

Государственный комитет Республики Башкортостан  
по торговле и защите прав потребителей  
филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский  
колледж индустрии питания и сервиса  
в городе Салават Республики Башкортостан

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 01 Продажа непродовольственных товаров**

### **МДК. 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами**

**по профессии 38.01.02. Продавец, контролер-кассир**

**программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**( на базе среднего общего образования)**

**Профиль: социально-экономический**



## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
  - 1.1. Область применения программы
  - 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля
  - 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
  - 3.1. Тематический план профессионального модуля
  - 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
  - 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
  - 4.2. Информационное обеспечение обучения
  - 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса
  - 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
6. ПРИЛОЖЕНИЕ № 1
  - 6.1. Лист изменений и дополнений, внесенных в программу
7. ПРИЛОЖЕНИЕ № 2
  - 7.1. Пояснительная записка распределения вариативной части

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01. Продажа непродовольственных товаров**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения по профессии 38. 01.02 Продавец, контролер – кассир, входящей в состав укрупненной группы профессий 38.00.00 Экономика и управление в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

### **Продажа различных групп непродовольственных товаров**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа профессионального модуля может быть использована:

- в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки);

- в профессиональной подготовке;

- курсовой подготовке незанятого населения по направлениям подготовки в рамках профессии 38. 01.02 Продавец, контролер – кассир на базе среднего общего образования и на базе основного общего образования.

Программа составлена для очной формы подготовки.

## **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, 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 правилах и свойствах 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.

### **Вариативная часть**

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

**иметь практический опыт** продажи новинок различных групп непродовольственных товаров;

**уметь:** идентифицировать новые товары различных групп, оценивать качество, консультировать о правилах и свойствах эксплуатации;

**знать:** основное сырье, отличительные особенности товаров, произведенных разными способами; показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение новых видов непродовольственных товаров.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 528 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки – 240 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки – 160 часов;

самостоятельной работы – 80 часов;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 216 часов;

Итоговая аттестация по дисциплине, учебной и производственной практике в форме дифференцированного зачета, по профессиональному модулю в форме экзамена (квалификационного).

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

| Код    | Наименование результата обучения   |
|--------|--|
| 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.  |
| 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 | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  |   |                                     |   | Практика       |  |
|-----------------------------------|---|-------------|---|--|---|-------------------------------------|---|----------------|--|
|                                   |   |             | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |  |   | Самостоятельная работа обучающегося |   | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов |
|                                   |   |             | Всего, часов  | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | Всего, часов                        | в т.ч., курсовая работа (проект), часов |                |  |
| 1                                 | 2   | 3           | 4   | 5  | 6                                       | 7                                   | 8                                       | 9              | 10   |
| ПК 1.2                            | Раздел 1. Техническое оснащение организаций торговли                      | 36          | 16  | 8  | -                                       | 8                                   | -                                       | 12             | -  |
| ПК 1.1 - ПК 1.4                   | Раздел 2. Обслуживание покупателей и продажа непродовольственных товаров. | 276         | 144   | 72   | -                                       | 72                                  | -                                       | 60             | -  |
|                                   | Производственная практика (по профилю специальности), часов               | 216         |   |  |   |                                     |   |                | 216  |
|                                   | <b>Всего:</b>   | <b>528</b>  | 160   | 80   | -                                       | 80                                  | -                                       | 72             | 216  |

### 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  | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|-------------|------------------|
| 1  | 2  | 3           | 4                |
| <b>МДК 01.</b> Розничная торговля непродовольственных товаров  |  | 160         |                  |
| <b>Раздел 1.</b> Техническое оснащение организаций торговли  |  | 16          |                  |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Мебель для предприятий торговли. Торговый инвентарь.                                       | <b>Содержание</b>  | 4           |                  |
|  | 1. Назначение и классификация, требования, предъявляемые к мебели торговых предприятий. Виды торговой мебели. Выбор торговой мебели и расчет ее потребности. Торговый инвентарь. |             | 1                |
|  | 2. Системы защиты в торговых предприятиях. Правила охраны труда и техники безопасности.  |             | 2                |
|  | <b>Практические занятия</b>  | 2           |                  |
|  | 1. Изучение основных видов торговой мебели и торгового инвентаря.  |             |                  |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>  | 3           |                  |
|  | Характеристика рекламно-выставочного инвентаря.<br>Новые виды мебели для предприятий торговли.   |             |                  |
| <b>Тема 1.2.</b> Торговое измерительное оборудование   | <b>Содержание</b>  | 4           |                  |
|  | 1. Значение, классификация и индексация торговых весов. Общие требования, предъявляемые к весам. Устройство и требования безопасности при эксплуатации весов.                    |             | 2                |
|  | 2. Поверка измерительного оборудования. Государственный и ведомственный надзор, уход за измерительным оборудованием.   |             | 2                |
|  | <b>Практические занятия</b>  | 6           |                  |
|  | 1. Освоение методики поверки и приемов эксплуатации весов настольных циферблатных РН-6Ц13У   |             |                  |
|  | 2. Освоение методики поверки и приемов эксплуатации электронных весов ВЕ-15ТЕ  |             |                  |
|  | 3. Освоение методики поверки и приемов эксплуатации электронных весов Штрих  |             |                  |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>  | 5           |                  |
|  | Составить алгоритм: «Подготовки к работе весов настольных циферблатных РН-3Ц13У», «Порядок работы на весах настольных циферблатных РН-3Ц13У»;                                    |             |                  |
|  | Составить алгоритм: «Подготовки к работе электронных весов ВЕ-15ТЕ», «Порядок работы на электронных весов ВЕ-15ТЕ»;  |             |                  |
| Составить алгоритм: «Подготовки к работе электронных весов Штрих», «Порядок работы на электронных весов Штрих» |  |             |                  |



|   |  |     |   |
|---|--|-----|---|
| <b>Раздел 2. Обслуживание покупателей и продажа непродовольственных товаров</b> |  | 144 |   |
| <b>Тема 2.1.</b> Введение в товароведение.                                      | <b>Содержание</b>  | 2   |   |
|   | 1. Предмет и содержание товароведения. Качество товаров. Классификация и ассортимент товаров. Техническое регулирование, стандартизация и сертификация товаров. Информация о товаре. Информационные знаки. |     | 1 |
|   | <b>Практические занятия</b>  | 2   |   |
|   | 1. Характеристика товара   |     |   |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>  | 2   |   |
|   | Характеристика методов оценки качества товаров   |     |   |
|   | Характеристика показателей качества товаров  |     |   |
|   | Количественные характеристики ассортимента (структура, широта, полнота, устойчивость, степень обновления)  |     |   |
| Характеристика информационных знаков  |  |     |   |
| <b>Тема 2.2.</b> Текстильные товары   | <b>Содержание</b>  | 8   |   |
|   | 1. <i>Основные понятия о текстильных волокнах</i>  | 2   | 2 |
|   | 2. <i>Факторы, формирующие качество тканей в процессе ткачества и отделки. Потребительские свойства тканей.</i>  | 2   | 2 |
|   | 3. Классификация и ассортимент тканей.   |     | 2 |
|   | 4. Оценка уровня качества тканей. Упаковка, маркировка и хранение текстильных товаров.   |     | 2 |
|   | <b>Практические занятия</b>  | 8   |   |
|   | 1. Виды переплетений тканей.   |     |   |
|   | 2. Виды отделки тканей.  |     |   |
|   | 3. Ассортимент и качество тканей.  |     |   |
|   | 4. Ассортимент и качество нетканых материалов и искусственного меха.   |     |   |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>  | 8   |   |
|   | Характеристика ассортимента хлопчатобумажных тканей.   |     |   |
|   | Характеристика ассортимента льняных тканей.  |     |   |
|   | Характеристика ассортимента шерстяных тканей.  |     |   |
|   | Характеристика ассортимента шелковых тканей.   |     |   |
|   | Новые виды тканей.   |     |   |
|   | Технология продажи текстильных товаров.  |     |   |
| <b>Тема 2.3.</b> Швейные товары и головные уборы                                | <b>Содержание</b>  | 6   |   |
|   | 1. <i>Общая характеристика и классификация швейных товаров.</i>  | 2   | 2 |
|   | 2. Характеристика и ассортимент легкого платья, верхней мужской и женской одежды.  |     | 2 |
|   | 3. Классификация и ассортимент белья.  |     | 2 |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|   | <b>Практические занятия</b>   | 8 |  |
|   | 1. Конструкция швейных изделий.   |   |  |
|   | 2. Ассортимент и качество верхней одежды и легкого платья.                                |   |  |
|   | 3. Ассортимент бельевых изделий и головных уборов.  |   |  |
|   | 4. Качество швейных изделий.  |   |  |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>   | 7 |  |
|   | Современные тенденции в мире моды   |   |  |
| Цветовая гамма в одежде   |   |   |  |
| Правила ухода за швейными товарами и головными уборами  |   |   |  |
| Технология продажи швейных товаров  |   |   |  |
| Технология продажи головных уборов  |   |   |  |
| <b>Тема 2.4.</b> Пушно-меховые товары   | <b>Содержание</b>   | 2 |  |
|   | 1. Классификация пушно-мехового сырья. Классификация и ассортимент пушно-меховых товаров. |   |  |
|   | <b>Практические занятия</b>   | 2 |  |
|   | 1. Ассортимент и качество пушно-меховых изделий.  |   |  |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>   | 2 |  |
|   | Правила ухода за пушно-меховыми изделиями   |   |  |
| Технология продажи пушно-меховых изделий  |   |   |  |
| <b>Тема 2.5.</b> Трикотажные товары   | <b>Содержание</b>   | 6 |  |
|   | 1. Характеристика трикотажного полотна.   |   |  |
|   | 2. Ассортимент и классификация верхних трикотажных изделий.                               |   |  |
|   | 3. Ассортимент и классификация трикотажного белья и белья для новорожденных               | 2 |  |
|   | <b>Практические занятия</b>   |   |  |
|   | 1. Переплетения трикотажных полотен.  |   |  |
|   | 2. Ассортимент и качество верхних трикотажных изделий.                                    |   |  |
|   | 3. Ассортимент и качество бельевых трикотажных изделий.                                   |   |  |
|   | 4. Ассортимент и качество чулочно-носочных изделий.                                       |   |  |
|   | 5. Ассортимент и качество перчаток, варежек, головных уборов.                             |   |  |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>   | 8 |  |
| Характеристика рисунчатых переплетений (плюшевые, прессовые, ажурные, жаккардовые, платированные, футерованные)   |   |   |  |
| Характеристика дефектов изготовления одежды (общие дефекты, дефекты посадки изделия на фигуре, дефекты соединения, дефекты ВТО и заключительных операций) |   |   |  |
| Правила ухода за трикотажными товарами  |   |   |  |

|  |   |           |   |
|--|---|-----------|---|
|  | Технология продажи трикотажных товаров  |           |   |
| Тема 2.6.<br>Кожевенно-обувные<br>товары               | <b>Содержание</b>   | <b>8</b>  |   |
|  | 1. <i>Виды кожевенно-обувных материалов.</i>  | 2         | 2 |
|  | 2. Классификация и ассортимент кожаной обуви.   |           | 2 |
|  | 3. Классификация и ассортимент резиновой обуви.   |           | 2 |
|  | 4. Классификация и ассортимент валяной обуви.   |           | 2 |
|  | <b>Практические занятия</b>   | <b>10</b> |   |
|  | 1. <i>Детали различных видов обуви и способ крепления низа обуви.</i>                                       | 2         |   |
|  | 2. Ассортимент кожаной обуви.   |           |   |
|  | 3. Определение качества образцов кожаной обуви и правила ухода за ней.                                      |           |   |
|  | 4. Ассортимент и качество резиновой обуви.  |           |   |
|  | 5. Ассортимент валяной обуви.   |           |   |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>   | <u>9</u>  |   |
|  | Характеристика ассортимента обувных кож   |           |   |
|  | Характеристика искусственных и синтетических обувных материалов   |           |   |
|  | Основы производства кожаной обуви   |           |   |
|  | Классификация ассортимента кожаной обуви  |           |   |
|  | Контроль качества кожаной обуви   |           |   |
| Гарантийные сроки носки обуви, правила ухода за обувью |   |           |   |
| Технология продажи кожаной обуви                       |   |           |   |
| Тема 2.7. Галантерейные<br>товары                      | <b>Содержание</b>   | <b>8</b>  |   |
|  | 1. Кожгалантерейные товары  |           | 2 |
|  | 2. Текстильная галантерея (пряжа, нитки, ленты, тесьма).  |           | 2 |
|  | 3. Пластмассовая галантерея   |           | 2 |
|  | 4. Металлическая галантерея.  |           | 2 |
|  | <b>Практические занятия</b>   | <b>8</b>  |   |
|  | 1. Практическая работа № 25 Ассортимент и качество кожаной галантереи.                                      |           |   |
|  | 2. Практическая работа № 26 Ассортимент и качество текстильной галантереи.                                  |           |   |
|  | 3. Практическая работа № 27 Ассортимент и качество галантереи из пластических масс и подделочных материалов |           |   |
|  | 4. Практическая работа № 28 Ассортимент и качество металлической галантереи.                                |           |   |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>   | <u>8</u>  |   |
|  | Конструкция и детали кожгалантерейных изделий   |           |   |
|  | Экспертиза качества кожгалантерейных изделий  |           |   |

|   |   |          |   |
|---|---|----------|---|
|   | Новые виды галантерейных товаров  |          |   |
|   | Правила ухода за галантерейными товарами  |          |   |
|   | Технология продажи галантерейных товаров  |          |   |
| <b>Тема 2.8.</b> Парфюмерно-косметические товары. | <b>Содержание</b>   | 6        |   |
|   | 1. <i>Общая характеристика парфюмерно-косметических товаров</i>   | 2        | 2 |
|   | 2. Парфюмерные товары   |          | 2 |
|   | 3. Гигиеническая и декоративная косметика   |          | 2 |
|   | <b>Практические занятия</b>   | 6        |   |
|   | 1. Практическая работа № 29 Ассортимент и качество парфюмерных товаров.                                   |          |   |
|   | 2. Практическая работа № 30 Ассортимент и качество гигиенических косметических товаров.                   |          |   |
|   | 3. Практическая работа № 31 Ассортимент и качество декоративных косметических товаров.                    |          |   |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>   | <u>6</u> |   |
|   | Основы производства парфюмерных товаров   |          |   |
|   | Основы производства косметических товаров   |          |   |
|   | Отечественные производители парфюмерно-косметических товаров  |          |   |
|   | Характеристика ассортимента средств гигиены полости рта   |          |   |
|   | Характеристика ассортимента средств по уходу за волосами  |          |   |
|   | Характеристика ассортимента декоративной косметики для ногтей   |          |   |
|   | Технология продажи парфюмерных товаров  |          |   |
| Технология продажи косметических товаров          |   |          |   |
| <b>Тема 2.9.</b><br>Посудохозяйственные товары    | <b>Содержание</b>   | 12       |   |
|   | 1. <i>Общие сведения о стеклянных товарах.</i>  | 2        | 2 |
|   | 2. Классификация и ассортимент стеклянных товаров. Оценка качества.                                       |          | 2 |
|   | 3. <i>Общие сведения о керамических товарах.</i>  | 2        | 2 |
|   | 4. Классификация и ассортимент и керамических товаров. Оценка качества.                                   |          | 2 |
|   | 5. <i>Общие сведения о пластических массах.</i>   | 2        | 2 |
|   | 6. Характеристика ассортимента изделий из пластмасс   |          | 2 |
|   | <b>Практические занятия</b>   | 6        |   |
|   | 1. Практическая работа № 32 Ассортимент и качество товаров из стекла.                                     |          |   |
|   | 2. Практическая работа № 33 Ассортимент и качество керамических товаров.                                  |          |   |
|   | 3. <i>Практическая работа № 34 Ассортимент и качество товаров хозяйственного назначения из пластмасс.</i> | 2        |   |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>   | <u>9</u> |   |
| Основы производства стеклянных товаров            |   |          |   |
| Химический состав и свойства стекла               |   |          |   |

|  |  |          |   |
|--|--|----------|---|
|  | Основы производства керамических товаров   |          |   |
|  | Свойства керамических товаров  |          |   |
|  | Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение посудохозяйственных товаров                             |          |   |
|  | Правила ухода за посудохозяйственными товарами   |          |   |
|  | Технология продажи посудохозяйственных товаров   |          |   |
| <b>Тема 2.10.</b><br>Металлические бытовые товары      | <b>Содержание</b>  | 2        |   |
|  | 1.   Общая характеристика. Ассортимент и качество металлохозяйственных товаров.                            |          | 2 |
|  | <b>Практические занятия</b>  | 2        |   |
|  | 1.   Практическая работа № 35 Ассортимент и качество металлохозяйственных товаров.                         |          |   |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>  | <u>2</u> |   |
|  | Характеристика металлов и сплавов, используемых для производства металлохозяйственных изделий              |          |   |
|  | Формирование свойств металлохозяйственных товаров в процессе производства                                  |          |   |
|  | Нанесение защитных и защитно-декоративных покрытий в целях защиты металлохозяйственных товаров от коррозии |          |   |
|  | Характеристика ассортимента приборов, облегчающих домашний труд  |          |   |
|  | Характеристика ассортимента крепежных изделий  |          |   |
|  | Характеристика ассортимента инструментальных товаров   |          |   |
| Характеристика ассортимента приборов для окон и дверей |  |          |   |
| <b>Тема 2.11.</b> Бытовые химические товары            | <b>Содержание</b>  | 2        |   |
|  | 1.   Общие сведения. Классификация и ассортимент бытовых химических товаров.                               |          | 1 |
|  | <b>Практические занятия</b>  | 2        |   |
|  | 1.   Практическая работа № 36 Ассортимент и качество товаров бытовой химии.                                |          |   |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>  | <u>2</u> |   |
|  | Характеристика ассортимента средств для мытья посуды   |          |   |
|  | Характеристика ассортимента средств для отбеливания  |          |   |
|  | Характеристика ассортимента лакокрасочных материалов   |          |   |
|  | Характеристика ассортимента клеящих материалов   |          |   |
|  | Характеристика ассортимента чистящих средств   |          |   |
|  | Характеристика ассортимента полирующих средств   |          |   |
| Характеристика ассортимента пестицидов                 |  |          |   |
| Характеристика ассортимента дезинфицирующих средств    |  |          |   |
| Технология продажи бытовых химических товаров          |  |          |   |
| <b>Тема 2.12.</b> Мебельные                            | <b>Содержание</b>  | 2        |   |

|   |   |  |   |   |
|---|---|--|---|---|
| товары  | 1.  | Мебельные товары: общие сведения, классификация и ассортимент мебели.  |   | 2 |
|   | <b>Практические занятия</b>   |  | 4 |   |
|   | 1.  | Практическая работа № 37 Ассортимент и качество мебельных товаров.   |   |   |
|   | 2.  | Практическая работа № 38 Посещение специализированного магазина по продаже мебельных товаров с практическим изучением ассортимента мебели (экскурсия). |   |   |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>   |  | 3 |   |
|   | Характеристика материалов, применяемых для производства мебели                        |  |   |   |
|   | Характеристика ассортимента корпусной мебели для хранения различных предметов и вещей |  |   |   |
|   | Характеристика ассортимента корпусной мебели для работы, приготовления и приема пищи  |  |   |   |
|   | Характеристика ассортимента мебели для создания интерьера комнаты                     |  |   |   |
|   | Характеристика ассортимента мебели для сидения и лежания                              |  |   |   |
| Технология продажи мебельных товаров  |   |  |   |   |
| <b>Тема 2.13.</b><br>Электробытовые товары                                  | <b>Содержание</b>   |  | 2 |   |
|   | 1.  | Общая характеристика и ассортимент электробытовых товаров.   |   | 2 |
|   | <b>Практические занятия</b>   |  | 2 |   |
|   | 1.  | Практическая работа № 39 Посещение специализированного магазина по продаже электробытовых товаров с практическим изучением ассортимента (экскурсия).   |   |   |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>   |  | 2 |   |
|   | Характеристика ассортимента электронагревательных приборов                            |  |   |   |
|   | Характеристика ассортимента холодильников   |  |   |   |
|   | Характеристика ассортимента бытовых стиральных машин                                  |  |   |   |
|   | Характеристика ассортимента уборочных машин   |  |   |   |
|   | Характеристика ассортимента машин для механизации кухонных работ                      |  |   |   |
| Характеристика ассортимента машин для поддержания микроклимата в помещениях |   |  |   |   |
| Технология продажи электробытовых товаров                                   |   |  |   |   |
| <b>Тема 2.14.</b> Культурно-бытовые товары                                  | <b>Содержание</b>   |  | 4 |   |
|   | 1.  | Школьно-письменные и канцелярские товары.  |   | 2 |
|   | 2.  | Игрушки.   |   | 2 |
|   | <b>Практические занятия</b>   |  | 2 |   |
|   | 1.  | Практическая работа № 40 Ассортимент и качество школьно-письменных товаров, игрушек.   |   |   |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>   |  | 3 |   |
|   | Характеристика ассортимента фототоваров   |  |   |   |
|   | Характеристика ассортимента бытовой радиоэлектронной аппаратуры                       |  |   |   |
|   | Характеристика ассортимента бытовой видеотехники                                      |  |   |   |
|   | Характеристика ассортимента средств оргтехники  |  |   |   |

|  |  |          |
|--|--|----------|
|  | Технология продажи культурно-бытовых товаров |          |
| <b>Дифференцированный зачет</b>  |  | <b>2</b> |
| <p><b>Учебная практика (по профилю специальности)</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ознакомление с учебно-производственным предприятием; распознавание различных видов мебели и оборудования для торговых организаций, эксплуатация и уход. Инструктаж по охране труда, техники безопасности на рабочем месте, правилам внутреннего распорядка УПП, пожарной безопасности;</li> <li>- подготовка к работе весоизмерительного оборудования и взвешивание товаров отдельных товарных групп; использование систем защиты товаров</li> <li>- приемка товаров по количеству, качеству и комплектности, проверка и расшифровка маркировки;</li> <li>- обслуживание покупателей, предоставление достоверной информации о потребительских свойствах, ассортименте, качестве и правилах эксплуатации швейных товаров и головных уборах;</li> <li>- обслуживание покупателей, предоставление достоверной информации о потребительских свойствах, ассортименте, качестве и правилах эксплуатации коженвенно-обувных товаров;</li> <li>- обслуживание покупателей, предоставление достоверной информации о потребительских свойствах, ассортименте, качестве и правилах применения косметических товаров;</li> <li>- обслуживание покупателей, предоставление достоверной информации о потребительских свойствах, ассортименте и качестве парфюмерных товаров;</li> <li>- обслуживание покупателей, предоставление достоверной информации о потребительских свойствах, ассортименте, качестве и правилах эксплуатации стеклянных товарах;</li> <li>- обслуживание покупателей, предоставление достоверной информации о потребительских свойствах, ассортименте, качестве и правилах эксплуатации керамических товаров;</li> <li>- обслуживание покупателей, предоставление достоверной информации о потребительских свойствах, ассортименте, качестве и правилах эксплуатации электробытовых товарах;</li> <li>- оформление приходных и расходных документов, актов на товары, составление товарного отчета, проведение инвентаризации, составление инвентаризационной описи и актов результатов;</li> <li>- дифференцированный зачет.</li> </ul> |  | 72       |
| <p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- розничное торговое предприятие, его функции. Материальная ответственность в торговом предприятии. Инструктаж по охране труда, техники безопасности на рабочем месте, правилам внутреннего распорядка УПП, пожарной безопасности;</li> <li>- инвентаризация товарно-материальных ценностей</li> <li>- приёмка товаров в торговом предприятии;</li> <li>- учёт товаров;</li> <li>- торговая мебель, инвентарь, подъёмно-транспортное оборудование. Инструктаж по охране труда и техники безопасности при работе с торговой мебелью, инвентарем, на подъемно-транспортном и весоизмерительном оборудовании;</li> <li>- весоизмерительное оборудование;</li> <li>- продажа текстильных товаров (тканей);</li> </ul>  |  | 216      |

|  |     |  |
|--|-----|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- продажа швейных и трикотажных товаров;</li> <li>- продажа пушно-меховых уборов;</li> <li>- продажа обувных товаров;</li> <li>- продажа галантерейных товаров;</li> <li>- продажа парфюмерных товаров;</li> <li>- продажа косметических товаров;</li> <li>- продажа изделий из пластических масс</li> <li>- продажа стеклянной посуды;</li> <li>- Продажа керамической посуды (фарфор, фаянс);</li> <li>- Продажа металлохозяйственных изделий;</li> <li>- Продажа электробытовых товаров (холодильников, бытовых стиральных машин);</li> <li>- продажа электробытовых товаров (машин для механизации кухонных работ);</li> <li>- Продажа культурно - бытовых товаров (школьно-письменных и канцелярских товаров);</li> <li>- Продажа культурно - бытовых товаров (игрушек)</li> <li>- Продажа бытовых химических товаров (лакокрасочных материалов)</li> <li>- Продажа бытовых химических товаров (клеящих материалов)</li> <li>- Продажа бытовых химических товаров (моющих средств, средств для мытья посуды, чистящих, дезинфицирующих средств)</li> <li>- Продажа ювелирных товаров</li> <li>- Продажа часов</li> <li>- Продажа сувениров и изделий народных и художественных промыслов</li> <li>- дифференцированный зачет.</li> </ul> |     |  |
| <b>Всего:</b>  | 528 |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).



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

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

- учебного кабинета «Товароведение непродовольственных товаров».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Товароведение непродовольственных товаров»:

- рабочие места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- стеклянная витрина для образцов товаров.

Технические средства обучения:

- компьютер, принтер, проектор;
- видеотека по курсу;
- учебные фильмы по разделам профессионального модуля;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект плакатов, стендов;
- Торговый инвентарь:
- инвентарь для приемки товаров;
- инвентарь для подготовки товаров к продаже;
- инвентарь для отбора товаров покупателям;
- рекламно-выставочный инвентарь;
- санитарно-гигиенический инвентарь.

- Весоизмерительное оборудование:

- РН – 10Ц134
- РН – 6Ц13УМ
- ВЕ – 15ТЕ
- Штрих – М - 5

Наглядные средства обучения:

- образцы текстильных товаров;
- образцы пушно-меховых товаров;
- образцы швейных товаров и головных уборов;
- образцы обувных товаров;
- образцы трикотажных товаров;
- образцы галантерейных товаров;
- образцы парфюмерно-косметических товаров;
- образцы металлохозяйственных товаров;
- образцы посудохозяйственных товаров;
- образцы школьно-письменных товаров;
- образцы игрушек.

Реализация профессионального модуля предполагает итоговую (концентрированную) производственную практику.

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

*Законодательные и нормативные акты*

1. Федеральный закон от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» (принят ГД РФ 18.12.2009).

2. Закон РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 "О защите прав потребителей" ( с изм. и доп., вступающих в силу с 01. 01. 2010).

3. Постановление Правительства РФ от 21.07.1997 № 918 «Об утверждении Правил продажи товаров по образцам».

4. Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 № 55 «Об утверждении Правил продажи

отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектности».

5. Постановление Пленума Верховного Суда РФ от 29.09.1994 № 7 «О практике рассмотрения судами дел о защите прав потребителей».

6. Постановление Правительства РФ от 17.05.1996 № 595 «О внесении изменений и дополнений в Правила продажи отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров».

7. Письмо Роспотребнадзора от 12.10.2007 № 0100/10281-07-32 «О контроле за соблюдением Правил продажи товаров дистанционным способом».

8. Письмо Роспотребнадзора от 04.02.2010 № 01/1475-10-32 «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».

9. Письмо Роспотребнадзора от 11.03.2005 № 0100/1745-05-32 «О направлении информационного материала по защите прав потребителей».

10. Письмо Роспотребнадзора от 17.03.1994 № 1-314/32-9 «О примерных правилах работы предприятия розничной торговли и Основных требованиях к работе мелкорозничной торговой сети».

11. Методические рекомендации по учету и оформлению операций приема, хранения и отпуска товаров в организациях торговли.

#### Учебные издания:

1. А.Н.Неверов, Т. И. Чалых, Е. Л. Пехташева и др. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник для нач. проф. образования – 9-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 560 с.

2. М. Г. Ильина Товароведение непродовольственных товаров. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 192 с.

3. Т. Р. Парфентьева, Н. Б. Миронова, А. А. Петухова. Оборудование торговых предприятий: учебник для нач. проф. образования – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 224 с.

4. Парфентьева Т. Р. , Н. Б. Миронова, А. А. Петухова, Н. М. Филиппова Оборудование торговых предприятий Учебник для нач. проф. образования.- М.: ОИЦ «Академия», 2010.

5. Жихарев А.П., Румянцева Г.П., Кирсанова Е.А. Материаловедение обувного производства: Учеб. пособие. – М.: ОИЦ «Академия», 2010.

6. Золотова С.В, Чалых Е.Л., Сорокин Д.А. Справочник по товароведению для продавцов непродовольственных товаров: В 3 т. Т. 3 ОИЦ «Академия», 2010.

7. Золотова С.В., Пехташева Е.Л., Райкова Е.Ю. Справочник по товароведению для продавцов непродовольственных товаров: В 3 т. Т. 1 ОИЦ «Академия», 2010.

8. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Рыжова И.О. Товароведение парфюмерно-косметических, посудо-хозяйственных, электробытовых и строительных товаров Учеб. пособие. – М.: ОИЦ «Академия», 2010.

9. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Рыжова И.О. Товароведение текстильных, обувных, меховых и галантерейных товаров: Учеб. пособие. – М.: ОИЦ «Академия», 2010.

10. Костерина Н.В. Оборудование торговых предприятий. Практикум Учеб. пособие. – М.: ОИЦ «Академия», 2010.

11. Соколова-Сербская Л.А., Субочева М.Л. Костюм: История и современность. Практикум Учеб. пособие. – М.: ОИЦ «Академия», 2009.

12. Шепелев А.Ф., И.А. Пенезская «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: Учебник для нач. проф. образования.- М.: ОИЦ «Академия», 2008.

#### Дополнительные источники:

1. Краткий справочник товароведа / Под ред. Неверова П. Н., Скороходова Е. А. – М.: 2008. - 221 с.

2. Красовский П.А. Товар и его экспертиза: М.: Центр экономики и маркетинга, 2009.- 178 с.

3. Николаева М.А. Идентификация и фальсификация товаров:- М., Инфра-М, 2010 - 544 с.

4. Серебrenицкий П. П. Краткий справочник торговых терминов – СПб.: Питер, 2009.–167 с.

5. Тарасова В.П., Крутикова Ф.А. Торговое оборудование - М.: Рекламно-издательская фирма «Глория», 2007. – 78 с.

#### Периодические издания

1. Журналы: «Линия торговли», «Новости торговли»

2. Газета «Торговая газета»

#### Интернет-ресурсы

[http:// state-art.ru › trgovoe-oborudovanie.html](http://state-art.ru › trgovoe-oborudovanie.html)

[http:// ru.wikipedia.org/wiki/Товар](http://ru.wikipedia.org/wiki/Товар)

<http://newwoman.ru>Модная обувь

[http:// inflora.ru](http://inflora.ru)Мода и Стиль

<http://ru.wikipedia.org>Одежда

<http://ru.wikipedia.org › wiki/Ткань>

[http:// http://ru.wikipedia.org](http://ru.wikipedia.org)Косметика

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение профессионального модуля ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров производится в соответствии с учебным планом и календарным графиком, утвержденным руководителем колледжа в г. Салават.

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий. Освоению ПМ предшествует обязательное изучение общепрофессиональных дисциплин «Основы деловой культуры», «Основы бухгалтерского учета», «Организация и технология розничной торговли», «Санитария и гигиена», «Безопасность жизнедеятельности».

При освоении профессионального модуля преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации по отдельному расписанию. Формы проведения: групповые и индивидуальные.

График освоения ПМ предполагает освоение междисциплинарного курса, включающего в себя как теоретические, так и практические занятия.

Изучение теоретического материала проводится по каждой группе.

Качество освоения дисциплины осуществляется в процессе текущего контроля. Текущий контроль успеваемости проводится в пределах учебного времени, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении студентом требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильность выполнения требуемых действий;
- соответствие формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Преподаватель применяет накопительные системы оценивания. Качество освоения текущей успеваемости по МДК осуществляется по 5-ти бальной шкале.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которые могут быть реализованы рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями по неделям (дням), так и концентрированно, после изучения теоретической части. Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании результатов дифференцированного зачета по 5-ти бальной шкале. Результаты производственной практики оцениваются на основании накопительной системы оценок текущей успеваемости по 5-ти бальной шкале и базы данных аттестационного листа (характеристика профессиональной деятельности студента на производственной практике) с указанием видов работ, выполненных студентом во время практики, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходит практика.

В процессе освоения ПМ по МДК предполагается промежуточная аттестация, которая является обязательной для всех студентов. Формой промежуточной аттестации по МДК 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами является дифференцированный зачет,

который проводится за счет времени отведенного на освоение дисциплины.

Цель дифференцированного зачета – оценка освоения теоретического курса профессионального модуля.

Аттестационное задание состоит из практико-ориентированных заданий разных уровней сложности.

По профессиональному модулю продажа непродовольственных товаров обязательной формой промежуточной аттестации является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Экзамен по ПМ проводится за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение студентом всех элементов программы профессионального модуля – МДК, учебной и производственной практик.

Экзаменационные материалы по ПМ представляют собой ряд заданий, которые обеспечивают проверку подготовленности выпускника к конкретному виду профессиональной деятельности и сформированность компетенций, определенных ФГОС СПО.

Результатом аттестации является оценка уровня подготовки студента к выполнению профессиональной деятельности по 5-ти бальной шкале.

Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональному модулю утверждены образовательным учреждением после предварительного согласования с работодателем.

С целью оказания помощи освоения теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разработаны учебно-методические комплексы (кейсы).

#### **4. 4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Учебная и производственная практика проводится мастерами производственного обучения, имеющими среднее профессиональное образование или высшее соответствующее профилю обучения. Мастера производственного обучения должны иметь разряд на 1-2 разряда выше по профессии рабочего, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентами профессионального цикла.

Преподаватели и мастера производственного обучения в обязательном порядке проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции)   | Основные показатели оценки результата   | Формы и методы контроля и оценки  |
|---|---|---|
| ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка качества по органолептическим показателям и выявление дефектов проведены в соответствии с требованиями.</li> <li>- Полнота и точность анализа комплектности, количественных характеристик непродовольственных товаров проведены в соответствии с нормативно-технической, сопроводительной документацией на товар или в соответствии с данными на упаковке.</li> </ul> | <p>Экзамен</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях;</li> <li>- анализ и оценка выполнения задания на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполненной самостоятельной работы.</li> </ul> |
| ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом технологическом оборудовании.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка и размещение товаров в торговом зале произведены в соответствии с санитарными нормами и планом размещения товаров в торговом зале торгового предприятия.</li> <li>- Выкладка товаров на торговом технологическом оборудовании выполнена в соответствии с технологическими требованиями.</li> </ul>  | <p>Экзамен</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях;</li> <li>- анализ и оценка выполнения задания на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполненной самостоятельной работы.</li> </ul> |
| ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Обслуживание покупателей произведено в соответствие с правилами.</li> <li>- Консультация покупателей о качестве, правилах и свойствах эксплуатации товаров, требованиях их безопасности дана в соответствие с нормативно-технической или сопроводительной документацией.</li> </ul>  | <p>Экзамен</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях;</li> <li>- анализ и оценка выполнения задания на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполненной самостоятельной работы</li> </ul>  |
| ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Обеспечена сохранность товарно-материальных ценностей.</li> <li>- Документы, отражающие движение материальных ценностей, составлены и оформлены в соответствии с правилами оформления документов.</li> <li>- Инвентаризация товарно-материальных ценностей проведена в соответствии с инструкцией.</li> </ul>  | <p>Экзамен</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях;</li> <li>- анализ и оценка выполнения задания на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполненной самостоятельной работы</li> </ul>  |

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  |
|--|---|---|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   | - демонстрация интереса к будущей профессии.  | Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов ее достижения, определенных руководителем.  | - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;<br>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  | Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.   | - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.   | Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  | - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.   | Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  | - взаимодействие со студентами, преподавателями, мастерами производственного обучения, наставниками в ходе обучения.  | Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике. |

|  |  |   |
|--|--|---|
| ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров. | - реализация товаров в соответствии с действующими санитарными нормами, правилами продажи товаров, нормативно-технической документации на товар. | Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).                                   | - планирование студентами повышения личностного и квалификационного уровня.  | Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике. |

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

| Процент результативности<br>(правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений |                      |
|--|---|----------------------|
|  | балл (отметка)  | вербальный аналог    |
| 90 ÷ 100   | 5   | отлично              |
| 80 ÷ 89  | 4   | хорошо               |
| 70 ÷ 79  | 3   | удовлетворительно    |
| менее 70   | 2   | не удовлетворительно |

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

## 6. ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

### 6.1. Лист изменений и дополнений, внесенных в программу.

Рабочая программа рассмотрена на заседании МК преподавателей и мастеров производственного обучения и утверждена на 20\_\_\_\_/20\_\_\_\_ учебный год с дополнениями и изменениями.

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года.

Председатель МК \_\_\_\_\_

Зам.директора по УПР \_\_\_\_\_

| № изменения, дата внесения, № страницы с изменением. |       |
|--|-------|
| БЫЛО   | СТАЛО |
| Основание:   |       |
| Подпись лица внесшего изменения:                     |       |



## **7. ПРИЛОЖЕНИЕ № 2**

### **7.1. Пояснительная записка распределения вариативной части.**

На сегодняшний день, рынок сферы обращения, является одним из быстрорастущих рынков России. Научно-технический прогресс в торговле заключается в развитии и совершенствовании используемых орудий труда, создании новых более эффективных технических средств; развитии бурными темпами новых технологий и организации методов обслуживания покупателей; внедрения новых методов труда и управления.

В связи с запросами работодателей на результаты освоения ППКРС, с целью повышения качества овладения определенными компетенциями объем времени вариативной части в количестве 20 часов использованы на более углубленное изучение дисциплины с учетом современного состояния отрасли; с учетом подверженности ее технологическим новациям и региональной спецификой. Увеличение часов на изучение профессиональной дисциплины МДК 01. Розничная торговля непродовольственных товаров позволит повысить у выпускников уровень профессионализма, а вместе с этим повысить уровень обслуживания покупателей.

Вариативная часть, направлена на расширение тематического наполнения программы дисциплины, и углубление подготовки по изучаемым темам программы.

Тема 2.2. Текстильные товары.

- Основные понятия о текстильных волокнах.
- Факторы, формирующие качество тканей в процессе ткачества и отделки. Потребительские свойства тканей.

Тема 2.3. Швейные товары и головные уборы.

- Общая характеристика и классификация швейных товаров.

Тема 2.6. Кожевенно-обувные товары.

- Виды кожевенно-обувных материалов.
- Практическая работа: «Детали различных видов обуви и способ крепления низа обуви».

Тема 2.8. Парфюмерно-косметические товары.

- Общая характеристика парфюмерно-косметических товаров.

Тема 2.9. Посудохозяйственные товары.

- Общие сведения о стеклянных товарах.
- Общие сведения о керамических товарах.
- Общие сведения о пластических массах.
- Практическая работа: «Ассортимент и качество товаров хозяйственного назначения из пластмасс».

Проштуровано и пронумеровано 25 листов

Заведующий филиалом ГБПОУ УКИП и С Шура Н.Ф.Чупина



Государственный комитет Республики Башкортостан  
по торговле и защите прав потребителей  
филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса  
в городе Салават Республики Башкортостан

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров**

**МДК. 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами**

по профессии 38.01.02. Продавец, контролер-кассир

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

( на базе среднего общего образования)

**Профиль: социально-экономический**

**«РАССМОТРЕНО»:**

Методической комиссией  
Салаватского филиала ГБПОУ УКИП и С  
Председатель МК  
*Л. М. Салмиярова* Салмиярова Л. М.

Протокол № 1  
«28» августа 2020 г.



**«УТВЕРЖДАЮ»:**  
Заведующий филиала  
ГБПОУ УКИП и С  
*Н. Ф. Чупина* Н. Ф. Чупина  
«31» августа 2020 г.

**«СОГЛАСОВАНО»:**

Заведующий учебной частью  
*Е. В. Воронкова* Е. В. Воронкова  
«31» августа 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров **МДК. 02.01** Розничная торговля продовольственными товарами является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир (ред. от 09.04.2015) (зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29470)

Организация разработчик: филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан.

Разработчики:

Мухаметшина А. Н. – заведующий учебной частью.

## СОДЕРЖАНИЕ

8. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
  - 8.1. Область применения программы
  - 8.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля
  - 8.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля
9. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
  - 9.1. Тематический план профессионального модуля
  - 9.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
10. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
  - 10.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
  - 10.2. Информационное обеспечение обучения
  - 10.3. Общие требования к организации образовательного процесса
  - 10.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса
11. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
12. ПРИЛОЖЕНИЕ № 1
  - 12.1. Лист изменений и дополнений, внесенных в программу
13. ПРИЛОЖЕНИЕ № 2
  - 13.1. Пояснительная записка распределения вариативной части

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02. Продажа продовольственных товаров

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер – кассир, входящей в состав укрупненной группы профессий 38.00.00 Экономика и управление 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 сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

Программа профессионального модуля может быть использована:

- в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки);

- в профессиональной подготовке;

- курсовой подготовке незанятого населения по направлениям подготовки в рамках профессии 38.01.02 Продавец, контролер – кассир на базе среднего общего образования и на базе основного общего образования.

Программа составлена для очной формы подготовки.

## 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 принцип работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- Закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда.

### **Вариативная часть**

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

**иметь практический опыт** продажи новинок различных групп продовольственных товаров;

**уметь:** идентифицировать новые товары различных групп, оценивать качество, консультировать о свойствах;

**знать:** основное сырье, отличительные особенности товаров; показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение новых видов продовольственных товаров.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 528 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки – 240 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки – 160 часов;

самостоятельной работы – 80 часов;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 216 часов;

Итоговая аттестация по дисциплине, учебной и производственной практикам в форме дифференцированного зачета, по профессиональному модулю в форме экзамена (квалификационного).

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение выпускником 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.                             |
| ОК 8   | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).   |



### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций      | Наименования разделов профессионального модуля *                        | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  |   |                                     |   | Практика       |  |
|--|---|-------------|---|--|---|-------------------------------------|---|----------------|--|
|  |   |             | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |  |   | Самостоятельная работа обучающегося |   | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов |
|  |   |             | Всего, часов  | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | Всего, часов                        | в т.ч., курсовая работа (проект), часов |                |  |
| 1                                      | 2   | 3           | 4   | 5  | 6                                       | 7                                   | 8                                       | 9              | 10   |
| ПК 2. 5                                | Раздел 1. Техническое оснащение организаций торговли.                   | 27          | 10  | 4  | -                                       | 5                                   | -                                       | 12             | -  |
| ПК 2. 1 – ПК 2. 4<br>ПК 2. 6 – ПК 2. 7 | Раздел 2. Обслуживание покупателей и продажа продовольственных товаров. | 285         | 150   | 76   | -                                       | 75                                  | -                                       | 60             | -  |
|  | Производственная практика (по профилю специальности), часов             | 216         |   |  |   |                                     |   |                | 216  |
|  | <b>Всего:</b>   | <b>528</b>  | 160   | 80   | -                                       | 80                                  | -                                       | 72             | 216  |

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| 1   | 2   | 3           | 4                |
| <b>МДК 02. Розничная торговля продовольственными товарами</b>                             |   | 160         |                  |
| <b>Раздел 1. Техническое оснащение организаций торговли</b>                               |   | 10          |                  |
| <b>Тема 1. 1.</b><br>Измельчительно-режущее оборудование.                                 | <b>Содержание</b>   | 2           | 1                |
|   | 1. Классификация и виды измельчительно-режущего оборудования.   |             |                  |
|   | <b>Практические занятия</b>   | 2           |                  |
|   | 1. Правила техники безопасности при эксплуатации измельчительно-режущего оборудования.                        |             |                  |
| <b>Тема 1. 2.</b> Фасовочное и упаковочное оборудование.                                  | <b>Самостоятельная работа</b>   | 2           | 2                |
|   | Новые виды измельчительно-режущего оборудования для предприятий торговли.                                     |             |                  |
|   | <b>Содержание</b>   | 2           |                  |
|   | 1. Классификация и виды фасовочного и упаковочного оборудования.  |             |                  |
| <b>Тема 1. 3.</b> Холодильное оборудование.   | <b>Практические занятия</b>   | -           |                  |
|   | 1. Не предусмотрено   |             |                  |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>   | 1           |                  |
|   | Новые виды фасовочного и упаковочного оборудования для предприятий торговли.                                  |             |                  |
| <b>Тема 2. 1.</b> Введение в товароведение.   | <b>Содержание</b>   | 2           | 2                |
|   | 1. Классификация и виды холодильного оборудования.  |             |                  |
|   | <b>Практические занятия</b>   | 2           |                  |
|   | 1. Правила техники безопасности при эксплуатации холодильного оборудования.                                   |             |                  |
| <b>Раздел 2. Обслуживание покупателей и продажа продовольственных товаров</b>             | <b>Самостоятельная работа</b>   | 2           |                  |
|   | Новые виды холодильного оборудования для предприятий торговли.  |             |                  |
|   | <b>Содержание</b>   | 2           |                  |
|   | 1. Классификация и виды продовольственных товаров.  |             |                  |
| <b>Тема 2. 1.</b> Введение в товароведение.   | <b>Практические занятия</b>   | 2           | 1                |
|   | 1. Расшифровка маркировки продовольственных товаров.  |             |                  |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>   | 3           |                  |
|   | 2. Основы стандартизации и сертификации товаров. Маркировка и штриховое кодирование товаров.                  |             |                  |

|   |  |                   |   |
|---|--|-------------------|---|
|   | Характеристика товарных знаков, знаков лауреатов конкурсов, акцизных марок, пиктограмм экологической маркировки.               |                   |   |
| Тема 2. 2.<br>Зерномучные товары  | <b>Содержание</b>  | 6                 |   |
|   | 1. Классификация и ассортимент круп.   |                   | 2 |
|   | 2. Классификация и ассортимент муки.   |                   | 2 |
|   | 3. Классификация и ассортимент макаронных изделий.   |                   | 2 |
|   | <b>Практические занятия</b>  | 6                 |   |
|   | 1. Распознавание видов и определение качества крупы.   |                   |   |
|   | 2. Распознавание видов и определение качества муки.  |                   |   |
|   | 3. Распознавание видов и определение качества макаронных изделий.  |                   |   |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>  | <u>6</u>          |   |
|   | Технология производства и пищевая ценность круп.   |                   |   |
|   | Технология производства и пищевая ценность муки.   |                   |   |
|   | Технология производства и пищевая ценность макаронных изделий.   |                   |   |
|   | Технология продажи крупы, муки, макаронных изделий.  |                   |   |
| Тема 2. 3. Хлеб и хлебные изделия   | <b>Содержание</b>  | 4                 |   |
|   | 1. <i>Классификация и характеристика ассортимента хлеба.</i>   | 2                 | 2 |
|   | 2. Классификация и характеристика ассортимента хлебобулочных изделий.  |                   | 2 |
|   | <b>Практические занятия</b>  | 4                 |   |
|   | 1. Распознавание видов и определение качества хлеба и хлебобулочных изделий.   |                   |   |
|   | 2. Распознавание видов и определение качества диетических и национальных хлебобулочных изделий, бараночных и сухарных изделий. |                   |   |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>  | <u>4</u>          |   |
|   | Технология производства и пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий.  |                   |   |
|   | Технология продажи хлеба и хлебобулочных изделий.  |                   |   |
|   | Тема 2. 4.<br>Флодоовощные товары  | <b>Содержание</b> | 8 |
| 1. Классификация и ассортимент свежих овощей.                                 |  | 2                 |   |
| 2. Классификация и ассортимент свежих плодов.                                 |  | 2                 |   |
| 3. Классификация и ассортимент свежих ягод и грибов.                          |  | 2                 |   |
| 4. Классификация и ассортимент переработанных овощей и плодов.                |  |                   | 2 |
| <b>Практические занятия</b>   |  | 8                 |   |
| 1. Характеристика болезней плодoовощных товаров.                              |  |                   |   |
| 2. Распознавание видов и определение качества свежих овощей.                  |  |                   |   |
| 3. Распознавание видов и определение качества свежих плодов.                  |  |                   |   |
| 4. Распознавание видов и определение качества переработанных овощей и плодов. |  |                   |   |

|   |   |    |   |   |
|---|---|----|---|---|
|   | <b>Самостоятельная работа</b>   | 8  |   |   |
|   | Пищевая ценность свежих овощей.   |    |   |   |
|   | Пищевая ценность свежих плодов.   |    |   |   |
|   | Пищевая ценность ягод, грибов.  |    |   |   |
|   | Пищевая ценность переработанных овощей и плодов.                            |    |   |   |
|   | Технология продажи переработанных овощей, плодов, ягод, грибов.             |    |   |   |
| <b>Тема 2. 5.</b> Пищевые концентраты, крахмал и крахмалопродукты.      | <b>Содержание</b>   | -  | - |   |
|   | Не предусмотрено.   |    |   |   |
|   | <b>Практические занятия</b>   | 4  |   |   |
|   | 1. Распознавание видов и определение качества пищевых концентратов.         |    |   |   |
|   | 2. Распознавание видов и определение качества крахмала и крахмалопродуктов. |    |   |   |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>   | 2  |   |   |
|   | Технология производства пищевых концентратов.                               |    |   |   |
| Технология производства крахмала и крахмалопродуктов.                   |   |    |   |   |
| <b>Тема 2. 6.</b> Сахар и кондитерские изделия.                         | <b>Содержание</b>   | 12 |   |   |
|   | 1. Классификация и ассортимент сахара.                                      |    |   | 2 |
|   | 2. Классификация и ассортимент кондитерских изделий.                        |    |   | 2 |
|   | 3. Классификация и ассортимент шоколада и какао-порошка.                    |    |   | 2 |
|   | 4. Классификация и ассортимент карамели.                                    |    |   | 2 |
|   | 5. Классификация и ассортимент конфетных изделий.                           |    |   | 2 |
|   | 6. <i>Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий.</i>          | 2  | 2 |   |
|   | <b>Практические занятия</b>   | 10 |   |   |
|   | 1. Распознавание видов и определение качества сахара.                       |    |   |   |
|   | 2. Распознавание видов и определение качества шоколада и какао-порошка.     |    |   |   |
|   | 3. Распознавание видов и определение качества карамели.                     |    |   |   |
|   | 4. Распознавание видов и определение качества конфетных изделий.            |    |   |   |
|   | 5. Распознавание видов и определение качества мучных кондитерских изделий.  |    |   |   |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>   | 11 |   |   |
|   | Технология производства и пищевая ценность сахара.                          |    |   |   |
|   | Характеристика меда.  |    |   |   |
|   | Технология производства и пищевая ценность шоколада и какао-порошка.        |    |   |   |
| Технология производства и пищевая ценность карамели.                    |   |    |   |   |
| Технология производства и пищевая ценность конфетных изделий.           |   |    |   |   |
| Технология производства и пищевая ценность мучных кондитерских изделий. |   |    |   |   |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|   | Технология продажи карамели, конфетных изделий.   |   |   |
|   | Технология продажи мучных кондитерских изделий.   |   |   |
| Тема 2. 7. Вкусовые товары.                                 | <b>Содержание</b>   | 8 |   |
|   | 1. Классификация и ассортимент чая и чайных напитков.   |   | 2 |
|   | 2. Классификация и ассортимент кофе и кофейных напитков.                                      |   | 2 |
|   | 3. Классификация и ассортимент приправ и пряностей.   |   | 2 |
|   | 4. Классификация и ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков.                         |   | 2 |
|   | <b>Практические занятия</b>   | 6 |   |
|   | 1. Распознавание видов и определение качества чая, чайных напитков, кофе и кофейных напитков. |   |   |
|   | 2. Распознавание видов и определение качества приправ и пряностей.                            |   |   |
|   | 3. Распознавание видов и определение качества безалкогольных напитков.                        |   |   |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>   | 7 |   |
|   | Технология производства и пищевая ценность чая и чайных напитков.                             |   |   |
|   | Технология производства и пищевая ценность кофе и кофейных напитков.                          |   |   |
|   | Технология производства и пищевая ценность приправ и соусов.                                  |   |   |
|   | Технология производства и пищевая ценность пряностей.   |   |   |
|   | Технология производства и пищевая ценность пищевых кислот.                                    |   |   |
| Технология производства и пищевая ценность поваренной соли. |   |   |   |
| Технология производства безалкогольных напитков.            |   |   |   |
| Технология продажи чая, кофе, приправ, пряностей.           |   |   |   |
| Технология продажи безалкогольных напитков.                 |   |   |   |
| Тема 2. 8. Молочные товары.                                 | <b>Содержание</b>   | 8 |   |
|   | 1. <i>Классификация и ассортимент молока, сливок.</i>   | 2 | 2 |
|   | 2. Классификация и ассортимент кисломолочных продуктов.                                       |   | 2 |
|   | 3. Классификация и ассортимент молочных продуктов детского питания.                           |   | 2 |
|   | 4. Классификация и ассортимент сыров.   |   | 2 |
|   | <b>Практические занятия</b>   | 8 |   |
|   | 1. Распознавание видов и определение качества молока и сливок.                                |   |   |
|   | 2. Распознавание видов и определение качества кисломолочных продуктов.                        |   |   |
|   | 3. Распознавание видов и определение качества молочных консервов и сухих молочных товаров.    |   |   |
|   | 4. Распознавание видов и определение качества сыра.   |   |   |
| <b>Самостоятельная работа</b>                               | 8   |   |   |

|  |  |          |   |
|--|--|----------|---|
|  | Технология производства и пищевая ценность молока, сливок, кисломолочных продуктов.                            |          |   |
|  | Технология производства и пищевая ценность молочных консервов и сухих молочных товаров.                        |          |   |
|  | Технология производства и пищевая ценность молочных продуктов детского питания.                                |          |   |
|  | Технология продажи молока, сливок, кисломолочных продуктов.  |          |   |
|  | Технология продажи молочных продуктов детского питания.  |          |   |
| <b>Тема 2. 9.</b> Яичные товары.           | <b>Содержание</b>  | -        |   |
|  | Не предусмотрено   |          | 2 |
|  | <b>Практические занятия</b>  | 2        |   |
|  | 1. <i>Распознавание видов и определение качества яиц, продуктов переработки яиц.</i>                           |          |   |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>  | <u>1</u> |   |
|  | Пищевая ценность и технология продажи яиц, продуктов переработки яиц.  |          |   |
| <b>Тема 2. 10.</b> Масложировые товары.    | <b>Содержание</b>  | 4        |   |
|  | 1. Классификация и ассортимент растительных масел.   |          | 2 |
|  | 2. Классификация и ассортимент коровьего масла.  |          | 2 |
|  | <b>Практические занятия</b>  | 6        |   |
|  | 1. Распознавание видов и определение качества растительных масел.  |          |   |
|  | 2. Распознавание видов и определение качества коровьего масла.   |          |   |
|  | 3. <i>Распознавание видов и определение качества маргарина, спредов, животных топленых и кулинарных жиров.</i> | 2        |   |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>  | <u>5</u> |   |
|  | Технология производства и пищевая ценность растительных масел.   |          |   |
|  | Технология производства и пищевая ценность маргарина, спредов, топленых смесей.                                |          |   |
|  | Технология производства и пищевая ценность животных топленых и кулинарных жиров.                               |          |   |
| Технология продажи масложировых товаров.   |  |          |   |
| <b>Тема 2. 11.</b> Мясо и мясные продукты. | <b>Содержание</b>  | 8        |   |
|  | 1. Классификация и ассортимент мясных товаров.   |          | 2 |
|  | 2. <i>Классификация и ассортимент мясных субпродуктов, мясных полуфабрикатов.</i>                              | 2        | 2 |
|  | 3. Классификация и ассортимент мяса домашней птицы.  |          | 2 |
|  | 4. Классификация и ассортимент колбасных изделий.  |          | 2 |
|  | <b>Практические занятия</b>  | 10       |   |
|  | 1. <i>Разделка и сортовой разруб туш и полутуш.</i>  | 2        |   |
|  | 2. Распознавание видов и определение качества мясных полуфабрикатов.   |          |   |
|  | 3. Распознавание видов и определение качества мяса домашней птицы.   |          |   |
|  | 4. Распознавание видов и определение качества колбасных изделий.   |          |   |
|  | 5. Распознавание видов и определение качества мясных консервов.  |          |   |

|   |   |    |   |
|---|---|----|---|
|   | <b>Самостоятельная работа</b>   | 9  |   |
|   | Химический состав и пищевая ценность мяса.  |    |   |
|   | Химический состав и пищевая ценность мяса домашней птицы.                                 |    |   |
|   | Технология производства и пищевая ценность мясных полуфабрикатов.                         |    |   |
|   | Технология производства и пищевая ценность колбасных изделий.                             |    |   |
|   | Технология продажи мяса, мясных полуфабрикатов.   |    |   |
|   | Технология продажи колбасных изделий.   |    |   |
| Тема 2. 12. Рыба и рыбные товары.   | <b>Содержание</b>   | 10 |   |
|   | 1. Химический состав и пищевая ценность рыбы.   |    | 2 |
|   | 2. Характеристика основных промысловых семейств рыб.                                      |    | 1 |
|   | 3. Характеристика живой, охлажденной и мороженой рыбы.                                    |    | 2 |
|   | 4. Классификация и ассортимент соленой, сушеной и копченой рыбы                           |    | 2 |
|   | 5. <i>Классификация и ассортимент рыбных консервов и пресервов.</i>                       | 2  | 2 |
|   | <b>Практические занятия</b>   | 10 |   |
|   | 1. Распознавание видов рыб основных промысловых семейств.                                 |    |   |
|   | 2. <i>Распознавание видов и определение качества живой, охлажденной и мороженой рыбы.</i> | 2  |   |
|   | 3. <i>Распознавание видов и определение качества соленой, пряной и маринованной рыбы.</i> | 2  |   |
|   | 4. Распознавание видов и определение качества вяленой, сушеной и копченой рыбы.           |    |   |
|   | 5. Распознавание видов и определение качества рыбных консервов и пресервов.               |    |   |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>   | 11 |   |
|   | Места обитания промысловых рыб.   |    |   |
|   | Характеристика основных видов промысловых рыб семейства осетровых.                        |    |   |
| Характеристика основных видов промысловых рыб семейства лососевых.  |   |    |   |
| Характеристика основных видов промысловых рыб семейства тресковых.  |   |    |   |
| Характеристика основных видов промысловых рыб семейства карповых.   |   |    |   |
| Характеристика основных видов промысловых рыб семейства сельдевых.  |   |    |   |
| Характеристика основных видов промысловых рыб семейства окуневых.   |   |    |   |
| Характеристика основных видов промысловых рыб семейства корюшковых.   |   |    |   |
| Характеристика основных видов морских и океанических рыб.   |   |    |   |
| Технология продажи рыбы и рыбных товаров.   |   |    |   |
| <b>Дифференцированный зачет</b>   | 2   |    |   |
| <b>Учебная практика (по профилю специальности)</b>  | 72  |    |   |
| <b>Виды работ:</b><br>- ознакомление с учебно-производственным предприятием; распознавание видов оборудования для торговых организаций, эксплуатация и уход; Инструктаж по охране труда, техники безопасности на рабочем месте, при работе с торговой |   |    |   |

|  |     |  |
|--|-----|--|
| <p>мебелью, инвентарем, правилам внутреннего распорядка УПП, пожарной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка к работе весоизмерительного оборудования и взвешивание товаров отдельных товарных групп; использование систем защиты товаров. Инструктаж по охране труда и техники безопасности при работе на весоизмерительном оборудовании;</li> <li>- приемка товаров по количеству, качеству и комплектности, проверка и расшифровка маркировки, оформление приходных и расходных документов, актов на товары, составление товарного отчета;</li> <li>- обслуживание покупателей, предоставление достоверной информации о потребительских свойствах, ассортименте и качестве зерномучных товаров;</li> <li>- обслуживание покупателей, предоставление достоверной информации о потребительских свойствах, ассортименте и качестве хлеба и хлебных изделий;</li> <li>- обслуживание покупателей, предоставление достоверной информации о потребительских свойствах, ассортименте и качестве плодоовощных товаров;</li> <li>- обслуживание покупателей, предоставление достоверной информации о потребительских свойствах, ассортименте и качестве кондитерских изделий;</li> <li>- обслуживание покупателей, предоставление достоверной информации о потребительских свойствах, ассортименте и качестве масложировых товаров;</li> <li>- обслуживание покупателей, предоставление достоверной информации о потребительских свойствах, ассортименте и качестве молочных товаров;</li> <li>- обслуживание покупателей, предоставление достоверной информации о потребительских свойствах, ассортименте и качестве мяса и мясных продуктов;</li> <li>- обслуживание покупателей, предоставление достоверной информации о потребительских свойствах, ассортименте и качестве рыбы и рыбных товаров;</li> <li>- дифференцированный зачет.</li> </ul> |     |  |
| <p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места, соблюдение правил техники безопасности и санитарных норм, эксплуатация торгового оборудования Инструктаж по охране труда, техники безопасности на рабочем месте, правилам внутреннего распорядка УПП, пожарной безопасности;</li> <li>- приемка товаров по количеству и качеству;</li> <li>- документальное оформление приемки товаров, возврат и обмен недоброкачественных товаров;</li> <li>- подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка товаров;</li> <li>- распознавание различных видов мебели для торговых организаций;</li> <li>- подготовка к работе весоизмерительного оборудования, взвешивание товаров отдельных товарных групп. Инструктаж по охране труда и техники безопасности при работе на весоизмерительном оборудовании;</li> <li>- продажа крупы;</li> <li>- продажа муки;</li> </ul>   | 216 |  |



|   |            |  |
|---|------------|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- продажа макаронных изделий;</li> <li>- продажа хлеба;</li> <li>- продажа хлебобулочных изделий;</li> <li>- продажа свежих овощей и плодов;</li> <li>- продажа переработанных плодов и овощей;</li> <li>- продажа пищевых концентратов;</li> <li>- продажа крахмала и крахмалопродуктов;</li> <li>- продажа сахара;</li> <li>- продажа фруктово-ягодных кондитерских изделий;</li> <li>- продажа шоколада и конфетных изделий;</li> <li>- продажа карамели;</li> <li>- продажа чая и чайных напитков;</li> <li>- продажа кофе и кофейных напитков;</li> <li>- продажа молока;</li> <li>- продажа кисломолочных продуктов;</li> <li>- продажа сыров;</li> <li>- продажа яиц и яйцепродуктов;</li> <li>- продажа растительных масел;</li> <li>- продажа сливочного масла;</li> <li>- продажа мяса, субпродуктов;</li> <li>- продажа мяса домашней птицы;</li> <li>- продажа колбасных изделий;</li> <li>- продажа рыбы живой, охлажденной и мороженной;</li> <li>- продажа рыбы соленой, копченой;</li> <li>- продажа рыбных консервов и пресервов;</li> <li>- осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей, проведение инвентаризации;</li> <li>- оформление сводных и сопроводительных документов;</li> <li>- дифференцированный зачет.</li> </ul> |            |  |
| <b>Всего:</b>   | <b>528</b> |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

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

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

- учебного кабинета «Товароведение продовольственных товаров».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Товароведение продовольственных товаров»:

- рабочие места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- стеклянная витрина для образцов товаров.

Технические средства обучения:

- компьютер, принтер, проектор;
- видеотека по курсу;
- учебные фильмы по разделам профессионального модуля;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект плакатов, стендов;
- торговый инвентарь:
  - инвентарь для приемки товаров;
  - инвентарь для подготовки товаров к продаже;
  - инвентарь для отбора товаров покупателям;
  - рекламно-выставочный инвентарь;
  - санитарно-гигиенический инвентарь.
- Весоизмерительное оборудование:
  - РН – 10Ц134
  - РН – 6Ц13УМ
  - ВЕ – 15ТЕ
  - Штрих – М - 5

Наглядные средства обучения:

- муляжи или натуральные образцы групп продовольственных товаров.

Реализация профессионального модуля предполагает итоговую (концентрированную) производственную практику.

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **Основные источники:**

*Законодательные и нормативные акты*

1. Федеральный закон от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» (принят ГД РФ 18.12.2009).

2. Закон РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 "О защите прав потребителей" (с изм. и доп., вступающих в силу с 01. 01. 2010).

3. Постановление Правительства РФ от 21.07.1997 № 918 «Об утверждении Правил продажи товаров по образцам».

4. Постановление Правительства РФ от 17.05.1996 № 595 «О внесении изменений и дополнений в Правила продажи отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров».

5. Письмо Роспотребнадзора от 04.02.2010 № 01/1475-10-32 «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».

6. Письмо Роспотребнадзора от 11.03.2005 № 0100/1745-05-32 «О направлении информационного материала по защите прав потребителей».

7. Письмо Роспотребнадзора от 17.03.1994 № 1-314/32-9 «О примерных правилах работы предприятия розничной торговли и Основных требованиях к работе мелкорозничной торговой сети».

8. Методические рекомендации по учету и оформлению операций приема, хранения и

отпуска товаров в организациях торговли.

*Учебные издания:*

1. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач. проф. образования / Т. С. Голубкина, Н. С. Никифорова, А. М. Новикова, С. А. Прокофьева. – 4-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 544 с.

2. Основы товароведения: учеб. Пособие для нач. проф. образования / И. В. Муравина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 224 с.

3. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н. В. Гранаткина. – 4-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 240 с.

**Дополнительные источники:**

1. Краткий справочник товарововеда / Под ред. Неверова П. Н., Скороходова Е. А. – М.: 2008. - 221 с.

2. Красовский П.А. Товар и его экспертиза: М.: Центр экономики и маркетинга, 2009. - 178 с.

3. Николаева М.А. Идентификация и фальсификация товаров:- М., Инфра-М, 2010 - 544 с.

4. Серебrenицкий П. П. Краткий справочник торговых терминов – СПб.: Питер, 2009. – 167 с.

5. Тарасова В.П., Крутикова Ф.А. Торговое оборудование - М.: Рекламно-издательская фирма «Глория», 2007. – 78 с.

*Периодические издания*

1. Журналы: «Линия торговли», «Новости торговли»

2. Газета «Торговая газета»

*Интернет-ресурсы*

Форма доступа: [http:// state-art.ru](http://state-art.ru) > [torgovoe-oborudovanie. html](http://state-art.ru/torgovoe-oborudovanie.html)

[http:// ru.wikipedia.org/wiki/Товар](http://ru.wikipedia.org/wiki/Товар)

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение профессионального модуля ПМ.02 Продажа продовольственных товаров производится в соответствии с учебным планом и календарным графиком, утвержденным руководителем колледжа в г. Салават.

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий. Освоению ПМ предшествует обязательное изучение общепрофессиональных дисциплин «Основы деловой культуры», «Основы бухгалтерского учета», «Организация и технология розничной торговли», «Санитария и гигиена», «Безопасность жизнедеятельности».

При освоении профессионального модуля преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации по отдельному расписанию. Формы проведения: групповые и индивидуальные.

График освоения ПМ предполагает освоение междисциплинарного курса, включающего в себя как теоретические, так и практические занятия.

Изучение теоретического материала проводится по каждой группе.

Качество освоения дисциплины осуществляется в процессе текущего контроля. Текущий контроль успеваемости проводится в пределах учебного времени, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении студентом требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильность выполнения требуемых действий;
- соответствие формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Преподаватель применяет накопительные системы оценивания. Качество освоения текущей успеваемости по МДК осуществляется по 5-ти бальной шкале.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и

производственную практику, которые могут быть реализованы рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями по неделям (дням), так и концентрированно, после изучения теоретической части. Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании результатов дифференцированного зачета по 5-ти бальной шкале. Результаты производственной практики оцениваются на основании накопительной системы оценок текущей успеваемости по 5-ти бальной шкале и базы данных аттестационного листа (характеристика профессиональной деятельности студента на производственной практике) с указанием видов работ, выполненных студентом во время практики, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходит практика.

В процессе освоения ПМ по МДК предполагается промежуточная аттестация, которая является обязательной для всех студентов. Формой промежуточной аттестации по МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами является дифференцированный зачет, который проводится за счет времени отведенного на изучение дисциплины.

Цель дифференцированного зачета – оценка освоения теоретического курса профессионального модуля.

Аттестационное задание состоит из практико-ориентированных заданий разных уровней сложности.

По профессиональному модулю продажа продовольственных товаров обязательной формой промежуточной аттестации является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Экзамен по ПМ проводится за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение студентом всех элементов программы профессионального модуля – МДК, учебной и производственной практик.

Экзаменационные материалы по ПМ представляют собой ряд заданий, которые обеспечивают проверку подготовленности выпускника к конкретному виду профессиональной деятельности и сформированность компетенций, определенных ФГОС СПО.

Результатом аттестации является оценка уровня подготовки студента к выполнению профессиональной деятельности по 5-ти бальной шкале.

Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональному модулю утверждены образовательным учреждением после предварительного согласования с работодателем.

С целью оказания помощи освоения теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разработаны учебно-методические комплексы (кейсы).

#### **4. 4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Учебная и производственная практика проводится мастерами производственного обучения, имеющими среднее профессиональное образование или высшее соответствующее профилю обучения. Мастера производственного обучения должны иметь разряд на 1-2 разряда выше по профессии рабочего, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентами профессионального цикла.

Преподаватели и мастера производственного обучения в обязательном порядке проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции)  | Основные показатели оценки результата  | Формы и методы контроля и оценки  |
|--|--|---|
| ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.                     | - Приемка товаров осуществлена в соответствии с Инструкциями и на основании сопроводительных документов на поступившие товары  | Экзамен<br>- Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях;<br>- анализ и оценка выполнения задания на практических занятиях  |
| ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.  | - Подготовка и размещение товаров в торговом зале произведены в соответствии с санитарными нормами и планом размещения товаров в торговом зале торгового предприятия.<br>- Выкладка товаров на торговом-технологическом оборудовании выполнена в соответствии с технологическими требованиями. | Экзамен<br>- Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях;<br>- анализ и оценка выполнения задания на практических занятиях;<br>- оценка выполненной самостоятельной работы. |
| ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. | - Обслуживание покупателей произведено в соответствии с правилами.<br>- Консультация покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров дана в соответствии с нормативно-технической или сопроводительной документацией.          | Экзамен<br>- Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях;<br>- анализ и оценка выполнения задания на практических занятиях;<br>- оценка выполненной самостоятельной работы  |
| ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.                                   | - При выкладке и реализации товаров соблюдены условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.   | Экзамен<br>- Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях;<br>- анализ и оценка выполнения задания на практических занятиях;<br>- оценка выполненной самостоятельной работы  |
| ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгового-технологического оборудования.   | - Эксплуатация торгового-технологического оборудования в процессе приемки, размещении на хранении в складских помещениях, размещении в торговом зале, осуществлена в соответствии с требованиями техники безопасности и правилами эксплуатации.  | Экзамен<br>- Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях;<br>- анализ и оценка выполнения задания на практических занятиях;<br>- оценка выполненной самостоятельной работы  |

|   |  |  |
|---|--|--|
| ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Обеспечена сохранность товарно-материальных ценностей.</li> <li>- Документы, отражающие движение материальных ценностей, составлены и оформлены в соответствии с правилами оформления документов.</li> <li>- Инвентаризация товарно-материальных ценностей проведена в соответствии с инструкцией.</li> </ul> | <p>Экзамен</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях;</li> <li>- анализ и оценка выполнения задания на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполненной самостоятельной работы</li> </ul> |
| ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- При составлении заявок на поставку товаров учтен реализованный и неудовлетворенный спрос покупателей на данный товар.</li> </ul>  | <p>Экзамен</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях;</li> <li>- анализ и оценка выполнения задания на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполненной самостоятельной работы</li> </ul> |

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

| <b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>  | <b>Основные показатели оценки результата</b>  | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>   |
|--|---|---|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии.</li> </ul>  | Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов ее достижения, определенных руководителем.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</li> <li>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</li> </ul> | Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</li> </ul>  | Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике. |

|  |  |   |
|--|--|---|
| ОК 4. Осуществлять поиск и информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.   | - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.            | Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  | - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.                                  | Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  | - взаимодействие со студентами, преподавателями, мастерами производственного обучения, наставниками в ходе обучения.                             | Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров. | - реализация товаров в соответствии с действующими санитарными нормами, правилами продажи товаров, нормативно-технической документации на товар. | Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).                                   | - планирование студентами повышения личностного и квалификационного уровня.  | Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике. |

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

| Процент результативности<br>(правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений |                      |
|--|---|----------------------|
|  | балл (отметка)  | вербальный аналог    |
| 90 ÷ 100   | 5   | отлично              |
| 80 ÷ 89  | 4   | хорошо               |
| 70 ÷ 79  | 3   | удовлетворительно    |
| менее 70   | 2   | не удовлетворительно |

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

## 6. ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

### 6.1. Лист изменений и дополнений, внесенных в программу.

Рабочая программа рассмотрена на заседании МК преподавателей и мастеров производственного обучения и утверждена на 20\_\_\_\_/20\_\_\_\_ учебный год с дополнениями и изменениями.

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года.

Председатель МК \_\_\_\_\_

Старший мастер \_\_\_\_\_

| № изменения, дата внесения, № страницы с изменением. |       |
|--|-------|
| БЫЛО   | СТАЛО |
| Основание:   |       |
| Подпись лица внесшего изменения:                     |       |



## **7. ПРИЛОЖЕНИЕ № 2**

### **7.1. Пояснительная записка распределения вариативной части.**

На сегодняшний день, рынок розничной торговли, является одним из быстрорастущих рынков России. Научно-технический прогресс в торговле заключается в развитии и совершенствовании используемых орудий труда, создании новых более эффективных технических средств; развитии бурными темпами новых технологий и организации методов обслуживания покупателей; внедрения новых методов труда и управления.

В связи с запросами работодателей на результаты освоения ППКРС, с целью повышения качества овладения определенными компетенциями объем времени вариативной части в количестве 20 часов использованы на более углубленное изучение дисциплины с учетом современного состояния отрасли; с учетом подверженности ее технологическим новациям и региональной спецификой. Увеличение часов на изучение профессиональной дисциплины МДК 02.01. Розничная торговля продовольственных товаров позволит повысить у выпускников уровень профессионализма, а вместе с этим повысить уровень обслуживания покупателей.

Вариативная часть, направлена на расширение тематического наполнения программы дисциплины, и углубление подготовки по изучаемым темам программы.

#### **Тема 2.1. Введение в товароведение.**

- Основы стандартизации и сертификации товаров. Маркировка и штриховое кодирование товаров.

#### **Тема 2.3. Хлеб и хлебные изделия.**

- Практическое занятие: «Распознавание видов и определение качества диетических и национальных хлебобулочных изделий, бараночных и сухарных изделий».

#### **Тема 2.4. Плодоовощные товары**

- Практическое занятие: «Характеристика болезней плодоовощных товаров».

#### **Тема 2.6. Сахар и кондитерские изделия.**

- Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий.

- Практическое занятие: Распознавание видов и определение качества карамели.

#### **Тема 2.7. Вкусовые товары.**

- Классификация и ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков.

#### **Тема 2.8. Молочные товары.**

- Классификация и ассортимент молочных продуктов детского питания.

- Практическое занятие: Распознавание видов и определение качества сыра.

#### **Тема 2.11. Мясо и мясные продукты.**

- Классификация и ассортимент мясных субпродуктов, мясных полуфабрикатов.

#### **Тема 2.12. Рыба и рыбные товары.**

- Распознавание видов и определение качества вяленой, сушеной и копченой рыбы.

Прошнуровано и пронумеровано 23 листов

Заведующий филиалом ГБОУ УКИП и С Иуда Н.Ф.Чупина



Госкомитет Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей  
филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса  
в городе Салават республики Башкортостан

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**МДК. 03. 01 Эксплуатация контрольно – кассовой техники**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер - кассир  
(на базе 11 классов)

Профиль: социально - экономический

**«РАССМОТРЕНО»:**

Методической комиссией  
Салаватского филиала ГБПОУ УКИП и С

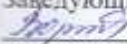
Председатель МК  
 Салмиярова Л. М.

Протокол № 1  
«28» августа 2020 г.



**«УТВЕРЖДАЮ»:**  
Заведующий филиала  
ГБПОУ УКИП и С  
документ № \_\_\_\_\_  
 Н. Ф. Чупина  
«31» августа 2020 г.

**«СОГЛАСОВАНО»:**

Заведующий учебной частью  
 Е. В. Воронкова

«31» августа 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями», МДК. 03. 01 «Эксплуатация ККТ и расчеты с покупателями» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.01.02 Продавец, контролер – кассир** (ред. от 09.04.2015) (зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29470)

**Организация-разработчик:** филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан

**Разработчик:** Пищаева Ольга Юрьевна, преподаватель высшей категории.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

1.1. Область применения программы профессионального модуля.

1.2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

1.3. Цель и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.

1.4. Количество часов на освоение профессионального модуля.

### **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.**

2.1. Тематический план профессионального модуля.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля.

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.**

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.**

### **5. ПРИЛОЖЕНИЕ №1.**

5.1. Лист изменений и дополнений, внесённых в рабочую программу.

### **6. ПРИЛОЖЕНИЕ №2.**

6.1. Пояснительная записка распределения вариативной части профессионального модуля ПМ. 03 «Работа на контрольно – кассовой технике и расчеты с покупателями».

### **7. ПРИЛОЖЕНИЕ № 3.**

7.1. Профессиональные и общие компетенции.

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программы профессионального модуля

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **38.01.02 Продавец, контролер – кассир** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Работа на контрольно – кассовой технике и расчеты с покупателями** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно – кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК 2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ПК 4. Оформлять документы по кассовым операциям.

ПК 5. Осуществлять контроль сохранности товарно – материальных ценностей.

Программа профессионального модуля может быть использована:

- в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки);

- в профессиональной подготовке и переподготовке;

- курсовой подготовке незанятого населения по направлениям подготовки **38.00.00 Экономика и управление** на базе среднего общего образования и на базе основного общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** входит в профессиональный цикл.

### 1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

**иметь практический опыт:**

– эксплуатации контрольно – кассовой техники и обслуживание покупателей.

**уметь:**

– осуществлять подготовку ККТ различных видов;

- работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах;
- устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;
- распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;
- осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;
- оформлять документы по кассовым операциям;
- соблюдать правила техники безопасности.
- идентифицировать платежеспособность признаков Билетов Банка РФ.
- заправлять чековую и контрольную ленты.
- выполнять расчетные операции на ККМ разных типов.
- обеспечивать безопасность обслуживания покупателей (следить за своевременным ремонтом ККМ, состоянием электропроводок, заземления).

**знать:**

- документы, регламентирующие применение ККТ;
- правила расчетов и обслуживания покупателей;
- типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;
- 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.
- устройство и правила эксплуатации ККМ.
- ассортимент продаваемых товаров, цены на товары и оказываемые услуги.
- порядок ведения журнала кассира – операциониста.
- реквизиты кассового чека и контрольной ленты.
- задачи и методы изучения покупательского спроса.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

**ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость 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).

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

**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.



**1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**  
всего – **288 часов**, в том числе: максимальной учебной нагрузки студента -**180 часов**, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - **120 часов**; самостоятельной работы студента - **60 часов**; учебной и производственной практики - **108 часов**.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля*  | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  |   |                                 |   | Практика       |  |
|-----------------------------------|--|-------------|---|--|---|---------------------------------|---|----------------|--|
|                                   |  |             | Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента                       |  |   | Самостоятельная работа студента |   | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов |
|                                   |  |             | Всего, часов  | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | Всего, часов                    | в т.ч., курсовая работа (проект), часов |                |  |
| 1                                 | 2  | 3           | 4   | 5  | 6                                       | 7                               | 8                                       | 9              | 10   |
| ПК 3.1 – ПК 3.5                   | Контрольно – кассовая техника и расчеты с покупателями.  | 228         | 120   | 60   | -                                       | 60                              | -                                       | 48             | -  |
|                                   | Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | 60          |   |  |   |                                 |   |                | 60   |
|                                   | <b>Всего:</b>  | <b>288</b>  | <b>120</b>  | <b>60</b>  | <b>-</b>                                | <b>60</b>                       | <b>-</b>                                | <b>48</b>      | <b>60</b>  |

\* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ. 03 Работа на контрольно – кассовой технике и расчеты с покупателями

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работ (проект)  | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| 1   | 2   | 3           | 4                |
| <b>МДК 03. 01.</b><br>Эксплуатация контрольно – кассовой техники.                         |   | <b>120</b>  |                  |
| <b>Тема 3.1.</b><br>Контрольно – кассовые машины. Эксплуатация ККМ.                       | <b>Содержание учебного материала:</b>   | <b>82</b>   |                  |
|   | 1. История возникновения кассовых машин. Организация учета денежных средств.  | <b>40</b>   | 2                |
|   | 2. <i>Документы, регламентирующие, применение контрольно - кассовых машин. Порядок ввода в эксплуатацию и регистрация ККМ.</i>  |             |                  |
|   | 3. <i>Правила эксплуатации ККТ. Хранение, транспортирование и утилизация ККМ.</i>   |             |                  |
|   | 4. Простейшие неисправности машин, их причины и способы устранения. Обязанности кассира. Требования безопасности при эксплуатации ККМ.  |             |                  |
|   | 5. <i>Основные функции, выполняемые контрольно – кассовыми машинами.</i>  |             |                  |
|   | 6. <i>Классификация контрольно – кассовых машин. Устройство контрольно – кассовых машин.</i>  |             |                  |
|   | 7. <i>Основные режимы работы контрольно - кассовой техники. Техническое обслуживание ККМ. Подготовка контрольно – кассовых машин к работе. Порядок работы на машинах. Окончание работы на контрольно – кассовой машине. Требования, предъявляемые к контролеру – кассиру.</i> |             |                  |
|   | 8. <i>Устройство и порядок работы контрольно – кассовой машины «Орион – 100К».</i>  |             |                  |
|   | 9. Эксплуатация контрольно – кассовой машины «Орион-100К».  |             |                  |
|   | 10. Электронная контрольно – кассовая машина «Касби - 02К».   |             |                  |

|  |                              |   |           |  |
|--|------------------------------|---|-----------|--|
|  | 11.                          | Порядок работы на контрольно – кассовой машине «Касби – 02К».   |           |  |
|  | 12.                          | <i>Функции, выполняемые контрольно – кассовой машиной «Касби – 02К».</i>  |           |  |
|  | 13.                          | Электронная контрольно – кассовая машина «Меркурий 140К».   |           |  |
|  | 14.                          | Порядок работы на контрольно – кассовой машине «Меркурий 140К».   |           |  |
|  | 15.                          | <i>Функции, выполняемые контрольно – кассовой машиной «Меркурий 140К».</i>  |           |  |
|  | 16.                          | Электронная контрольно – кассовая машина «ОКА – 102Ф».  |           |  |
|  | 17.                          | Порядок работы на контрольно – кассовой машине «ОКА – 102Ф».  |           |  |
|  | 18.                          | <i>Функции, выполняемые контрольно – кассовой машиной «ОКА – 102Ф».</i>   |           |  |
|  | 19.                          | Электронная контрольно – кассовая машина «АМС – 100Ф».  |           |  |
|  | 20.                          | <i>Порядок работы на контрольно – кассовой машине «АМС – 100Ф».</i><br><i>Функции, выполняемые контрольно – кассовой машиной «АМС – 100Ф».</i>      |           |  |
|  | <b>Практические занятия:</b> |   | <b>42</b> |  |
|  | 1.                           | <b>Практическая работа № 1.</b> «Нормативно – правовые документы о применении и эксплуатации ККТ».  |           |  |
|  | 2.                           | <i>Практическая работа № 2. «Изучение устройств и правил эксплуатации ККМ. Изучение реквизитов чеков различных типов ККМ».</i>                      |           |  |
|  | 3.                           | <b>Практическая работа № 3.</b> «Овладение приемами получения чеков на контрольно – кассовой машине «ОРИОН – 100К».                                 |           |  |
|  | 4.                           | <b>Практическая работа № 4.</b> «Освоение приемов работы в течение смены на контрольно – кассовой машине «ОРИОН – 100К».                            |           |  |
|  | 5.                           | <b>Практическая работа № 5.</b> «Отработка приемов получения чеков и приемов работы в течение смены на контрольно – кассовой машине «ОРИОН – 100К». |           |  |
|  | 6.                           | <b>Практическая работа № 6.</b> «Овладение приемами получения чеков на контрольно – кассовой машине «КАСБИ – 02К».                                  |           |  |
|  | 7.                           | <b>Практическая работа № 7.</b> «Освоение приемов работы в течение смены на контрольно – кассовой машине «КАСБИ – 02К».                             |           |  |
|  | 8.                           | <b>Практическая работа № 8.</b> «Отработка приемов получения чеков и приемов работы в течение смены на контрольно – кассовой машине «КАСБИ – 02К».  |           |  |

|     |  |  |  |
|-----|--|--|--|
| 9.  | <b>Практическая работа № 9.</b> «Овладение приемами получения чеков на контрольно – кассовой машине «МЕРКУРИЙ- 140К».  |  |  |
| 10. | <b>Практическая работа № 10.</b> «Освоение приемов работы в течение смены на контрольно – кассовой машине «МЕРКУРИЙ- 140К».  |  |  |
| 11. | <b>Практическая работа № 11.</b> «Отработка приемов получения чеков и приемов работы в течение смены на контрольно – кассовой машине «МЕРКУРИЙ- 140К».   |  |  |
| 12. | <b>Практическая работа № 12.</b> «Овладение приемами получения чеков на контрольно – кассовой машине «ОКА – 102Ф».   |  |  |
| 13. | <b>Практическая работа № 13.</b> «Освоение приемов работы в течение смены на контрольно – кассовой машине «ОКА – 102Ф».  |  |  |
| 14. | <b>Практическая работа № 14.</b> «Отработка приемов получения чеков и приемов работы в течение смены на контрольно – кассовой машине «ОКА – 102Ф».   |  |  |
| 15. | <b>Практическая работа № 15.</b> «Овладение приемами получения чеков на контрольно – кассовой машине «АМС – 100Ф».   |  |  |
| 16. | <b>Практическая работа № 16.</b> «Освоение приемов работы в течение смены на контрольно – кассовой машине «АМС – 100Ф».  |  |  |
| 17. | <b>Практическая работа» 17.</b> «Отработка приемов получения чеков и приемов работы в течение смены, определение результатов работы кассира за смену на контрольно – кассовой машине «АМС – 100Ф. Оформление журнала кассира – операциониста». |  |  |
| 18. | <b>Практическая работа» 18.</b> «Определение результатов работы кассира за смену на ККМ «ОРИОН – 100К». Оформление журнала кассира – операциониста».   |  |  |
| 19. | <b>Практическая работа» 19.</b> «Определение результатов работы кассира за смену на ККМ «КАСБИ – 02К». Оформление журнала кассира – операциониста».  |  |  |
| 20. | <b>Практическая работа» 20.</b> «Определение результатов работы кассира за смену на ККМ «МЕРКУРИЙ – 140К». Оформление журнала кассира – операциониста».  |  |  |
| 21. | <b>Практическая работа» 21.</b> «Определение результатов работы кассира за смену на ККМ «ОКА -102Ф». Оформление журнала кассира –  |  |  |

|   |  |           |   |
|---|--|-----------|---|
|   | операциониста».  |           |   |
|   | <p><b>Самостоятельная работа студентов:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</li> <li>- Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление работ, отчетов.</li> <li>- Самостоятельное изучение нормативно – правовой базы осуществления торговыми предприятиями расчетно - кассового обслуживания покупателей.</li> <li>- Написание рефератов по темам: «Характеристика отдельных типов контрольно - кассовых машин», «История производства кассовых аппаратов», «Организация охраны труда и техники безопасности при работе на ККТ», «Клавишное устройство кассовой машины «Орион – 100К», «Клавишное устройство кассовой машины «Касби – 02К», «Клавишное устройство кассовой машины «Меркурий 140К», «Клавишное устройство кассовой машины «Ока – 102Ф», «Клавишное устройство кассовой машины «АМС – 100Ф», «Государственный реестр ККТ», «Алгоритм работы на контрольно – кассовой машине «Орион – 100К», «Алгоритм работы на контрольно – кассовой машине «Касби- 02К», «Алгоритм работы на контрольно – кассовой машине «Меркурий – 140К», «Алгоритм работы на контрольно – кассовой машине «Ока – 102Ф».</li> <li>- Выполнение типовых контрольно-оценочных заданий при подготовке к процедурам текущего, тематического и рубежного контроля (в форме тестов, контрольных работ, карточек-заданий, технических диктантов и др.).</li> <li>- Работа с базами данных, библиотечным фондом (учебной литературой, официальными, справочно-библиографическими и периодическими изданиями), информационными ресурсами сети «Интернет».</li> <li>- Самостоятельное изучение дополнительного материала по изученной теме.</li> <li>- Подготовка выступлений, творческих заданий, учебных проектов.</li> <li>- Составление контрольных вопросов, карточек-заданий по изученной теме.</li> <li>- Создание презентаций, видеофильмов по изученной теме.</li> </ul> | <b>42</b> |   |
| <b>Тема 3.2</b><br><b>Кассовый POS – терминал</b> | <b>Содержание учебного материала:</b>  | <b>26</b> |   |
|   | 1. Кассовый POS – терминал. Общие сведения. POS – система «Штрих- mini POS».   | <b>14</b> | 2 |
|   | 2. Меры безопасности при работе на кассовом POS – терминале.   |           |   |

|  |   |   |           |  |
|--|---|---|-----------|--|
|  | 3.  | <i>Устройство кассового POS – терминала.</i>  |           |  |
|  | 4.  | Подготовка к работе кассового POS – терминала. Порядок работы на Штрих – mini POS..   |           |  |
|  | 5.  | Получение отчетов и чеков на Штрих – mini POS. Окончание работы на Штрих – mini POS.  |           |  |
|  | 6.  | Безналичный расчет на кассовом POS - терминале.   |           |  |
|  | 7.  | Правила проведения операций в торговых предприятиях с помощью пластиковых карт. Меры безопасности при работе с пластиковыми картами.            |           |  |
|  | <b>Практические занятия:</b>  |   | <b>12</b> |  |
|  | 1.  | <b>Практическая работа» 1.</b> «Изучение устройства кассового POS – терминала».   |           |  |
|  | 2.  | <b>Практическая работа» 2.</b> «Подготовка кассового POS – терминала к работе, овладение приемами получения чеков на кассовом POS – терминале». |           |  |
|  | 3.  | <b>Практическая работа» 3.</b> «Освоение приемов работы в течение смены на кассовом POS – терминале».   |           |  |
|  | 4.  | <b>Практическая работа» 4.</b> «Освоение приемов работы в течение смены на кассовом POS – терминале».   |           |  |
|  | 5.  | <b>Практическая работа» 5.</b> «Отработка приемов получения чеков и приемов работы в течение смены на кассовом POS – терминале».                |           |  |
|  | 6.  | <b>Практическая работа» 6.</b> «Определение результатов работы кассира за смену. Оформление журнала кассира - операциониста».                   |           |  |
|  | <b>Самостоятельная работа студентов:</b><br>- Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).<br>- Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление работ, отчетов.<br>- Самостоятельное изучение нормативно – правовой базы осуществления торговыми предприятиями расчетно - кассового обслуживания покупателей.<br>- Написание рефератов по теме.<br>- Выполнение типовых контрольно-оценочных заданий при подготовке к процедурам текущего, тематического и рубежного контроля (в форме |   | <b>12</b> |  |

|   |  |           |   |
|---|--|-----------|---|
|   | <p>тестов, контрольных работ, карточек-заданий, технических диктантов и др.).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Работа с базами данных, библиотечным фондом (учебной литературой, официальными, справочно-библиографическими и периодическими изданиями), информационными ресурсами сети «Интернет».</li> <li>- Самостоятельное изучение дополнительного материала по изученной теме.</li> <li>- Подготовка выступлений, творческих заданий, учебных проектов.</li> <li>- Составление контрольных вопросов, карточек-заданий по изученной теме.</li> <li>- Создание презентаций, видеofilьмов по изученной теме.</li> </ul> |           |   |
| <b>Тема 3. 3.</b><br><b>Способы расчета с покупателями.</b>   | <b>Содержание учебного материала:</b>  | <b>10</b> | 2 |
|   | 1. Способы расчетов с покупателями. Учет кассовых операций. Порядок сдачи денег в банк. Кассовая дисциплина, внутренний и внешний аудит.   | <b>4</b>  |   |
|   | 2. Распознавание платежеспособности признаков Билетов Банка РФ. Аппараты для проверки подлинности банкнот, счета, фасовки купюр и монет.   |           |   |
|   | <b>Практические занятия:</b>   | <b>6</b>  |   |
|   | 1. <b>Практическая работа № 1.</b> Решение ситуационных задач по способам расчетов с покупателями.   |           |   |
|   | 2. <b>Практическая работа № 2.</b> «Освоение приемов и методов распознавания платежеспособности признаков Билетов Банка РФ».   |           |   |
|   | 3. <b>Практическая работа № 3.</b> «Приемы эксплуатации аппаратов для подлинности банкнот, счета, фасовки купюр и монет».  |           |   |
|   | <b>Зачетное занятие</b>  | <b>2</b>  |   |
| <b>Самостоятельная работа студентов:</b>  | <b>6</b>   |           |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</li> <li>- Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление работ, отчетов.</li> <li>- Самостоятельное изучение нормативно – правовой базы осуществления торговыми предприятиями расчетно - кассового обслуживания покупателей.</li> <li>- Написание рефератов по темам: «Преимущества и недостатки машинного и безмашинного способов расчета с покупателями», «Основные признаки подлинности банкнот билетов Банка РФ», «Устройство и типы сканеров, используемых в торговых предприятиях».</li> </ul> |  |           |   |



|   |  |  |           |
|---|--|--|-----------|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выполнение типовых контрольно-оценочных заданий при подготовке к процедурам текущего, тематического и рубежного контроля (в форме тестов, контрольных работ, карточек-заданий, технических диктантов и др.).</li> <li>- Работа с базами данных, библиотечным фондом (учебной литературой, официальными, справочно-библиографическими и периодическими изданиями), информационными ресурсами сети «Интернет».</li> <li>- Самостоятельное изучение дополнительного материала по изученной теме.</li> <li>- Подготовка выступлений, творческих заданий, учебных проектов.</li> <li>- Составление контрольных вопросов, карточек-заданий по изученной теме.</li> <li>- Создание презентаций, видеофильмов по изученной теме.</li> </ul> |  |           |
| <b>Учебная практика (по профилю специальности)</b>          | <b>Виды работ:</b>   |  | <b>48</b> |
|   | Эксплуатация кассовых машин. Устройство ККМ (основные узлы).   |  | 8         |
|   | ТБ на ККМ. Устранение неисправностей на ККМ. Подготовка ККМ к работе.  |  | 8         |
|   | Подготовка ККМ на начало смены. Получение нулевого чеков. Оформление журнала кассира – операциониста на начало смены и конец смены.  |  | 8         |
|   | Работа в режиме касса. Возврат денежной суммы покупателю. Оформление акта на возврат денежной суммы покупателю. Снятие показаний суммы счетчиков X и Z на конец рабочего дня.  |  | 8         |
|   | Оформление справки отчета кассира - операциониста. Оформление журнала кассира – операциониста на конец рабочего дня. Подсчет и сдача выручки старшему кассиру.   |  | 8         |
|   | Правила расчета с покупателями, распознавание платежеспособности государственных знаков.   |  | 8         |
| <b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> | <b>Виды работ:</b>   |  | <b>60</b> |
|   | Устройство ККМ (основные узлы). Эксплуатация кассовых машин. ТБ при работе на ККМ.   |  | 8         |
|   | Правила расчета с покупателями, распознавание платежеспособности государственных знаков.   |  | 8         |
|   | Подготовка ККТ к работе. Устранение неисправностей на ККМ.   |  | 8         |
|   | Подготовка ККМ на начало смены. Получение нулевого чеков. Оформление журнала кассира – операциониста на начало смены и конец смены.  |  | 8         |
|   | Работа в режиме касса, получение чеков. Возврат денежной суммы покупателю. Оформление акта на возврат денежной суммы покупателю.   |  | 8         |
|   | Работа в режиме касса. Получение чеков. Снятие показаний суммы счетчиков X и Z на конец рабочего дня.  |  | 8         |
|   | Оформление справки отчета кассира - операциониста. Оформление журнала кассира – операциониста на конец рабочего дня.   |  | 8         |

|  |            |  |
|--|------------|--|
| Подсчет и сдача выручки старшему кассиру.                      | 4          |  |
| <b>Всего</b>   | <b>288</b> |  |
| <b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.</b> |            |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:

- учебного кабинета «Оборудование торговых предприятий».
  - читальный зал библиотеки с компьютером с доступом в Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Оборудование торговых предприятий»:

- рабочие места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- видеотека по курсу;
- учебные фильмы по темам профессионального модуля (подготовка ККМ к работе, порядок работы на машине ОКА-102Ф, электронная машина Искра – 302А, печатающее устройство электромеханических машин, кассовое оборудование магазина типа «Универсам», кассовые операции, узел расчета магазина «Матрица»);
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные постоянные стенды:
  - Функциональная схема машины ОКА-102Ф
  - Контрольно – кассовая машина АМС – 100Ф
  - Реквизиты чека
  - Правила техники безопасности
  - Характерные неисправности кассовых машин
  - Порядок работы на машине Меркурий – 115Ф
  - Характеристика машины SAMSUNG
  - Порядок работы на машине ОКА – 102Ф
  - Блокировка машины Астра – 100Ф
  - Порядок работы на машине Астра – 100Ф
- плакаты:
  - «Функциональная схема кассовой машины ОКА».
  - «Реквизиты чека».
  - «Клавишное устройство машины АМС – 100Ф».
  - «Клавишное устройство машины ОКА – 102Ф».
  - «Клавишное устройство машины Меркурий – 115Ф».
  - «Клавишное устройство машины КАСБИ – 03 Ф».
  - «Клавишное устройство машины АСТРА – 100Ф».
  - «Блокировка машины АСТРА – 100Ф».
  - «Порядок работы на машине АСТРА – 100Ф».
  - «Порядок работы на машине ОКА – 102 Ф».

- «Порядок работы на машине МЕРКУРИЙ – 115Ф.
- «Ознакомление чека на машине АМС – 100Ф».

### **Наглядные средства обучения:**

- Инструкции по ТБ при работе на ККМ.
- Памятки для проведения практических занятий на ККТ.
- Алгоритмы: «Порядок работы на различных видах контрольно – кассовых машин», «Виды операций различных типов кассовых машин».
- Схемы и таблицы по темам: «Способы денежных расчетов с покупателями», «Организация учета денежных средств», «Характеристика отдельных типов ККМ».
- Обучающие тексты: «Нормативные документы», «Кассовые операции», «Единые требования к осуществлению порядка расчета с покупателями, (согласно правилам торговли, действующие на территории Республики Башкортостан и Российской Федерации)», «Новые правила работы с контрольно – кассовой техникой и новый Госреестр ККТ», «Основные функции, выполняемые ККМ», «История производства кассовых машин», «Клавишное устройство различных видов ККМ и порядок работы на них», «Вероятные ошибки при работе на ККМ», «Сообщения индикаторов различных ККМ».
- Логико – смысловые модели по теме: «Счетные регистры кассовых машин», «Устройство различных типов ККТ».
- Рекламные проспекты: «Счетчики банкнот», «Детекторы».
- Журнал кассира – операциониста.
- Бланки документов, бланки журнала кассира – операциониста.
- Задания по вводу сумм на различных типах кассовых машин.

### **Технические средства обучения:**

#### ***1. Кассовое оборудование:***

- Контрольно – кассовая машина АМС -100Ф.
- Контрольно – кассовая машина ОКА -102Ф.
- Контрольно – кассовая машина МЕРКУРИЙ -140К.
- Контрольно – кассовая машина КАСБИ – 02К.
- Контрольно – кассовая машина ОРИОН – 100К.
- Кассовый Штрих–mini POS – терминал.

#### ***2. Демонстрационная техника:***

- Проектор «Полилюкс» -2.
- Диапроектор «Свитязь М».
- Кодоскоп

- Телевизор «Голдстар».
- Видеомагнитофон «Daewoo».

### **3. Санитарно-гигиенический инвентарь.**

#### **4. Противопожарные средства:**

- Огнетушитель.
- Заземление.

Реализация профессионального модуля предполагает итоговую (концентрированную) производственную практику.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники:**

#### **Законодательные и нормативные акты:**

1. Федеральный закон № 54-ФЗ от 22 мая 2003 года «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт».
2. Порядок активизации, замены и хранения ЭКЛЗ. Письмо Управления ФНС России по г. Москве от 20 декабря 2005 г. № 22-08/94593.
3. Перечень моделей и версий моделей контрольно-кассовых машин, находящихся в Государственном реестре и (или) разрешённых в настоящее время к регистрации в налоговых органах.
4. Постановление Правительства РФ № 470 от 23 июля 2007 г. Об утверждении положения о регистрации и применении контрольно-кассовой техники, используемой организациями и индивидуальными предпринимателями.
5. Комментарии к Постановлению Правительства РФ от 23.07.2007 № 470
6. Приказ от 5 сентября 2007 г. № 351 об утверждении образца марки-пломбы контрольно-кассовой техники.
7. Приказ от 18 декабря 2007 г. № 135н об утверждении образца знака «сервисное обслуживание».
8. Закон «О деятельности по приему платежей физических лиц, осуществляемой платежными агентами» (Принят Государственной Думой 25 марта 2009 года № 68783-5).
9. Федеральный закон от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» (принят ГД РФ 18.12.2009).
10. Закон РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» (с изм. и доп., вступающих в силу с 01. 01. 2010).

11. Постановление Пленума Верховного Суда РФ от 29.09.1994 № 7 «О практике рассмотрения судами дел о защите прав потребителей».
12. Письмо Роспотребнадзора от 12.10.2007 № 0100/10281-07-32 «О контроле за соблюдением Правил продажи товаров дистанционным способом».
13. Письмо Роспотребнадзора от 04.02.2010 № 01/1475-10-32 «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».
14. Письмо Роспотребнадзора от 11.03.2005 № 0100/1745-05-32 «О направлении информационного материала по защите прав потребителей».
15. Гражданский кодекс Российской Федерации с изменениями.
16. Закон РФ «О применении ККМ при осуществлении денежных расчетов с населением» № 25215-1 от 18.06.93;
17. Налоговый кодекс РФ с изменениями.
18. Положение по применению ККМ при осуществлении денежных расчетов с населением, утвержденным Постановлением Правительства РФ № 745 от 30.07.93 (с изм. в доп., утвержденными Постановлением Правительства РФ № 904 от 07.08.98).
19. Типовые инструкции эксплуатации ККМ при осуществлении денежных расчетов с населением, утвержденными Минфином России № 2104 от 30.08.93, а также нормативно – инструктивные материалы по применению ККМ.
20. Конвенция о единообразном законе, о чеках, Женева, 19.03.1931.

***Учебные и справочные издания:***

1. Костерина Н.В., Оборудование торговых предприятий. Практикум: учеб. пособие/- М.: Издательский центр «Академия», 2012 г.
2. Никитенко Л. И., Контрольно – кассовые машины: учебное пособие/- М.: Издательский центр «Академия», 2012 г.
3. Памбухчиянц О. В., Технология розничной торговли: учебник для нач. проф. образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2010 г.
4. Парфентьева Т. Р. , Миронов Н. Б., Петухов А. А., Оборудование торговых предприятий: учебник/- М.: Издательский центр «Академия», 2012г.
5. Трощеева А. С., Контрольно – кассовые машины в торговле: учебное пособие – изд. 2 – е, доп. и перераб.- Ростов н/Д: Феникс, -2010 г.
6. Яковенко Н. В., Кассир торгового зала: учебное пособие/- М.: Издательский центр «Академия», 2012 г.

***Дополнительные источники:***

1. Краткий справочник товароведа / Под ред. Неверова П. Н., Скороходова Е. А. – М.: 2010. - 221 с.

2. Серебrenицкий П. П. Краткий справочник торговых терминов – СПб.: Питер, 2010. – 167 с.
3. Тарасова В.П., Крутикова Ф.А. Торговое оборудование - М.: Рекламно-издательская фирма «Глория», 2011. – 78 с.
4. Каталог «Торговое оборудование в России», изд. «Деловая Русь», 2013г.
5. Энциклопедия открытий и изобретений человечества, автор Кузин Е. В. изд. «Дом Славянской книги». – «Парус», 2010.

### ***Периодические издания***

1. Журналы: «Деньги и кредит», «Линия торговли», «Новости торговли», «Торговое оборудование в торговле»
2. Газета: «Торговая газета»

### ***Интернет-ресурсы:***

- Российское образование. Федеральный образовательный портал... - [www.edu.ru](http://www.edu.ru)
- «Открытый класс» - образовательные сообщества - [www.openclass.ru](http://www.openclass.ru)
- Фестиваль педагогических идей - [www.festival.1september.ru](http://www.festival.1september.ru)
- Завуч - Сайт для учителей - [www.zavuch.info](http://www.zavuch.info)
- [http:// state-art.ru](http://state-art.ru) > [torgovoe-oborudovanie](http://torgovoe-oborudovanie.ru).
- [http:// ru.wikipedia.org](http://ru.wikipedia.org/wiki/Контрольно-кассовая_техника)> wiki/ Контрольно – кассовая техника
- [http://ru.wikipedia.org](http://ru.wikipedia.org/wiki/Регистрация_ККМ_в_ИФНС)> wiki/ Регистрация ККМ в ИФНС
- [http://ru.wikipedia.org](http://ru.wikipedia.org/wiki/Законы_о_применении_ККМ) > wiki/ Законы о применении ККМ
- [http://ru.wikipedia.org](http://ru.wikipedia.org/wiki/Кассовый_чек)> wiki/ Кассовый чек

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин «Основы деловой культуры», «Основы бухгалтерского учета», «Организация и технология розничной торговли», «Санитария и гигиена», «Безопасность жизнедеятельности».

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную (производственное обучение) практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

Производственную практику в рамках профессионального модуля рекомендуется проводить концентрированно. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Аттестация по итогам производственной практики (по профилю специальности) проводится на основании результатов, подтверждаемых отчетами и дневниками практики студентов, а также отзывами руководителей практики на студентов.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) завершается зачетом студентов освоенных общих и профильных компетенций.

Результаты прохождения учебной и производственной практики (по профилю специальности) по модулю учитываются при проведении государственной (итоговой) аттестации.

Изучение программы модуля завершается итоговой аттестацией, результаты которой оцениваются в форме дифференцированного зачета.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Работа на контрольно – кассовой технике и расчеты с покупателями» и специальности «Продавец, контролер – кассир».

- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы,

- преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин «Основы деловой культуры», «Основы бухгалтерского учета», «Организация и технология розничной торговли», «Санитария и гигиена».

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.



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

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции)  | Основные показатели оценки результата   | Формы и методы контроля и оценки   |
|--|---|--|
| Соблюдать правила эксплуатации контрольно – кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.                | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Соблюдение техники безопасности при работе на ККМ.</li> <li>– Правильное выполнение расчетных операций с покупателями.</li> <li>– Точность и быстрота работы на кассовой технике.</li> <li>– Устранение мелких неисправностей.</li> </ul>  | <p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• результатов работы на практических занятиях;</li> <li>• результатов выполнения индивидуальных домашних заданий;</li> <li>• результатов тестирования.</li> </ul> |
| Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Распознавание платежеспособности государственных денежных знаков.</li> </ul>   | <p><i>Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик.</i></p>   |
| Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги. | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Проверять качество и количество продаваемых товаров.</li> <li>– Определение качества упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары.</li> <li>– Правильность оценки качества по органолептическим показателям.</li> <li>– Выявление сроков хранения и реализации товаров.</li> </ul> | <p><i>Зачеты по производственной практике и по каждой теме профессионального модуля.</i></p>   |
| Оформлять документы по кассовым операциям.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Правильность оформления кассовых документов.</li> <li>– Осуществление контроля за сохранностью денежных средств.</li> </ul>  | <p><i>Дифференцированный зачет по профессиональному модулю.</i></p>  |
| Осуществлять контроль сохранности товарно – материальных ценностей.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Качество проведения контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей.</li> <li>- Правильность и аккуратность составления сопроводительных документов, отражающих движение товарно-материальных ценностей.</li> </ul>  | <p><i>Дифференцированный зачет по профессиональному модулю.</i></p>  |

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

| Результаты<br>(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.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики;</li> <li>- участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</li> </ul>  | <p><i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы.</i></p> <p><i>Экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности («День знаний», профессиональные конкурсы и т. п.)</i></p>   |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в профессиональной сфере деятельности;</li> <li>- своевременность сдачи заданий, отчетов и проч.</li> <li>- точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач.</li> </ul>  | <p><i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы.</i></p>  |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Правильный анализ текущей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля;</li> <li>– адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях.</li> <li>– Эффективная оценка и коррекция собственной деятельности.</li> <li>– Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы.</li> </ul> <p>Ответственность за результаты выполнения своей работы.</p> | <p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике.</i></p> <p><i>Экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.</i></p> |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных</li> </ul>   | <p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной</i></p>   |

|  |   |   |
|--|---|---|
| профессиональных задач.  | задач.<br>Широта использования различных источников информации, включая электронные.  | <i>программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике.</i>  |
| Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  | Оперативность и точность осуществления различных операций с использованием общего и специализированного программного обеспечения.           | <i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике.</i>  |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  | Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения.                            | <i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка использования студентом коммуникативных методов и приемов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.</i> |
| Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров. | Соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами, правилами, стандартами и Правилами продажи товаров. | <i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.</i>  |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).                                   | – Выполнение правил внутреннего распорядка<br>– Ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний.                             | <i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы.</i>  |

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

| Процент<br>результативности<br>(правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных<br>образовательных достижений |                      |
|---|--|----------------------|
|   | балл (отметка)   | вербальный аналог    |
| 90 ÷ 100  | 5  | отлично              |
| 80 ÷ 89   | 4  | хорошо               |
| 70 ÷ 79   | 3  | удовлетворительно    |
| менее 70  | 2  | не удовлетворительно |

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных студентами профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

## 5. ПРИЛОЖЕНИЕ №1

5.1. Лист изменений и дополнений, внесённых в рабочую программу профессионального модуля.

| № изменения, дата внесения; № страницы с изменением; |       |
|--|-------|
| БЫЛО   | СТАЛО |
| Основание:   |       |
|  |       |
| Подпись лица внесшего изменения                      |       |

## 6. ПРИЛОЖЕНИЕ №2

### 6.1. Пояснительная записка распределения вариативной части ПМ. 03 «Работа на контрольно – кассовой технике и расчеты с покупателями»

Произошедшие в последние годы изменения в экономике, связанные с переходом к рыночным отношениям, привели к техническому прогрессу в торговле – это совершенствование всего торгового процесса, внедрение современного электронного оборудования для механизации и автоматизации комплекса взаимосвязанных и последовательных операций на стадии движения товара от производителя до потребителя через все звенья оптовой и розничной торговли.

Новые технологии и современное торговое оборудование предъявляют высокие требования к торговому работнику.

Продавец сегодня – это, прежде всего, пользователь ПК, знающий электронную технику и основы программирования, это хороший психолог, умеющий преподнести покупателю товар, достойно представляющий свою фирму или предприятие.

Задачей теоретического обучения является подготовка студентов к осознанному углублению профессиональных знаний по избранной профессии.

Вариативная часть в количестве **24 часов** была отведена на изучение следующих тем:

- Классификация контрольно – кассовых машин.
- Основные функции, выполняемые кассовыми машинами.
- Основные составные части машин, их назначение.
- Устройство и порядок работы контрольно – кассовых машин «Орион – 100К», «ОКА – 102Ф», «Меркурий – 140К», «АМС – 100Ф», «Касби- 02К».
- Эксплуатация контрольно – кассовых машин «Орион – 100К», «ОКА – 102Ф», «Меркурий – 140К», «АМС – 100Ф», «Касби- 02К».
  - Общие сведения. Меры безопасности при работе на кассовом POS – терминале.

Поэтому с учётом возросших требований, необходимости повышения уровня квалификации выпускаемых специалистов на рынке студентам необходимо **уметь:**

1. Идентифицировать платежеспособность признаков Билетов Банка РФ.
2. Заправлять чековую и контрольную ленты.
3. Выполнять расчетные операции на ККМ разных типов.
4. Обеспечивать безопасность обслуживания покупателей (следить за своевременным ремонтом ККМ, состоянием электропроводок, заземления).

**знать:**

1. Устройство и правила эксплуатации ККМ.
2. Ассортимент продаваемых товаров, цены на товары и оказываемые услуги.
3. Порядок ведения журнала кассира – операциониста.
4. Реквизиты кассового чека и контрольной ленты.
5. Задачи и методы изучения покупательского спроса.

## **7. ПРИЛОЖЕНИЕ № 3**

### **7.1. Профессиональные и общие компетенции**

Содержание профессионального модуля **ПМ. 03. «Работа на контрольно – кассовой технике и расчеты с покупателями»** ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППКРС по профессии **38.01.02. Продавец, контролер – кассир**, овладению профессиональными компетенциями (ПК) и общими (ОК) компетенциями и формированию общих компетенций.

**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 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.

**ОК7.** 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).





Прошнуровано и пронумеровано 29 листов

Заведующий филиалом ГПОУ «КИП и С» Шуг Н.Ф. Чулина

