

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
Свердловской области
«АРТИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО:
На педагогическом совете
«ААТ»
ГАПОУ СО СО «ААТ»
Протокол № 11
от 31.05.2021

УТВЕРЖДАЮ:
директор ГАПОУ СО «ААТ»

В.И. Овчинников
« 31 » 31 / 2021 г.



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 01 ПРОДАЖА
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

п. Арти, 2021

Программа разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29470)

Программа предназначена для профессиональных образовательных организаций, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум», 623340 п.Арти, ул. Ленина, 258, тел. 8 (343) 2-19-18

Разработчики: Сибикина Катерина Владимировна, мастер производственного обучения.

Рекомендована Педагогическим советом

Заключение № _____ от «_____» _____ 2021г.

Номер

Протокол № _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Продажа непродовольственных товаров

Область применения программы

Программа профессионального модуля– является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир"(Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29470).

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Продажа непродовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих:

продавец продовольственных товаров – продавец непродовольственных товаров – кассир торгового зала;

продавец непродовольственных товаров – кассир торгового зала;

продавец продовольственных товаров — кассир торгового зала.

При наличии основного общего и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров;

уметь:

- идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;
- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;
- производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;
- производить взвешивание товаров отдельных товарных групп;

знать:

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

- показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;
- назначение, классификацию торгового инвентаря;
- назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;
- устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;
- закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 722 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося (МДК 01.01)– 146 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 36 часов;

учебной практики - 108 часов (3 недели)

производственной практики – 432 часа (12 недель).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	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 (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3					
МДК 1 Розничная торговля непродовольственными товарами.		182					
ПК 1.1 – 1.4	Раздел 1. Организация торгово-технологического процесса по продаже непродовольственных товаров		130	53	30		
ПК 1.2	Раздел 2. Эксплуатация немеханического и весоизмерительного оборудования, торгового инвентаря.		16	8	6	108	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)						432
	Всего:	722	146	61	36	108	432

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Организация торгово-технологического процесса по продаже непродовольственных товаров		130	
МДК 1 Розничная торговля непродовольственными товарами			
Тема 1.1 Швейные товары	Содержание	6	1
	1 Классификация и ассортимент швейных товаров. Правила хранения и требования к качеству швейных товаров. Маркировка, клеймение и символы по уходу за швейными товарами.	2	
	2 Свойства и правила эксплуатации швейных товаров	2	
	3 Подготовка и размещение товаров в торговом зале. Особенности продажи швейных товаров	2	
Тема 1.2. Трикотажные товары	Содержание	2	1
	1 Классификация и ассортимент трикотажных товаров. Правила хранения и требования к качеству трикотажных товаров. Маркировка, клеймение и символы по уходу за трикотажными товарами.	1	
	2 Особенности продажи трикотажных товаров	1	
	Практические занятия	4	2
	1 Изучение ассортимента и составление торговой характеристики трикотажных товаров	2	
	2 Оценка качество жакета органолептическим методом	2	
Тема 1.3.Текстильные товары	Содержание	17	1
	1. Текстильные волокна	3	
	Классификация волокна. Свойства натуральных волокон. Свойства искусственных волокон. Свойства синтетических волокон .		
2. Пряжа и нити	3		

		Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства пряжи и нити. Классификация и ассортимент пряжи и нити. Правила хранения и требования к качеству пряжи и нити. Маркировка, клеймение и символы по уходу за пряжей и нитями. Подготовка и размещение товаров в торговом зале.		
3.	Хлопковые ткани		3	
		Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства хлопчатобумажных тканей. Классификация и ассортимент хлопчатобумажных тканей. Правила хранения и требования к качеству хлопчатобумажных тканей. Маркировка, клеймение и символы по уходу за хлопчатобумажными тканями. Свойства и правила эксплуатации хлопчатобумажных тканей. Подготовка и размещение товаров в торговом зале.		
4.	Льняные ткани		3	
		Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства льняных тканей. Классификация и ассортимент льняных тканей. Правила хранения и требования к качеству льняных тканей. Маркировка, клеймение и символы по уходу за льняными тканями. Свойства и правила эксплуатации льняных тканей. Подготовка и размещение товаров в торговом зале.		
5	Шелковые ткани		3	
		Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства шелковых тканей. Классификация и ассортимент шелковых тканей. Правила хранения и требования к качеству шелковых тканей. Маркировка, клеймение и символы по уходу за шелковыми тканями. Свойства и правила эксплуатации шелковых тканей. Подготовка и размещение товаров в торговом зале.		
6	Шерстяные ткани		2	
		Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства шерстяных тканей. Классификация и ассортимент хлопчатобумажных тканей. Правила хранения и требования к качеству хлопчатобумажных тканей. Маркировка, клеймение и символы по уходу за хлопчатобумажными тканями. Свойства и правила эксплуатации хлопчатобумажных тканей. Подготовка и размещение товаров в торговом зале.		
Практические занятия			8	
1.	Изучение ассортимента тканей		2	2

	2.	Оценка качества хлопчатобумажных тканей органолептическим методом	2	
	3.	Оценка качества шерстяных тканей органолептическим методом	2	
	4.	Изучение маркировки пряжи.	2	
Тема 1.4. меховые товары, головные уборы	Содержание		12	1
	1	Пушно-меховые изделия: факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства пушно-меховых изделий. Классификация и ассортимент пушно-меховых изделий. Правила хранения и требования к качеству пушно-меховых изделий. Маркировка, клеймение и символы по уходу за пушно-меховыми изделиями. Свойства и правила эксплуатации пушно-меховых изделий. Подготовка и размещение товаров в торговом зале.	4	
	2	Овчинно-шубных товаров: факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства овчинно-шубных товаров. Классификация и ассортимент овчинно-шубных товаров. Правила хранения и требования к качеству овчинно-шубных товаров. Маркировка, клеймение и символы по уходу за овчинно-шубными товарами. Свойства и правила эксплуатации овчинно-шубных товаров. Подготовка и размещение товаров в торговом зале.	4	
	3	Головные уборы: факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства головных уборов. Классификация и ассортимент головных уборов. Правила хранения и требования к качеству головных уборов. Маркировка, клеймение и символы по уходу за головными уборами. Свойства и правила эксплуатации хлопчатобумажных тканей. Подготовка и размещение товаров в торговом зале.	4	
	Практические занятия		4	2
	1	Изучение ассортимента головных уборов	2	
	2	Экскурсия в мир меховых товаров	2	
Тема 1.5. Кожевенно-обувные товары	Содержание		12	1
	1	Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства обуви.	2	
	2	Классификация и ассортимент обуви.	2	
	3	Правила хранения и требования к качеству обуви.	2	
	4	Маркировка, клеймение и символы по уходу за обувью.	2	
	5	Свойства и правила эксплуатации обуви.	2	

	6	Подготовка и размещение обуви в торговом зале.	2		
	Практические занятия		4	2	
	1	Изучение маркировки обуви.	1		
	2	Изучения ассортимента женской обуви	1		
	3	Изучения ассортимента мужской обуви	1		
	4	Изучения ассортимента детской обуви	1		
Тема 1.6. Электробытовые товары .	Содержание		12	1	
	1	Классификация и ассортимент электробытовых товаров.	2		
	2	Правила хранения и требования к качеству электробытовых товаров.	2		
	3	Маркировка, клеймение и символы по уходу за электробытовыми товарами.	2		
	4	Свойства и правила эксплуатации электробытовых товаров.	2		
	5	Подготовка и размещение электробытовых товаров в торговом зале.	2		
	6	Особенности продажи электробытовых товаров.	2		
		Практические занятия		8	2
	1.	Изучение ассортимента пылесосов.	1		
	2.	Изучение технической характеристики телевизоров	1		
	3	Изучение ассортимента стиральных машин.	1		
	4	Изучение ассортимента микроволновых печей.	1		
	5	Изучение ассортимента утюгов.	1		
	6	Изучение ассортимента и технических характеристик холодильников.	1		
	7	Изучение технических характеристик ионизаторов-воздухоочистителей (Спрос №1-2 стр.20)	1		
8	Изучение ассортимента multifunctional печатающих устройств	1			
Тема 1.7 Товары бытовой химии.	Содержание		5	1	
	1	Классификация и ассортимент товаров бытовой химии .	1		
	2	Правила хранения и требования к качеству товаров бытовой химии.	1		
	3	Маркировка, свойства и правила эксплуатации товаров бытовой химии.	1		
	4	Подготовка и размещение товаров бытовой химии в торговом зале.	2		
	5	Особенности продажи товаров бытовой химии	2		
		Практические занятия		5	2
	1.	Изучение маркировки товаров бытовой химии.	2		
	2.	Изучение ассортимента товаров бытовой химии	3		

Тема 1.8 Мебельные товары.	Содержание		4	1
	1	Классификация и ассортимент мебели.	1	
	2	Правила хранения и требования к качеству мебели.	1	
	3	Маркировка, свойства и правила эксплуатации мебели.	1	
	4	Подготовка и размещение мебели в торговом зале.	1	
	Практические занятия		3	2
	1	Изучение ассортимента столов и комодов	1	
	3	Изучение ассортимента мягкой мебели и кухонной мебели	1	
	5	Изучение ассортимента мебели для спален и мебели для детских комнат	1	
Тема 1.9 Культтовары .	Содержание		3	1
	1	Классификация и ассортимент культтоваров	1	
	2	Правила хранения и требования к качеству культтоваров	1	
	3	Маркировка, свойства и правила эксплуатации культтоваров	1	
	Практические занятия		2	2
	1.	Оценка качества игрушек из пластмасса органолептическим методом	2	
Тема 1.10 Строительные материалы.	Содержание		4	1
	2	Классификация строительных материалов	1	
	3	Правила хранения и требования к качеству строительных материалов	1	
	4	Маркировка, свойства и правила эксплуатации строительных материалов	1	
	5	Подготовка и размещение строительных материалов в торговом зале , Особенности продажи строительных материалов и изделий	1	
	Практические занятия		2	2
	1.	Изучение маркировки строительных материалов.	1	
	2.	Изучение ассортимента строительных материалов	1	
Тема 1.11 Ювелирные изделия и часы.	Содержание		2	1
	1	Классификация и ассортимент ювелирных изделий и часов Правила хранения и требования к качеству ювелирных изделий и часов.,	1	
	2	Маркировка, клеймение, свойства и правила эксплуатации ювелирных изделий и часов. Подготовка и размещение ювелирных изделий и часов в торговом зале	1	
	Практические занятия		2	2
	1.	Изучение ассортимента часов	1	
	2.	Изучение ассортимента ювелирных изделий	1	

Тема 1.12 Парфюмерно-косметические товары и мыло туалетное.	Содержание		3	1
	1	Классификация и ассортимент парфюмерно-косметических товаров	1	
	2	Маркировка, свойства и правила эксплуатации парфюмерно-косметических товаров и мыла туалетного	1	
	3	Подготовка и размещение парфюмерно-косметических товаров в торговом зале	1	
	Практические занятия		2	2
	1.	Изучение маркировки парфюмерно-косметических товаров	1	
2.	Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров	1		
Тема 1.13 Галантерейные и книжные товары.	Содержание		4	1
	2	Классификация и ассортимент галантерейных и книжных товаров.	1	
	3	Правила хранения и требования к качеству галантерейных и книжных товаров	1	
	4	Маркировка, свойства и правила эксплуатации галантерейных и книжных товаров	1	
	5	Подготовка и размещение галантерейных и книжных товаров в торговом зале.	1	
	Практические занятия		3	2
	1	Тематическая выкладка книжных товаров	1	
	2	Изучение ассортимента текстильной и швейной галантереи	1	
	3	Изучение ассортимента металлической галантереи и кожаной галантереи	1	
Тема 1.14 Художественные изделия и сувениры.	Содержание		2	1
	1	Классификация и ассортимент художественных изделий и сувениров. Оформление подарка	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1ПМ 1. - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; - подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя; - посещение торговых предприятий с целью изучения способов расчетов, последовательности действий кассира при расчетах с покупателями, составление расчетов; - изучение отдельных тем, вынесенных на самостоятельное рассмотрение; подготовка к выполнению контрольных работ и тестов;			30	
Примерная тематика домашних заданий				
1. Написать сочинение "Я Продавец!"				
2. История возникновения товароведения;				
3. Методы определения качества товаров;				
4. Изучить маркировку товара;				

5. Изучить методы классификации и кодирования товаров;			
6. Изучить ассортимент товаров при посещении магазина и составить отчет.			
7. Ознакомление с нормативно-технической документацией;			
8. Закон «О защите прав потребителя» (решение ситуаций с использованием закона)			
Производственная практика		288	
Виды работ			
1. Вводный инструктаж		2	1
2. Знакомство с торговым предприятием, формой собственности, режимом работы.		6	2
3. Изучение ассортимента, показателей качества, подготовки к продаже и продажи следующих групп товаров: Швейные товары; Трикотажные товары; Текстильные товары; меховые товары, головные уборы; Кожевенно-обувные товары; Электробытовые товары; Товары бытовой химии; Мебельные товары; 9 Культтовары; Строительные материалы: Ювелирные изделия и часы; Парфюмерно-косметические товары и мыло туалетное; Галантерейные и книжные товары; Художественные изделия и сувениры. 4. Подготовка рабочего места: проверку наличия и исправности торгово-технического оборудования, инвентаря и инструментов. 5. Подготовка к продаже и продажа швейных трикотажных и текстильных товаров. 6. Подготовка к продаже и продажа меховых, овчинно-шубных товаров, головных уборов и обуви. 7. Подготовка к продаже и продажа электробытовых товаров и телерадиотоваров. 8. Подготовка к продаже и продажа товаров бытовой химии, парфюмерно-косметических и галантерейных товаров. 9. Подготовка к продаже и продажа мебели и строительных материалов.		260	3
4. Оформление отчёта по производственной практике.		20	3
Раздел 2		16	
ПМ. 01 Эксплуатация немеханического и весоизмерительного оборудования, торгового инвентаря.			
МДК 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами			

Тема 2.1 Немеханическое оборудование	Содержание			
	1	Назначение, виды, классификация и требования к немеханическому оборудованию магазинов; оборудование торговых залов продовольственных и непродовольственных магазинов и подсобных помещений, его типы, особенности конструкции; правила эксплуатации и безопасности труда при эксплуатации немеханического оборудования	4	1
	Практические занятия		2	2
	2	Выкладка товаров на торговое оборудование	1	
3	Изучение видов немеханического оборудования	1		
Тема 2.2. Торговый инвентарь	Содержание			1
	1	Назначение, виды, классификация и требования к торговому инвентарю; правила размещения инвентаря и инструментария на рабочем месте продавца; правила эксплуатации и безопасности труда при эксплуатации торгового инвентаря; противопожарный инвентарь, его виды и правила эксплуатации. Средства измерения длины и объема: понятие, назначение, классификация, виды правила измерения.	3	
	Практические занятия		2	2
	1	Изучение видов торгового инвентаря	1	
2	Использование инвентаря при продаже различных групп товаров	1		
Тема 2.3. Весоизмерительное оборудование	Содержание		3	
	1	Правила пользования мерами и измерительными приборами в торговле. Весоизмерительное оборудование: рычажно-механические и электромеханические; настольные, передвижные, стационарные, моно-рельсовые; простого действия, полуавтоматические и автоматические.	1	1
	2	типы весов, применяемых в торговле их назначение, требования к торговым весам, условия их эксплуатации. Поверка весов и гирь: понятие, способы подтверждения. Взвешивание товаров	1	
	3	Гири, их виды, правила пользования и ухода за ними. Комплексы гирь для весов различных типов.	1	
Практические занятия		4	2	
2	Подготовка к работе весоизмерительного оборудования	2		
3	Эксплуатация электронных весов без печати в соответствии с безопасной инструкцией	2		

Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 1. - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; - подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя; - посещение торговых предприятий с целью изучения способов расчетов, последовательности действий кассира при расчетах с покупателями, составление расчетов; - изучение отдельных тем, вынесенных на самостоятельное рассмотрение; подготовка к выполнению контрольных работ и тестов;	6	
Примерная тематика домашних заданий		
1. Посетить торговые помещения для изучения торгового немеханического оборудования, составить отчет.		
2. При посещении магазинов акцентировать внимание на работу продавцов при взвешивании товаров, проследить алгоритм их действий; Составить отчет.		
3. Изучить виды весоизмерительного оборудования и их техническую характеристику;		
4. Изучить маркировку весоизмерительного оборудования;		
7. Ознакомление с нормативно-технической документацией;		
Учебная практика	108	
Виды работ		
1. Правила безопасности труда при эксплуатации немеханического оборудования и торгового инвентаря. Противопожарный инвентарь.	9	2
2. Осуществление подготовки рабочего места: проверку наличия и исправности торгово-технического оборудования, инвентаря и инструментов, размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом	9	2
3. Осуществление обслуживания покупателей: предложение и показ товаров, демонстрацию их в действии, помощь в выборе товаров. Оформление паспорта на товар, имеющий гарантийные сроки пользования.	9	2
4. Оформление наприлавочных и внутримagaзинных витрин.	9	2
5. Составление и оформление подарочных и праздничных наборов.	9	2
6. Подготовка весов к работе, порядок клеймения.	9	2
7. Определение вида, грузоподъемности, выполняемые операции, особенности устройства весоизмерительного оборудования.	9	2
8. Весы настольные циферблатные.	9	2
9. Электронные весы и весовые комплексы.	9	2
10. Меры объема и длины.	9	2
11. Практическая работа по эксплуатации всех видов весов.	9	2
12. Итоговое занятие по теме: «Эксплуатация немеханического и весоизмерительного оборудования, торгового инвентаря»	9	
Производственная практика	108	
Виды работ		
1. Вводный инструктаж.	2	1

2. Ознакомление с торговым предприятием.	6	2
3. Изучение ассортиментной политики торгового предприятия.	20	3
4. Изучение обеспечения качества и безопасности товаров, реализуемых торговым предприятием.	20	3
5. Ознакомление с товародвижением в торговом предприятии.	20	3
6. Ознакомление с организацией торгово-технологического процесса торгового предприятия.	20	3
7. Оценка качества услуг торговли.	10	3
8. Ознакомление с информационной работой торгового предприятия.	10	3
9. Оформление отчета.		3
Всего	108	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Организация и технология розничной торговли»; учебного магазина непродовольственных товаров; лаборатории торгово-технологического оборудования;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Организация и технология розничной торговли»

- комплект бланков технологической документации контроля;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (таблицы, плакаты, коллекции товаров, образцы денежных единиц).
- Прилавки, витрина, кассовая зона.
- Электронные весы, ККМ - 3102Ф

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор;
- ПК

Оборудование учебного магазина непродовольственных товаров и рабочих мест:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- примерочные кабинки, прилавок, витрина, вешало, плечики, стеллажи;
- торговый инвентарь
- электронные весы
- контрольно кассовая машина

Оборудование лаборатории торгово-технологического оборудования:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- весоизмерительное оборудование
- контрольно-кассовые машины
- торговый инвентарь
- прилавок

- витрина.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- весоизмерительное оборудование
- контрольно-кассовые машины
- торговый инвентарь
- микрокалькулятор

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые документы

1. Закон РФ "О защите прав потребителей" от 07.02.1992 № 2300-1
2. Постановление Правительства РФ "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 комплектации" от 19.01.1998 № 55

Основная литература

1. Барановский В.А. Рубцова Л.И. Тимофеева В.А. Продавец: Учебное пособие для учащихся проф. Училищ и лицеев. Изд. 4-е: - Ростов н/Д: изд-во «Феникс» 2006г. – 480с.
2. Маисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. Часть 1: Учебное пособие/ Изд-е 2-е доп. и перераб. - Ростов н/Д: «Феникс» 2006г. – 320с.
3. Маисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. Часть 2: Учебное пособие/ Изд-е 2-е доп. и перераб. - Ростов н/Д: «Феникс» 2007г. – 288с.
4. Неверова А.Н. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник для нач. проф. Образования: учеб. Пособия для сред. Проф. Образования/ - 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2005 – 480с.
5. Улейский Н.Т. Улейская Р.И. /Оборудование торговых предприятий: Учебник для учащихся профессиональных колледжей, лицеев. - Ростов н/Д: изд-во «Феникс» 2006г. – 416с.

Дополнительная литература

1. Шепелев А.Ф., Туров А.С., Елизаров Ю.Д. Технология производства непродовольственных товаров. Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов – на - Дону: «Феникс» 2007г. – 288с.

Периодические издания

1. Журнал «Современная торговля».
2. Журнал «Тара и упаковка»
3. Журнал «Учет и отчетность»

Интернет источники

1. www.znaytovar.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых игр, мастер-классы, мастерские, тренинги, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Продажа непродовольственных товаров» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Продажа непродовольственных товаров» и профессии «Продавец, контролер-кассир».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Основы бухгалтерского учета»; «Основы деловой культуры»; «Организация и технология розничной торговли»; «Санитария и гигиена»

Мастера: наличие 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	- соблюдение алгоритма проведения органолептического анализа качества товаров; - соблюдение инструкции «о порядке приемки продукции и товаров народного потребления по количеству и качеству», при проверке количественных характеристик непродовольственных товаров;	Тестирование; Практическая работа;
1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом технологическом оборудовании.	- соблюдение технологической последовательности при подготовке размещении и выкладки товаров; - соблюдение норм по использованию торгового технологического оборудования; - оформление наприлавочных и внутримagaзинных витрин в соответствии с правилами мерчендайзинга;	Тестирование; Экспертная оценка деятельности на практических занятиях;

1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	- соответствие качества обслуживания покупателей правилам продажи товаров и порядку осуществления торговой деятельности; - соблюдение правил консультирования и предоставления клиентам информации об условиях продаж и ассортименте продукции торгового предприятия;	Экспертная оценка деятельности на практических занятиях;
1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	- соблюдение правил сохранности ТМЦ в соответствии с маркировкой товаров - соблюдение правил оформления маркировки товаров в соответствии с требованиями ГОСТа	Экспертная оценка деятельности на практических занятиях; Тестирование;

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
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- добровольное участие в олимпиадах, конкурсах по профессии среди обучающихся училища, области, РФ; - проведение профориентационной работы с обучающимися по месту жительства; - самостоятельное нахождение и использование новой информации по профессии (ч\з СМИ, Интернет); - получение положительных отзывов на учебной и производственной практике (характеристика, дневник ПП)	<i>Экспертное наблюдение и оценка за учебной деятельностью обучающихся</i>

<p>ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональное планирование деятельности, исходя из целей и способов ее достижения; - создание условий для выбора способов достижения целей; - выполнение технологического процесса в соответствии с инструкциями и ГОСТами; - пошаговый контроль и коррекция деятельности; 	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</i></p>
<p>ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление анализа рабочей ситуации; - соблюдение критерий оценивания собственной деятельности; - обоснование собственной деятельности. 	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</i></p>
<p>ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выявление необходимой информации для решения профессиональной задачи; - использование различных источников информации, включая электронные; - оценка выбранной информации для эффективного выполнения профессиональных задач. 	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях Доклад Реферат</i></p>
<p>ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - результативность информационного поиска; - использование коммуникационных технологий при защите рефератов, проектов, исследовательских работ, 	<p><i>Проектная работа Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях</i></p>

	ПЭР	
<p>ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - своевременность выполнения задания каждым членом команды; - качество выполняемой работы; - взаимответственность членов команды при выполнении работы; - оказание взаимопомощи в команде; - заинтересованность в успехе выполнения совместной работы; - радость за успехи других. 	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</i></p>
<p>ОК7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.</p>	<p>- соответствие правил реализации товаров действующими санитарными нормами, стандартами и Правилами продажи товаров.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях. Тестирование.</i></p>
<p>ОК8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- добровольное участие обучающихся в мероприятия гражданско-патриотической направленности.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся</i></p>