	Практическое занятие № 15.Эксплуатация режущей гастрономической машины (слайсера)	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела		18	
		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.		
		Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1.Изучение инструкции по правилам эксплуатации разных моделей весов; 2. Оформление тестов, кроссвордов; 3. Изучение видов оборудования на практике в гипермаркете «Сигма», «Магнит», «Спар», «Онего», «Бородинский», «Семья». 4. Оформление карточек, схем, алгоритма работы разных видов оборудования		
МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами				
Раздел 2 Продажа товаров			150/ 100/ 75с.р.	

Тема 2.1. Соблюдение условий хранения продаваемых продуктов.	Содержание		12/6/6 с.р.
	34	Классификация продовольственных товаров Предмет, цели и задачи товароведения. Классификация групп, подгрупп и видов продовольственных товаров. Химический состав пищевых продуктов Значение их в питании. Неорганические вещества, органические вещества.	2
	35	Потребительские свойства пищевых продуктов Особенности пищевой ценности, энергетической, биологической, физиологической, органолептической ценности, усвояемости, доброкачественности. Оценка качества продовольственных товаров Методы оценки качества Оценка качества продовольственных товаров по органолептическим показателям. продовольственных товаров. Градации качества пищевых продуктов: стандарт, нестандарт, брак, отход Дефекты пищевых продуктов Дефекты пищевых продуктов, причины их возникновения, правила распознавания.	2
	36	Хранение продовольственных товаров Условия хранения продовольственных товаров. Товарная информация Виды, формы и средства товарной информации, их назначение	2
	Практические занятия		6
	37	Практическое занятие № 16.Решение задач по подсчету энергетической ценности пищевых продуктов.	2
	38	Практическое занятие № 17. Изучение маркировки продовольственных товаров	2
	39	Практическое занятие № 18 .Изучение видов и форм товарной информации по натуральным образцам товаров	2
	Самостоятельная работа при изучении раздела	6	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к		

		практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.		
		Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов с использованием натуральных образцов. 2. Проверка сроков годности пищевых продуктов на натуральных образцах. 3. Проверка соответствия маркировки натуральных образцов требованиям Гост Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. 4. Определение видов и форм товарной информации на натуральных образцах. 5. Оформление вопросов, схем.		
Тема 2.2.	Содержание		138/ 94 / 69с.р.	
Обслуживание покупателей		1.Зерномучные товары	18/10/9 с.р.	2
	40	Виды зерновых культур. Зерно, показатели качества зерна. Крупа: химический состав и пищевая ценность, классификация круп, характеристика ассортимента Требования к качеству круп, дефекты, упаковка, маркировка и хранение	2	
	41	Мука: химический состав, виды помолов, сорта, показатели качества, условия и сроки хранения.	2	
	42	Макаронные изделия: классификация, виды, показатели качества, дефекты, упаковка, условия хранения.	2	
	43	Хлебобулочные изделия, химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент хлебобулочных изделий, Требования к качеству хлебобулочных изделий, дефекты, болезни, маркировка и хранение хлебобулочных изделий	2	

	Практические занятия	10	
44	Практическое занятие №19. Распознавание видов зерновых культур	2	
45	Практическое занятие № 20. Распознавание видов круп	2	
46	Практическое занятие №21 Распознавание видов и сортов муки	2	
47	Практическое занятие № 22 Распознавание видов макаронных изделий	2	
48	Практическое занятие № 23 Определение качества хлебобулочных изделий по органолептическим показателям	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела	9	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.		
	Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1. Изучение ассортимента круп, муки, макаронных и хлебобулочных изделий, реализуемых в предприятиях торговли г. Петрозаводска. 2. Подготовка презентаций: «Новое в ассортименте круп, муки, макаронных и хлебобулочных изделий». 3. Подготовка опорных конспектов по темам.		
	2. Сахар, крахмал, мед, кондитерские изделия	26/20/13 с.р.	2
49	Сахар, химический состав и пищевая ценность, классификация, виды и ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка и хранение. Мед, химический состав и пищевая ценность, классификация, виды и ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка и хранение. Крахмал. Продукты переработки крахмала (саго, патока) Фруктово-ягодные кондитерские изделия, химический состав и пищевая ценность, классификация, виды и ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка и хранение	2	
50	Карамель, конфеты, ирис, драже. Химический состав и пищевая ценность, классификация, виды и ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка и хранение.	2	

	51	Шоколад и какао-порошок, мучные кондитерские изделия, химический состав и пищевая ценность, классификация, виды и ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка и хранение. Диетические и лечебные кондитерские изделия, восточные сладости виды, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	2	
	Практические занятия		20	
	52	Практическое занятие № 24 .Распознавание видов и ассортимента сахара, оценка качества по органолептическим показателям	2	
	53	Практическое занятие № 25 .Распознавание видов и ассортимента натурального меда, оценка качества по органолептическим показателям	2	
	54	Практическое занятие № 26 Распознавание видов фруктово-ягодных кондитерских изделий, оценка качества по органолептическим показателям	2	
	55	Практическое занятие № 27.Распознавание видов карамели, характеристика начинок	2	
	56	Практическое занятие № 28. Оценка качества карамели по органолептическим показателям	2	
	57	Практическое занятие № 29.Распознавание видов конфет, характеристика конфетных масс	2	
	58	Практическое занятие № 30.Оценка качества конфет по органолептическим показателям	2	
	59	Практическое занятие № 31.Распознавание видов шоколада, оценка качества шоколада по органолептическим показателям	2	
	60	Практическое занятие № 32.Распознавание видов мучных кондитерских изделий	2	
	61	Практическое занятие № 33.Оценка качества мучных кондитерских изделий по органолептическим показателям	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела		13	
		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		

		Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.		
		Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1.Изучение ассортимента сахаристых и мучных кондитерских изделий, реализуемых в предприятиях торговли г Петрозаводска. 2.Подготовка презентаций: «Новое в ассортименте сахаристых и мучных кондитерских изделий». 3.Подготовка сообщения «Шоколад – пища богов». 4.Составление таблицы «Отличительные особенности различных типов печенья». 5.Подготовка презентации на тему: «Жевательная резинка». 6.Подготовка опорных конспектов по темам.		
4		3.Свежие и переработанные овощи и плоды	16/ 12/ 8 с.р.	2
	62	Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов, лечебные и диетические свойства. Классификация свежих овощей. Свежие овощи, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования.	2	
	63	Свежие плоды, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования. Продукты переработки плодов и овощей: ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения Грибы: ассортимент, показатели качества свежих и переработанных грибов, упаковка, условия и сроки хранения	2	
	Практические занятия		12	
	64	Практическое занятие № 34. Распознавание видов и хозяйственно-ботанических сортов свежих овощей	2	
	65	Практическое занятие № 35.Распознавание болезней свежих овощей и оценка качества свежих овощей по органолептическим показателям	2	
	66	Практическое занятие №36.Распознавание видов, помологических и ампелографических сортов свежих плодов	2	

	67	Практическое занятие № 37. Распознавание болезней и оценка качества свежих плодов по органолептическим показателям	2	
	68	Практическое занятие № 38. Распознавание видов переработанных овощей и плодов, расшифровка маркировки плодоовощных консервов	2	
	69	Практическое занятие № 39. Расшифровка маркировки плодоовощных консервов	2	
		Самостоятельная работа при изучении раздела	8	
		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.		
		Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1. Изучение Закона РФ «О карантине растений» 21.07.14 №206 - ФЗ 2. Подготовка презентаций: «Экзотические виды свежих овощей и плодов». 3. Изучение помологических сортов свежих плодов, реализуемых в магазинах г. Петрозаводска. 4. Изучение переработанных овощей и плодов, реализуемых в магазинах г. Петрозаводска. 5. Подготовка презентации «Свежие грибы». 6. Подготовка опорных конспектов по темам.		
		4. Вкусовые товары	18/12/9 с.р.	2
	70	Чай и чайные напитки, кофе и кофейные напитки, значение в питании, химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка и хранение	2	
	71	Пряности и приправы, значение в питании, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка и хранение	2	
	72	Безалкогольные напитки, значение в питании, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка и хранение	2	
		Практические занятия	12	
	73	Практическое занятие № 40. Распознавание видов чая,	2	

	органолептическая оценка качества		
74	Практическое занятие № 41. Распознавание видов кофе, органолептическая оценка качества	2	
75	Практическое занятие № 42. Распознавание видов пряностей, органолептическая оценка качества	2	
76	Практическое занятие № 43. Распознавание видов приправ, органолептическая оценка качества	2	
77	Практическое занятие № 44. Распознавание видов безалкогольных напитков,	2	
78	Практическое занятие № 45. Органолептическая оценка качества безалкогольных напитков	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела	9	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.		
	Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1. Изучение ассортимента чая, кофе, безалкогольных напитков, реализуемых в предприятиях торговли г. Петрозаводска. 2. Подготовка презентаций: «Новое в ассортименте чая, кофе, безалкогольных напитков». 3. Подготовка сообщений: «История чая», «За и против кофе», «История поваренной соли». 4. Подготовка презентации «Пряности». 5. Подготовка опорных конспектов по темам.		
	5. Молочные товары	20/14/ 10 с.р.	2
79	Молоко и сливки, значение в питании, химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка и хранение. Кисломолочные продукты и напитки, значение в питании,	2	

		химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка и хранение		
80		Масло коровье, сыры, химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка и хранение	2	
81		Молочные консервы, мороженое, значение в питании, химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка и хранение.	2	
Практические занятия			14	
82		Практическое занятие № 46. Распознавание видов молока	2	
83		Практическое занятие № 47. Оценка качества молока по органолептическим показателям	2	
84		Практическое занятие № 48. Распознавание видов кисломолочных продуктов	2	
85		Практическое занятие № 49. Оценка качества кисломолочных продуктов по органолептическим показателям	2	
86		Практическое занятие № 50. Распознавание видов сыров полутвердых, мягких и плавленых	2	
87		Практическое занятие № 51. Оценка качества полутвердых сыров по 100 –балльной системе	2	
88		Практическое занятие № 52. Распознавание видов молочных консервов, расшифровка маркировки	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела			10	
		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.		
		Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1. Изучение Технического регламента таможенного союза О безопасности молока и молочной продукции"		

	(ТР ТС 033/2013). 2.Изучение ассортимента молока, кисломолочных продуктов, масла сливочного, сыров, молочных консервов, реализуемых в предприятиях торговли г Петрозаводска. 3.Подготовка презентаций: «Новое в ассортименте молока, кисломолочных продуктов, масла сливочного, сыров, молочных консервов». 4.Изучение ассортимента сыров, производимых в Карелии. 6.Подготовка опорных конспектов по темам.		
	6.Яйцо и яичные товары	4/2/2 с.р.	2
89	Яйцо и яичные продукты, химический состав и пищевая ценность, классификация, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	2	
	Практические занятия	2	
90	Практическое занятие № 53.Определение качества куриных яиц на овоскопе	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела	2	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		
	Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1.Изучение ассортимента куриных яиц, реализуемых в предприятиях торговли г. Петрозаводска. 2.Подготовка презентации «Яйца других видов птицы: перепелиные, страусиные, утиные, гусиные».		
	7. Пищевые жиры	4/2/2 с.р.	2
91	Растительные масла, значение в питании, химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка и хранение. Маргарины, спреды, животные топленые и кулинарные жиры. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	2	
	Практические занятия		
92	Практическое занятие № 54. Распознавание видов растительных масел и оценка качества	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела	2	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной		

	литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.		
	Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1.Изучение ассортимента пищевых жиров, реализуемых в предприятиях торговли г Петрозаводска. 2.Подготовка презентации: «Новое в ассортименте пищевых жиров». 3.Подготовка опорных конспектов по темам.		
	8.Мясо и мясные товары	18/12/9 с.р.	2
93	Мясо убойных животных, химический состав и пищевая ценность, классификация, категории упитанности, клеймение, признаки свежести и порчи мяса, хранение мяса. Мясо домашней птицы, химический состав и пищевая ценность, классификация, признаки свежести и порчи, хранение мяса домашней птицы.	2	
94	Колбасные изделия, химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка и хранение.	2	
95	Мясные консервы и продукты из мяса, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка и хранение	2	
	Практические занятия	12	
96	Практическое занятие № 55. Определение категории упитанности, клеймения и сортового разруба говядины	2	
97	Практическое занятие № 56. Определение категории упитанности, клеймения и сортового разруба свинины	2	
98	Практическое занятие № 57. Изучение рецептуры традиционных видов колбасных изделий	2	
99	Практическое занятие № 58. Распознавание видов колбасных изделий	2	
100	Практическое занятие № 59. Оценка качества колбасных изделий по органолептическим показателям	2	
101	Практическое занятие № 60. Распознавание видов мясных консервов, расшифровка маркировки	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела	9	

	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.		
	Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1.Изучение закона «О ветеринарии», от 03.07.16 №227-ФЗ 2.Изучение «Инструкции по ветеринарному клеймению мяса». 3.Изучение нормативных документов по упитанности и сортовому разряду говядины и свинины (Госты 4.Изучение ассортимента колбасных изделий, мясных консервов реализуемых в предприятиях торговли г Петрозаводска. 5.Подготовка презентаций: «Новое в ассортименте мясных товаров». 6.Подготовка опорных конспектов по темам.		
	9.Рыба и рыбные товары.	1 4/10/7с.р.	2
102	Рыба,химический состав и пищевая ценность, основные семейства промысловых рыб. Рыба живая, охлажденная, мороженая, способы разделки, охлаждения и замораживания. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка и хранение. Соленая, маринованная, вяленая и сушеная рыба. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.	2	
103	Копченая рыба. Рыбные консервы и пресервы. классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка и хранение. Нерыбные морепродукты. Икра рыб, значение в питании, химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка и хранение	2	
Практические занятия		10	
104	Практическое занятие № 61. Распознавание основных семейств промысловых рыб	2	
105	Практическое занятие № 62. Распознавание видов соленой сельди, определение отличительных признаков	2	
106	Практическое занятие №63. Распознавание видов копченой рыбы, определение отличительных признаков	2	
107	Практическое занятие № 64. Распознавание видов рыбных консервов, расшифровка маркировки	2	

	108	Практическое занятие № 65. Распознавание видов нерыбных морепродуктов	2	
		Самостоятельная работа при изучении раздела	7	
		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.		
		Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1. Подготовка презентации: «Виды рыб, вылавливаемые в Карелии». 2. Изучение ассортимента свежей, соленой копченой рыбы и рыбных консервов и пресервов, реализуемых в предприятиях торговли г. Петрозаводска. 3. Составление таблиц по темам: «Сравнительная характеристика рыбных консервов и пресервов», «Сравнительная характеристика рыбы горячего и холодного копчения», «Сравнительная характеристика рыбы вяленой и сушеной». 4. Подготовка презентаций: «Нерыбные морепродукты». 5. Подготовка опорных конспектов по темам.		
Учебная практика Виды работ: - участие в ведении основных этапов товародвижения; - участие в изучении покупательского спроса; - участие в подготовке товаров к продаже; - участие в организации работ по приемке товаров по количеству и качеству - ознакомление с ассортиментом продовольственных товаров; - оформление товарно-сопроводительной документации			216	

<p>Производственная практика Виды работ: Идентификация различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров. Установление градации качества пищевых продуктов. Оценка качества по органолептическим показателям. Распознавание дефектов пищевых продуктов. Создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров. Расшифровка маркировки продовольственных товаров. Размещение и выкладка товаров в торговом зале. Составление товарного отчета. Документальное оформление результатов инвентаризации. Продажа товаров.</p>	396	
Итого	936	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета специальных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебников;
- комплект плакатов;
- комплект учебно-методической документации;
- бланки документов;
- виды немеханического оборудования (горки, прилавки, витрина, шкаф);
- виды торгового инвентаря;
- наглядные пособия (комплект натуральных образцов продовольственных товаров, муляжи, бутафория)

Технические средства обучения:

- мультимедийная система, компьютер, проектор;
- овоскоп,
- слайсер;
- модели весов рычажных, электронных, товарных.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 №2300/1-1 (с изменениями и дополнениями)
2. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 31.03.1999 №52 – ФЗ, (с изменениями и дополнениями).
3. «О ветеринарии» от 14.05.1993 № 4979 \1-1, (с изменениями и дополнениями).
4. «Об экологической экспертизе» от 23.11.95 № 174-ФЗ (с изменениями и дополнениями).
5. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ, (с изменениями и дополнениями).
6. «О карантине растений» от 05.06.2000 №99 – ФЗ, (с изменениями и дополнениями).
7. «Об охране окружающей среды» от 10.01.2002 №7 – ФЗ, (с изменениями и дополнениями).
8. «О техническом регулировании» от 27.12.2002 №29 – ФЗ, с изменениями и дополнениями).
9. ГОСТ и ГОСТ Р на товары отдельных групп и видов.
10. Арустамов Е.А. Техническое оснащение торговых организаций, учебник для СПО. – М.: Издательский центр «Академия », 2016 г.
11. Арустамов Е.А. Оборудование предприятий торговли, учебное пособие – М.; - 2016 .
12. Герасимова В.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – СПб.; Питер, 2016.
13. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб.пособие М. : Издательский центр «Академия» 2016.
14. Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Москва МЦФЭР 2015.

15. Костылев Ю.С. Оборудование розничной и оптовой торговли, - М.;- 2016г.
 16. Ларина Т. Справочник товароведа; Тропические и субтропические плоды; Москва ДеЛи принт 2014.
 17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. Москва 2016.
 18. Новикова А.М. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами.- М.; Проф-ОбрИздат, 2016.
 19. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий. Учебник для НПО. - М.; 2016.
- Дополнительные источники:
Учебники и учебные пособия:
1. Барановский В.А. Продавец Учебное пособие для учащихся колледжей и средних ПТУ; Ростов -На –Дону Феникс 2014.
2. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, учебник, Москва Издательский центр «Академия» 2013.
3. Парфентьева Т.Р. Торговое оборудование, инвентарь и механизмы учебное пособие для ПТУ М; Высшая школа,- 2014 г.
- Отечественные журналы:
Журнал «Торговое оборудование» 2015 – 2016 гг.
Спрос, Впрок, Магазин, Торговля

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.karelia.biz.ru/> (официальный сайт отдела торговли Республики Карелия)
2. <http://www.potrebitel.net.ru/> (официальный сайт Союза Потребителей Российской Федерации)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Розничная торговля продовольственными товарами» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров»

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Продажа продовольственных товаров» и программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 100701.01 «Продавец, контролер-кассир»

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

В ходе реализации подготовки по программе профессионального модуля, образовательное учреждение обеспечивает организацию и проведение текущего контроля индивидуальных образовательных достижений обучающегося.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена, которую проводит экзаменационная комиссия. Формы и методы текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения по основной профессиональной образовательной программе.

Для текущего контроля и промежуточной аттестации образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки (таблицы).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	<ul style="list-style-type: none">- доставка товаров с использованием различных форм и методов;- приемка товаров;- контроль за наличием необходимых сопроводительных документов;- обработка сопроводительных документов основных поставщиков товаров;- анализ результатов приемки товаров.	Текущий контроль в форме: - практических занятий; - устных опросов; - тестовых заданий по темам МДК. Диф.зачеты по учебной и производственной практике. Экзамен по МДК,
Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	<ul style="list-style-type: none">- подготовка различных групп товаров к продаже;- размещение различных групп товаров в торговом зале с учетом товарного соседств, режимов хранения;- выкладка товаров с использованием различных способов.	Экзамен по профессиональному модулю. Защита письменных экзаменационных работ

<p>Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - пополнение рабочего запаса товаров, обеспечивающего удовлетворение спроса обслуживаемого контингента покупателей; - консультирование покупателей по различным группам товаров; -обслуживание покупателей. 	
<p>Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -размещение и сортировка товаров в соответствии с особенностями каждой группы товаров; -выбор и обоснование режима хранения; - проверка качества товаров и сроков реализации при хранении; 	
<p>Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор и обоснование выбора оборудования для выполнения торговых операций; - подготовка торгово-технологического оборудования к работе с соблюдением основных правил техники безопасности и охраны труда. - осуществление торговых функций с применением торгово-технологического оборудования 	
<p>Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление контроля по хранению товарно-материальных ценностей; - содействие контролю товарно-материальных ценностей; - подготовка товарно-материальных ценностей к инвентаризации; - проведение инвентаризации товарно-материальных ценностей; 	
<p>Изучать спрос покупателей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - участие в проведении опроса покупателей; -анализ результатов продажи (движения) товаров. 	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области торгово-технологического процесса; - оценка эффективности и качества выполнения	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области торгово-технологического процесса	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные источники	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– работа с нормативными документами	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, покупателями	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами и покупателями в ходе обучения	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	– соблюдение мер безопасного труда, техники безопасности	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 03 РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И
РАСЧЕТЫ С ПОКУПАТЕЛЕМ**

по профессии СПО **38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»**

2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 38.01.02 «ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР-КАССИР».

Организация-разработчик: ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Разработчик:

Павлова Любовь Сергеевна - преподаватель специальных дисциплин высшей категории
ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Рекомендована педсоветом ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

№1 от «30»августа 2019 г.

© ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

© Павлова Любовь Сергеевна, преподаватель специальных дисциплин высшей категории
ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателем

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО **38.01.02 Продавец, контролер-кассир** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

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

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.

ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей

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

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

иметь практический опыт:

- эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;

уметь:

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

знать:

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего 288 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 36 часов;

учебной практики - 72 часа; производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями
ПК 3.2	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков
ПК 3.3	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги
ПК 3.4	Оформлять документы по кассовым операциям
ПК 3.5	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1- ПК 3.5	Раздел 1. Эксплуатация контрольно-кассовой техники	108	72	36	36		
ПК 3.1. – ПК 3.5	Учебная практика	72				72	-
ПК 3.1. – ПК 3.5	Производственная практика	108					108
	Всего:	288	72	36	36	72	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. ПМ Эксплуатация контрольно-кассовой техники		288	
МДК.03.01 Эксплуатация контрольно-кассовой техники		72	
Тема 1.1 Учет денежных средств в торговле	Содержание	12/-/6с.р.	
	1 Значение ведения учета денежных средств в торговле. Виды и способы расчетов с покупателем. Наличный расчет. Безналичный расчет. Виды. Классификация пластиковых карт.	2	1
	2 Контрольно – кассовые машины: понятие, назначение. Классификация контрольно – кассовых машин. Требования, предъявляемые к контрольно-кассовой технике. Из истории создания контрольно-кассовых машин. Инструкция по охране труда при эксплуатации контрольно-кассовых машин.	2	
	3 Закон РФ «О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением». Структура и содержание документа. ФЗ от 03.07.2016г. № 54 ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт и отдельные законодательные акты Российской Федерации"	2	

	4	Основные понятия, используемые в Федеральном законе "О внесении изменений в Федеральный закон "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт и отдельные законодательные акты Российской Федерации"	2	
	5	Обязанности кассира – операциониста Требования, предъявляемые к кассиру и организации рабочего места. Правила проведения расчета.	2	
	6	Платежеспособность и достоверность купюр.	2	
		Самостоятельная работа при изучении раздела	6	
		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам с использованием методических		
		Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1.Изучение нормативных документов: Закон РФ «О применении контрольно – кассовой техники при проведении расчетов» с изменениями и дополнениями. 2.Составление вопросов, тестов, кроссворда. 3. Оформление алгоритма проведения расчетов. 4.Определение достоверности банкнот. 5.Отработка диалога с покупателем при проведении расчетов. 6.Подготовка сообщения «Из истории появления ККМ»		
Тема 1.2 Контрольно-кассовая машина «ЭКР 3102 Ф» и «ЭКР 2102 Ф»	Содержание		20/10/10с.р.	
	7	Назначение ККМ «ЭКР 3102 Ф», техническая характеристика, функции, основные механизмы и их краткая характеристика.	2	2
	8	Режимы работы машины. Подготовка ККМ «ЭКР 3102 Ф» к работе, заправка бумажной ленты.	2	

	9	Порядок ввода ККМ «ЭКР 3102Ф» в работу. Проведение расчетных операций в режиме «Касса», реквизиты чеков. Окончание смены. Реквизиты отчетов.	2	2
	10	Техническая характеристика и отличительные особенности ККМ «ЭКР 2102 Ф». Подготовка ККМ «ЭКР 2102 Ф» к работе, заправка бумажной ленты. Порядок ввода машины в работу. Проведение расчетных операций в режиме «Касса», реквизиты	2	
	11	Оформление документов: покупной описи, журнала кассира-операциониста, акта на возврат денежных средств.	2	
	Практические занятия		10	
	12	ПЗ №1. Подготовка ККМ «ЭКР 3102Ф» и «ЭКР 2102Ф» к работе. Заправка ленты.	2	
	13	ПЗ №2. Эксплуатация ККМ «ЭКР 3102 Ф»	2	
	14	ПЗ № 3. Эксплуатация ККМ «ЭКР 2102Ф»	2	
	15	ПЗ № 4. Эксплуатация ККМ «ЭКР 3102 Ф» и оформление документов	2	
	16	ПЗ № 5. Эксплуатация ККМ «ЭКР 2102 Ф и оформление документов»	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела		10	
		Систематическая проработка конспектов занятий. Работа с нормативной документацией; Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Выполнение самостоятельной		

		Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1.Оформление алгоритма ввода машины в работу. 2.Оформление схем проведения расчетных операций. 3. Оформление документов по образцу. 4. Подготовка к практическим работам. 5.Изучение реквизитов чека при покупке товаров в магазине.		
Тема 1.3 Контрольно-кассовая машина «АМС 100Ф»	Содержание		12/8/6 с. р.	
	17	Техническая характеристика, основные механизмы и их краткая характеристика, Подготовка ККМ «АМС Ф» к работе, заправка бумажной ленты.	2	2
	18	Порядок ввода машины в работу, режим «Касса», окончание смены. Реквизиты отчетов.	2	2
	Практические занятия		8	
	19	ПЗ№ 6. Подготовка ККМ к работе и эксплуатация ККМ «АМС 100Ф»	2 2	
	20	ПЗ № 7.Подготовка ККМ к работе и эксплуатация ККМ «АМС		
	21	ПЗ№ 8.Эксплуатация ККМ « АМС 100Ф» и оформление документов	2	
	22	ПЗ № 9.Эксплуатация ККМ «АМС 100Ф» и оформление документов	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела		6	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, и подготовка к их защите.			
Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1.Оформление алгоритма ввода машины в работу. 2.Оформление схем проведения расчетных операций. 3. Оформление документов по образцу. 4. Подготовка к практическим работам. 5.Изучение реквизитов чека при покупке товаров в магазине.				
Тема 1.4	Содержание	12/8/6с.р.		

Контрольно-кассовая машина «Ладога Ф»	23	Техническая характеристика и дополнительные возможности машины. Функции машины. Подготовка ККМ «Ладога Ф» к работе.	2	2
	24	Порядок ввода машины в работу. Окончание смены. Реквизиты	2	2
	Практические занятия		8	
	25	ПЗ № 10. Подготовка ККМ «Ладога Ф» к работе и эксплуатация ККМ «Ладога Ф»	2	
	26	ПЗ № 11 Подготовка ККМ «Ладога Ф к работе» и эксплуатация ККМ «Ладога Ф»	2	
	27	ПЗ № 12. Эксплуатация ККМ «Ладога Ф» и оформление документов	2	
	28	ПЗ № 13 Эксплуатация ККМ «Ладога Ф и оформление документов	2	
		Самостоятельная работа при изучении раздела		6
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, и подготовка к их защите.			
	Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1. Оформление алгоритма ввода машины в работу. 2. Оформление схем проведения расчетных операций. 3. Оформление документов по образцу. 4. Подготовка к практическим работам.			
Тема 1.5 Компьютерно – кассовые системы	Содержание		16/10/8с.р.	
	29	Кассовые POS - терминалы: назначение, техническая характеристика Сканеры, принтеры, терминалы сбора данных, сканер – весы и их характеристика, правила эксплуатации.	2	
	30	Компьютерно-кассовая система «Штрих мини POS»: назначение, техническая характеристика и правила эксплуатации.	2	2
	31	Он – лайн кассы, виды моделей. Он – лайн касса «Эватор»: назначение, техническая характеристика, правила эксплуатации.	2	2
	Практические занятия		10	

	32	ПЗ № 14. Подготовка и эксплуатация компьютерно-кассовой системы «Штрих мини POS »	2	
	33	ПЗ № 15. Подготовка и эксплуатация компьютерно – кассовой системы «Штрих мини POS »	2	
	34	ПЗ № 16. Подготовка и эксплуатация компьютерно-кассовой системы «Штрих мини POS»	2	
	35	ПЗ № 17. Подготовка и эксплуатация компьютерно – кассовой системы «Штрих мини POS»	2	
	36	ПЗ № 18. Подготовка и эксплуатация компьютерно – кассовой системы «Штрих мини POS »	2	
		Самостоятельная работа при изучении раздела	8	
		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Работа с нормативной документацией; оформление опорных конспектов. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя,		
		Тематика самостоятельной внеаудиторной работы: 1. Оформление алгоритма ввода системы в работу. 2. Оформление схем проведения расчетных операций. 3. Оформление документов по образцу. 4. Подготовка к практическим работам. 5. Изучение видов ККС на учебной и производственной практике.		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование (оснащение) учебного кабинета:

- посадочные места для обучающихся- по кол-ву студентов;
- рабочее место преподавателя;
- документы, регламентирующие работу на ККМ;
- бланки документов по эксплуатации контрольно-кассовой техники
- журнал кассира - операциониста
- комплект учебно-методической документации;
- модели техники (ККМ «ЭКР 3102 Ф», ККМ «ЭКР 2102 Ф», ККМ «АМС 100 Ф», ККМ «Ладога Ф», Компьютерно – кассовая система «Рабочее место кассира», POS-терминал «Штрих мини»).

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций: Учебник для сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2016.
2. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: Учеб. пособие для нач. проф. образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2016
3. Арустамов Э.А. Оборудование предприятий торговли: Учеб. пособие для нач. проф. образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2016
4. Ляндсман Р.Д. Кассовые машины и торговое оборудование самообслуживания: Учебник для нач. проф. образования.- М.: Издательский центр «Высшая школа», 2016
5. Никитченко Л.И. Контрольно-кассовые машины: Учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия »,2016.

Дополнительные источники:

1. Демьянюк О.Н. Применение ККМ – экзамен. - М., 2015 г.
2. Костылев Ю.С. Оборудование розничной и оптовой торговли, - М., 2016г.
3. Парфентьева Т.Р. Торговое оборудование, инвентарь и механизмы учебное пособие для ПТУ. – М.: Высшая школа, 2016 г.
4. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий. Учебник для НПО. - М., 2016г.
5. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебное пособие М.; 2016г.
6. Сборник нормативных документов по применению ККМ при осуществлении денежных расчетов с населением. Методическое пособие для руководителей, бухгалтеров и кассиров - Краснодар, 2016г.
7. Машина электронная контрольно-кассовая «Ладога Ф»- руководство по эксплуатации и программированию.
8. Машина электронная контрольно-кассовая «ЭКР 3102Ф»- руководство по эксплуатации.
9. Машина электронная контрольно-кассовая «ЭКР 2102Ф»- руководство по эксплуатации.
10. Машина электронная контрольно-кассовая «АМС 100Ф»- руководство по эксплуатации.

Периодические издания:

1. Торговое оборудование: ежемесячный журнал. – Москва, 2015 -2016г.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная и производственная практика проводится на базе современных торговых предприятий города Петрозаводска и Республики Карелия.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Работа на контрольно- кассовой технике и расчеты с покупателем».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.
- Мастера: наличие 3–4 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

В ходе реализации подготовки по программе профессионального модуля, образовательное учреждение обеспечивает организацию и проведение текущего контроля индивидуальных образовательных достижений обучающегося.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения при проведении практических занятий, проверочных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся и объединений работодателей.

Формы и методы текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения по образовательной программе.

Для текущего контроля и промежуточной аттестации образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы,

предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки (таблицы).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 3.1 Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.</p> <p>ПК 3.2 Проверять платежеспособность государственных денежных знаков</p> <p>ПК 3.4 Оформлять документы по кассовым операциям</p>	<p>- демонстрация эксплуатации контрольно-кассовой техники с соблюдением установленных требований</p> <p>- осуществление расчета с покупателями с соблюдением правил расчета.</p> <p>-устранение неисправностей ККМ</p> <p>- обоснование проверки платежеспособности государственных денежных знаков.</p> <p>- демонстрация оформления документов с соблюдением требований.</p>	<p>Тесты, устные опросы</p> <p>Оценка выполнения практической работы</p> <p>Оценка выполнения учебно-производственных работ по учебной и производственной практикам</p> <p>Экзамен по МДК 03.01 и экзамен (квалификационный)</p>
<p>ПК 3.3 Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.</p> <p>ПК 3.5 Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей</p>	<p>-проведение расчетов с покупателем за реализуемый товар при проверке качества упаковки и соответствие цены</p> <p>-осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей</p>	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ демонстрация интереса к будущей профессии. 	<p>Оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>

<p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; ▪ демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	<p>Оценка на экзамене Оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 	<p>Оценка на экзамене Оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. 	<p>Оценка на экзамене Оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	<p>Оценка на экзамене Оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	<p>Оценка на экзамене Оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>

<p>Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ демонстрация готовности к исполнению видов работ 	<p>Оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности 	<p>Оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>