

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский торгово-экономический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧИМ ПРОФЕССИЯМ 17353
ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ, 17351 ПРОДАВЕЦ
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Для специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров
(Углубленная подготовка)

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессиям 17353 продавец продовольственных товаров, 17351 продавец непродовольственных товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (утвержден Приказом Минобрнауки России от 28.07.2014 №835, зарегистрирован в Минюсте РФ от 25.08.2014 №33769), входящей в состав укрупненной группы специальностей 38.00.00 Экономика и управление.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский торгово-экономический колледж»

Разработчики:

Карпова Г. А. преподаватель
дисциплин профессионального учебного цикла
ГБПОУ СПО «КТЭК» КК
Квалификация по диплому: товаровед-эксперт

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|---|------------------|-------------------------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | ПРОГРАММЫ | стр. 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | | 7 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | | 8 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | | 25 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | | 30 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05. Выполнение работ по профессиям: продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров
(Углубленная подготовка)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ППККС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**, входящей в состав укрупненная группа профессий 38.00.00 Экономика и управление в части освоения основного вида деятельности (ВД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1 Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 5.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании, оформление витрин.

ПК 5.3. Изучать покупательский спрос

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании повышении квалификации и профессиональной переподготовки продавцов, при освоении профессии **17351 «Продавец непродовольственных товаров»** и **17353 «Продавец продовольственных товаров»** на базе основного общего, среднего (полного) общего образования.

Для освоения модуля опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей, продажа различных групп продовольственных товаров;

- обслуживания покупателей, продажа различных групп непродовольственных товаров.

уметь:

- ориентироваться в законодательных документах, регулирующих торговую деятельность;

- применять правила санитарии и гигиены;

- подготавливать товары к продаже продовольственные товары: проверять наименования, количество, сортность, цены, состояние упаковки и правильность маркировки;

- подготавливать товары к продаже непродовольственные товары: распаковывать, собирать, комплектовать, проверять эксплуатационные свойства;

- проверять наличие и исправность оборудования и инвентаря;

- выкладывать и размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы;

- производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования и производить взвешивание товаров отдельных товарных групп;

- оформлять наприлавочные и внутримагазинные витрины, контролировать их состояние;

- участвовать в получении товаров;

- оформлять ценники на различные товары;

- консультировать покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров;

- консультировать покупателей о назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях непродовольственных товаров, правилах ухода за ними, состоянии моды текущего сезона;

- нарезать, взвешивать и упаковывать продовольственных товаров;

- демонстрировать в действии, помогать в выборе непродовольственных товаров;

- оформлять гарантийные документы на непродовольственные товары;

- контролировать своевременное пополнение рабочего запаса товаров, их сохранность, исправность и правильность эксплуатации торгово-технологического оборудования;

- упаковывать товары, выдавать покупки и передавать их на контроль;

- предлагать новые, взаимозаменяемые товары и сопутствующий ассортимент;

- сверять сумму реализации с показаниями кассовых счетчиков;

- подсчитывать стоимость покупки, проверять реквизиты чеков, выдавать покупки;

- подготавливать товары к инвентаризации.

знать:

- ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность продовольственных товаров;

- основные виды сырья, используемого при изготовлении продовольственных товаров;

- розничные цены, признаки доброкачественности продаваемых товаров;

- нормы естественной убыли продовольственных товаров и порядок их списания;

- методы сокращения товарных потерь, затрат труда и повышения доходов;

- правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования;
- основные принципы устройства обслуживаемого торгово-технологического оборудования;
- признаки сортности, методы снижения потерь при хранении и реализации продаваемых товаров;
- принципы оформления на прилавочных и внутримагазинных витрин;
- наименования основных поставщиков продаваемых товаров, особенности ассортимента и качества их продукции;
- приемы и методы обслуживания различных контингентов покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей;
- основы коллективных форм организаций и оплаты труда;
- ассортимент, классификация, характеристики и назначение непродовольственных товаров, способы пользования ими и ухода за ними;
- правила расшифровки артикула и маркировки;
- приемы подбора, отмеривания отреза, комплектования продаваемых товаров;
- шкалы размеров швейных изделий и правила их определения;
- государственные стандарты и технические условия на продаваемые товары, тару и маркировку;
- виды брака, правила обмена, гарантийные сроки пользования продаваемыми товарами;
- устройство и правила эксплуатации контрольно-кассового аппарата;
- приемы быстрого обслуживания различных контингентов покупателей.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 819 часов (все часы из вариативной части), в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 402 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 201 часов;

учебной практики – 180 часов.

Производственной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности продажа продовольственных и непродовольственных товаров, работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|---------|---|
| ПК.5.1. | Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. |
| ПК 5.2. | Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании, оформление витрин. |
| ПК 5.3. | Изучать покупательский спрос |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК 5. | Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | 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 | | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
| | | | 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 5.1.- ПК 5.3. | Раздел 1. Осуществление продажи продовольственных товаров | 300 | 200 | 140 | - | 100 | - | - | - |
| ПК 5.1.- ПК 5.3. | Раздел 2. Осуществление продажи непродовольственных товаров | 303 | 202 | 140 | - | 101 | - | - | - |
| ПК 5.1.- ПК 5.3 | Учебная практика | 180 | | | | | | 180 | - |
| ПК 5.1.- ПК 5.3 | Производственная практика | 36 | | | | | | | 36 |
| | Всего: | 819 | 402 | 280 | - | 201 | - | 180 | 36 |

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 | | |
| Раздел 1 Осуществление продажи продовольственных товаров | | | |
| Тема 1.1. Роль торговли в обществе | <p>Содержание: Введение. Состояние торговли на современном этапе.</p> <p>Практические занятия: ориентироваться в законодательных документах, регулирующих торговую деятельность</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение терминов и определений, применение в торговле 2. Изучение основных и дополнительных услуг торговли | 1 | 1 |
| Тема 1.2. Законодательное регулирование торговой деятельности | <p>Содержание: Нормативные документы, регламентирующие организацию сбыта ФЗ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» Нормативные документы на продукцию Государственный контроль в торговле: понятие Органы государственного контроля, их функции</p> <p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Изучение ФЗ «Об основах государственного регулирования торговли» 4. Применение ФЗ продавцом продовольственных товаров 5. Изучение ФЗ «О защите прав потребителей» 6. Решение ситуационных задач на основе ФЗ 7. Изучение и применение продавцом продовольственных товаров СП 2.3.3.1066-01 8. Решение ситуационных задач по ответственности продавца за применение СП 2.3.3.1066-01 9. Изучение правил противопожарной безопасности. 10. Практическое изучение средств пожаротушения 11. Практическое изучение документов проверки 12. Оформление и учет документов при проверке | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| Тема 1.3 Правила санитарии и гигиены на предприятиях торговли | Содержание: | | |
| | Личная гигиена работников торговли | | |
| | Практические занятия: | | |
| | 13. Правила проведения осмотра работников торговли | | |
| | 14. Рассмотрение санитарных требований к транспортировке | | |
| Тема 1.4 Торгово-технологический процесс в магазине продовольственных товаров | 15. Рассмотрение санитарных требований к приемке товаров | | |
| | 16. Рассмотрение санитарных требований к реализации товаров | | |
| | Содержание: | | |
| | Правила работы предприятия розничной торговли | | |
| | Товарные потери при реализации товаров | | |
| | Тара и тарные операции | | |
| | Классификация, товарные группы | | |
| | Составные части пищевой ценности | | |
| | Усвояемость и доброкачественность продуктов питания | | |
| | Практические занятия: | | |
| | 17. Выкладка товаров в зависимости от продукции | | |
| | 18. Подготовка продовольственных товаров к продаже | | |
| | 19. Проведение расчёта товарных потерь | | |
| | 20. Проведение расчётов с покупателями | | |
| | 21. Оформление витрин и продовольственного магазина | | |
| | 22. Проведение тренинга по обслуживанию покупателей при продавце | | |
| | 23. Проведение тренинга по обслуживанию покупателей при продаже товара | | |
| 24. Определение товарного сорта продовольственных товаров | | | |
| 25. Определение ассортимента и группы товаров | | | |
| 26. Расчёт энергетической ценности и основной группы товаров | | | |
| | | | |

| | | | | |
|--|-----|--|--|--|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | 27. | | | |
| | 28. | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | 29. | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | 30. | | | |
| | 31. | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | 32. | | | |

| | | | |
|--|-----|--|--|
| | | | |
| | | | |
| | 33. | | |
| | | | |
| | | | |
| | 34. | | |
| | | | |
| | | | |
| | 35. | | |
| | | | |
| | | | |
| | 36. | | |
| | | | |
| | | | |
| | 37. | | |

| | | | |
|---|-----|--|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | 38. | | |
| | 39. | | |
| | 40. | | |
| <p>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 5. Составление плана текста, систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), составление презентаций по изученным темам. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> Выполнить эскиз оформления витрины Составить схему выкладки товаров в магазине Доклад «Хлебобулочные изделия в магазинах Краснодара» Презентация «Особенности выкладки плодоовощных товаров» Презентация «Особенности выкладки вкусовых товаров» Составить кроссворд «Кондитерские товары» Составить таблицу «Условия и сроки хранения скоропортящихся продовольственных товаров» Составить кроссворд «Классификация частей туши» Кроссворд «Промысловые рыбы» Презентация «Этапы обслуживания покупателей» Изучение весоизмерительного оборудования Изучение торговых автоматов Презентация «Этапы обслуживания покупателей» Составить схему «Классификация инвентаря» Составление ответов на заявления покупателей оставленных в Книге отзывов и предложений Составление схемы расположения торгового оборудования на примере торгового предприятия Изучение нормативного документа «Нормы естественной убыли продовольственных товаров в торговле и инструкции по их применению» Составить схему «Классификация ликвидных и неликвидных продовольственных товаров» | | | |
| <p>Раздел 2 Осуществление продажи</p> | | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>непродовольственных товаров</p> | | | |
| <p>Тема 1.1. Торгово-технологический процесс в магазине непродовольственных товаров</p> | <p><i>Содержание приемы подбора, отмеривания отреза, комплектования продаваемых товаров</i></p> <p>1. Санитарные правила торговых предприятий. Противопожарная безопасность. Требования к предприятиям продовольственной торговли. Санитарные требования к территории, водоснабжению и канализации. Санитарные требования к вентиляции, отоплению и освещению. Санитарные требования к планировке, устройству предприятий, к оборудованию, инвентарю, посуде. Санитарные требования к приему и хранению пищевых продуктов, к отпуску пищевых продуктов. Санитарные требования к условиям труда работников предприятий продовольственной торговли. Противопожарные требования в магазине</p> <p>Организация хранения товаров. Технология хранения и размещения товаров. Укладка товаров на хранение. Сроки и режимы хранения товаров. Требования к хранению отдельных видов товаров</p> <p>Подготовка товара к продаже. Распаковка, осмотр внешнего вида изделий, переборка, протирка, очистка, перематывание, сборка, комплектование, проверка эксплуатационных свойств, подутюживание</p> <p>Подготовка рабочего места. Проверка наличия и исправности торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов, установка весов, устранение мелких неисправностей и подготовка к работе обслуживаемой ККМ.</p> <p>Обслуживание покупателей. Предложение и показ товаров, демонстрация их в действии, помощь в выборе товаров. Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и товаров сопутствующего ассортимента.</p> <p>Примерка, отмеривание, отрез, взвешивание, подсчет стоимости покупки, выписка (пробивка) чека, получение денег.</p> <p>Оформление паспорта на товар, имеющий гарантийные сроки пользования. Упаковка товаров, выдача покупки или передача ее на контроль. Оказание услуг покупателям.</p> <p>Размещение и выкладка товаров. По группам, видам и сортам с учетом товарного соседства, частоты спроса и удобства работы. Заполнение и прикрепление ярлыков.</p> <p>Изучение принципов оформления витрин Классификация витрин. Материалы для создания экспозиционной витрины. Методы и основные правила оформления витрины магазина</p> | | |
| | <p>Практические занятия: <i>подготавливать товары к продаже: распаковывать, собирать, комплектовать, проверять эксплуатационные свойства; выкладывать и размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы; участвовать в получении товаров; получать и размещать упаковочный материал</i></p> | | |
| | <p>1. Технология проведения приемки товара в магазине</p> | | |

| | | | | |
|--|---|---|--|--|
| | 2. | Отработка различных способов упаковки подарков | | |
| | 3. | Предпродажная подготовка и распознавание ассортимента текстильных товаров. | | |
| | 4. | Предпродажная подготовка и распознавание ассортимента обувных товаров. | | |
| | 5. | Предпродажная подготовка и распознавание ассортимента парфюмерно-косметических товаров. | | |
| | 6. | Предпродажная подготовка и распознавание ассортимента стеклянных и керамических изделий | | |
| | 7. | Предпродажная подготовка и распознавание ассортимента металлохозяйственных товаров. | | |
| | 8. | Предпродажная подготовка и распознавание ассортимента товаров бытовой химии. | | |
| | 9. | Предпродажная подготовка и распознавание ассортимента мебели | | |
| | 10. | Предпродажная подготовка и распознавание ассортимента электробытовых товаров | | |
| | 11. | Предпродажная подготовка и распознавание ассортимента строительных товаров. | | |
| | 12. | Предпродажная подготовка и распознавание ассортимента ювелирных товаров. | | |
| Тема 1.2. Ассортимент, классификация, характеристика и назначение текстильных товаров | Содержание <i>ассортимент, классификация, характеристики и назначение непродовольственных товаров, способы пользования ими и ухода за ними;</i> | | | |
| | 1 | Текстильные волокна. Общие сведения. Пряжа и нити. Ткацкие переплетения. Дефекты тканей. Ассортимент тканей. Отделка. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение тканей Содержание маркировки и правила упаковки тканей. Условия транспортирования и хранения тканей | | |
| | Практические занятия: <i>консультировать покупателей о назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях непродовольственных товаров, правилах ухода за ними, состоянии моды текущего сезона; выкладывать и размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы</i> | | | |
| | 13. | Консультация покупателей при выборе текстильных товаров | | |
| | 14. | Выкладка и размещение текстильных товаров в торговом зале | | |
| Тема 1.3. Ассортимент, классификация, характеристика и назначение швейных товаров | Содержание <i>ассортимент, классификация, характеристики и назначение непродовольственных товаров, способы пользования ими и ухода за ними; правила расшивки артикула и маркировки</i> | | | |
| | 1 | Швейные товары: понятие, назначение, потребительские свойства. Производство одежды. Факторы, формирующие качество. Материалы, применяемые в производстве одежды Шкала типовых размеров. Процессы моделирования и конструирования, технологические процессы производства. Основные классификационные группировки и признаки классификации швейных изделий. | | |
| | 2 | Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение и эксплуатация швейных товаров. Требования к качеству швейных товаров | | |
| | Практические занятия: <i>консультировать покупателей о назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях непродовольственных товаров, правилах ухода за ними,</i> | | | |

| | | | | |
|---|---|--|--|--|
| | <i>состояние моды текущего сезона; выкладывать и размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы</i> | | | |
| | 15 | Консультация покупателей при выборе швейных товаров | | |
| | 16 | Выкладка и размещение швейных товаров в торговом зале | | |
| | 17 | Оформление ценников на швейные товары | | |
| Тема 1.4. Ассортимент, классификация, характеристика и назначение трикотажных товаров | Содержание <i>ассортимент, классификация, характеристики и назначение непродовольственных товаров, способы пользования ими и ухода за ними; правила расшифровки артикула и маркировки</i> | | | |
| | 1 | Трикотажные товары: классификация ассортимента. Основные признаки классификации и группировки трикотажных изделий. Потребительские свойства. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение и эксплуатация трикотажных товаров. Требования к качеству, сортировка, оценка качества по стандарту, дефекты трикотажных товаров. | | |
| | Практические занятия: <i>консультировать покупателей о назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях непродовольственных товаров, правилах ухода за ними, состоянии моды текущего сезона; выкладывать и размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы</i> | | | |
| | 18 | Консультация покупателей при выборе трикотажных товаров | | |
| | 19 | Выкладка и размещение трикотажных товаров в торговом зале | | |
| | 20 | Оформление ценников на трикотажные товары | | |
| Тема 1.5. Ассортимент, классификация, характеристика и назначение пушно-меховых и овчинно-шубных товаров | Содержание <i>ассортимент, классификация, характеристики и назначение непродовольственных товаров, способы пользования ими и ухода за ними; правила расшифровки артикула и маркировки</i> | | | |
| | 1 | Меховые изделия: общие сведения. Пушно-меховое сырье. Основные свойства пушно-мехового сырья. Ассортимент пушно-меховых полуфабрикатов. Ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий. | | |
| | 2 | Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение и эксплуатация трикотажных меховых изделий. Требования к качеству, сортировка, оценка качества по стандарту, дефекты меховых изделий. | | |
| | Практические занятия: <i>консультировать покупателей о назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях непродовольственных товаров, правилах ухода за ними, состоянии моды текущего сезона; выкладывать и размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы</i> | | | |
| | 21 | Консультация покупателей при выборе меховых товаров | | |
| | 22 | Выкладка и размещение меховых товаров в торговом зале | | |
| | 23 | Оформление ценников на меховые товары | | |
| Тема 1.6. Ассортимент, классификация, характеристика и | Содержание <i>ассортимент, классификация, характеристики и назначение непродовольственных товаров, способы пользования ими и ухода за ними; правила расшифровки артикула и маркировки</i> | | | |
| | 1 | Кожевенные обувные материалы. Искусственные и синтетические обувные материалы. | | |

| | | | | |
|---|----|---|--|--|
| назначение кожевенно-обувных товаров | | Детали обуви. Производство обуви. Классификация и ассортимент обуви. Маркировка, упаковка и хранение обуви. Требования к качеству обуви. | | |
| | | Практические занятия: консультировать покупателей о назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях непродовольственных товаров, правилах ухода за ними, состоянии моды текущего сезона; выкладывать и размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы | | |
| | 24 | Консультация покупателей при выборе обувных товаров | | |
| | 25 | Выкладка и размещение обувных товаров в торговом зале | | |
| | 26 | Оформление ценников на обувные товары | | |
| Тема 1.7. Ассортимент, классификация, характеристика и назначение галантерейных товаров | | Содержание ассортимента, классификация, характеристики и назначение непродовольственных товаров, способы пользования ими и ухода за ними; правила расшифровки артикула и маркировки | | |
| | 1 | Галантерейные товары: понятие, назначение, классификация. Текстильная, металлическая, кожаная галантерея. Галантерея из пластмасс и поделочных материалов. | | |
| | 2 | Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение галантерейных товаров. Требования к качеству галантерейных товаров | | |
| | | Практические занятия: консультировать покупателей о назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях непродовольственных товаров, правилах ухода за ними, состоянии моды текущего сезона; выкладывать и размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы | | |
| | 27 | Консультация покупателей при выборе галантерейных товаров | | |
| | 28 | Выкладка и размещение галантерейных товаров в торговом зале | | |
| | 29 | Оформление ценников на галантерейные товары | | |
| Тема 1.8. Ассортимент, классификация, характеристика и назначение парфюмерно-косметических товаров | | Содержание ассортимента, классификация, характеристики и назначение непродовольственных товаров, способы пользования ими и ухода за ними; правила расшифровки артикула и маркировки; | | |
| | 1 | Парфюмерно-косметические товары: понятие, назначение; факторы, формирующие качество. Классификация и ассортимент парфюмерно-косметических товаров. Оценка качества по органолептическим показателям. Правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения парфюмерно-косметических товаров. | | |
| | | Практические занятия: консультировать покупателей о назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях непродовольственных товаров, правилах ухода за ними, состоянии моды текущего сезона; выкладывать и размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы; состояние моды текущего сезона; | | |
| | 30 | Консультация покупателей о назначении, свойствах и качестве парфюмерно-косметических товаров | | |
| | 31 | Выкладка и размещение парфюмерно-косметических товаров в торговом зале | | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| Тема 1.9. Ассортимент, классификация, характеристика и назначение товаров хозяйственного назначения | Содержание <i>ассортимент, классификация, характеристики и назначение непродовольственных товаров, способы пользования ими и ухода за ними; правила расшифровки артикула и маркировки</i> | | |
| | 1 | <p>Стеклянные и керамические бытовые товары. Факторы, формирующие качество. Классификация, ассортимент, требования к качеству.</p> <p>Металлохозяйственные товары. Классификация металлохозяйственных товаров. Факторы, формирующие качество металлохозяйственных товаров. Применяемые металлы и сплавы. Классификация, ассортимент потребительские свойства и показатели качества металлической посуды. Ассортимент приборов и принадлежностей, облегчающих домашний труд, ножевых изделий и столовых принадлежностей.</p> <p>Товары бытовой химии. Товары бытовой химии: понятие, назначение, классификация. Рынок товаров бытовой химии. Классификация, ассортимент и требования к качеству лакокрасочных товаров. Классификация, ассортимент и требования к качеству моющих средств. Классификация, ассортимент и требования к качеству клеящих материалов. Ассортимент чистящих, полирующих и пятновыводящих средств.</p> <p>Машины и приборы для облегчения домашнего труда. Машины для механизации кухонных работ Характеристика ассортимента, показатели качества. Уборочные машины Пылесосы: принцип действия классификация, ассортимент, показатели качества. Полотеры. Машины и приборы для поддержания микроклимата в помещениях. Приборы микроклимата: виды, показатели качества</p> <p>Холодильники и морозильники. Холодильники абсорбционные, компрессионные и термоэлектрические: особенности конструкции, типы, показатели качества, классификация и ассортимент.</p> <p>Бытовые стиральные машины. Бытовые стиральные машины: особенности конструкции, типы, показатели качества, классификация и ассортимент</p> <p>Мебельные товары. Общие сведения о материалах, применяемых в производстве мебели. Классификация и ассортимент мебели. Требования к качеству мебели.</p> <p>Строительные товары. Классификация строительных товаров. Основные производства и свойства строительных материалов. Маркировка, упаковка, хранение строительных материалов</p> | |
| | Практические занятия: <i>консультировать покупателей о назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях непродовольственных товаров, правилах ухода за ними, состоянии моды текущего сезона; выкладывать и размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы правила расшифровки артикула и маркировки</i> | | |
| 32 | Консультация покупателей при выборе стеклянных и керамических изделий | | |

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| | 33 | Выкладка и размещение стеклянных и керамических изделий | | |
| | 34 | Консультация покупателей при выборе металлохозяйственных товаров | | |
| | 35 | Выкладка и размещение металлохозяйственных товаров | | |
| | 36 | Консультация покупателей при выборе товаров бытовой химии | | |
| | 37 | Выкладка и размещение товаров бытовой химии | | |
| | 38 | Консультация покупателей при выборе приборов для облегчения домашнего труда | | |
| | 39 | Выкладка приборов для облегчения домашнего труда | | |
| | 40 | Консультация покупателей о назначении, свойствах и качестве мебельных товаров | | |
| | 41 | Выкладка и размещение в торговом зале мебельных товаров | | |
| | 42 | Консультация покупателей о назначении, свойствах и качестве строительных товаров | | |
| | 43 | Выкладка и размещение в торговом зале строительных товаров | | |
| Тема 1.10. Ассортимент, классификация, характеристика и назначение товаров культурно- бытового назначения | Содержание <i>ассортимент, классификация, характеристики и назначение непродовольственных товаров, способы пользования ими и ухода за ними; правила расшифровки артикула и маркировки</i> | | | |
| | 1 | Классификация и ассортимент фототоваров. Требования к качеству. Упаковка, маркировка и хранение фототоваров | | |
| | 2 | Классификация радиотоваров. Требования к качеству. Упаковка, маркировка и хранение | | |
| | Практические занятия: <i>консультировать покупателей о назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях непродовольственных товаров, правилах ухода за ними, состоянии моды текущего сезона; выкладывать и размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы</i> | | | |
| | 44 | Консультация покупателей при выборе фотоаппаратов. | | |
| | 45 | Консультация покупателей при выборе аудиотехники и видеотехники | | |
| | 46 | Оформление ценников на товары культурно-бытового назначения | | |
| | 47 | Размещение и выкладка культурно-бытовых товаров | | |
| | 48 | Консультация покупателей при выборе канцелярских и школьно-письменных товаров | | |
| | 49 | Консультация покупателей о назначении, свойствах и качестве игрушек | | |
| | 50 | Консультация покупателей при выборе спортивных товаров | | |
| Тема 1.11. Ассортимент, классификация, характеристика и назначение ювелирных товаров | Содержание <i>ассортимент, классификация, характеристики и назначение непродовольственных товаров, способы пользования ими и ухода за ними; правила расшифровки артикула и маркировки</i> | | | |
| | 1 | Ювелирные товары: применяемые материалы, классификация и ассортимент. Требования к качеству, маркировка и клеймение ювелирных изделий. Правила упаковки и обращения с ювелирными изделиями | | |
| | Практические занятия: <i>консультировать покупателей о назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях непродовольственных товаров, правилах ухода за ними, состоянии моды текущего сезона; выкладывать и размещать товары по группам, видам и</i> | | | |

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| | <i>сортам с учетом частоты спроса и удобства работы</i> | | | |
| | 51 | Консультация покупателей при выборе ювелирных товаров | | |
| | 52 | Оформление ценников на ювелирные товары | | |
| Тема 1.12. Ассортимент, классификация, характеристика и назначение часов | Содержание <i>ассортимент, классификация, характеристики и назначение непродовольственных товаров, способы пользования ими и ухода за ними; правила расшифровки артикула и маркировки</i> | | | |
| | 1 | Часы: классификация и ассортимент. Требования к качеству, упаковка и транспортирование часов | | |
| | Практические занятия: <i>консультировать покупателей о назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях непродовольственных товаров, правилах ухода за ними, состоянии моды текущего сезона; выкладывать и размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы</i> | | | |
| | 53 | Оформление ценников и выкладка часов | | |
| Тема 1.13. Ассортимент, классификация, характеристика и назначение сувениров и товаров народных художественных промыслов | Содержание <i>ассортимент, классификация, характеристики и назначение непродовольственных товаров, способы пользования ими и ухода за ними; правила расшифровки артикула и маркировки</i> | | | |
| | 1 | Распознавание ассортимента художественных изделий, сувениров. Консультирование о свойствах и правилах эксплуатации, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям, комплектность, количественные характеристики | | |
| | Практические занятия: <i>консультировать покупателей о назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях непродовольственных товаров, правилах ухода за ними, состоянии моды текущего сезона; выкладывать и размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы</i> | | | |
| | 54 | Консультация покупателей при выборе художественных изделий, сувениров | | |
| | 55 | Оформление ценников и выкладка художественных изделий и сувениров | | |
| Тема 1.14. Устройство и эксплуатация торгового технологического оборудования | Содержание <i>правила эксплуатации обслуживаемого торгового-технологического оборудования; основные принципы устройства обслуживаемого торгового-технологического оборудования</i> | | | |
| | 1. | Оборудование торговых предприятий. Мебель для торговых организаций (предприятий). Классификация торговой мебели и требования к ней. Типизация, унификация и стандартизация торговой мебели. Характеристика типов и моделей торговой мебели. Подбор, размещение и использование торговой мебели. Подъемно-транспортное оборудование. Виды и характеристика: ручные тележки и электротележки, электротягачи, электро- и автопогрузчики, штабелеры. Контрольно-кассовые машины. | | |
| | Практические занятия <i>подсчитывать стоимость покупки, проверять реквизиты чеков, выдавать покупки; контролировать своевременное пополнение рабочего запаса товаров, их сохранность, исправность и правильность эксплуатации торгового-технологического оборудования; подсчитывать чеки, деньги и сдачу в установленном порядке; сверять сумму</i> | | | |

| | | | |
|---|---|---|--|
| | <i>реализации с показаниями кассовых счетчиков;</i> | | |
| | 56 | Определение потребности торговых предприятий в торгово-технологическом оборудовании | |
| | 57 | Проведение подбора торговой мебели по типу магазина | |
| | 58 | Определение признаков платежеспособности государственных денежных знаков | |
| | 59. | Выполнение расчетных операций с покупателями | |
| | 60 | Эксплуатация контрольно-кассовой техники различных видов. | |
| Тема 1.15. Организация обслуживания в торговом предприятии | Содержание <i>методы обобщения данных о спросе</i> | | |
| | 1. | Культура общения в сфере торговли. Общение. Виды и функции общения. Типы собеседников. Общение как коммуникация. Этикет обслуживания покупателей. Типы покупателей, их поведение. Правила поведения персонала в торговом зале. Основные правила общения с покупателем. | |
| | Практические занятия <i>изучение спроса покупателей</i> | | |
| | 61 | Тренинг продажи и обслуживания покупателей в розничном магазине | |
| | 62 | Определение стратегии поведения в конфликтной ситуации | |
| | 63 | Определение особенности поведения потребителей | |
| Тема 1.16. Учет и отчетность в предприятиях торговли | Содержание | | |
| | 1. | Характеристика учета. Учет кассовых операций. Учет товарных операций. Материальная ответственность. Инвентаризация товарно-материальных ценностей. | |
| | Практические занятия <i>оформлять гарантийные документы на непродовольственные товары; подготавливать товары к инвентаризации;</i> | | |
| | 64 | Составление товарно-денежного отчета | |
| | 65 | Составление комплекта документов на проведение инвентаризации в магазине | |
| | 66 | Составление отчетности материально-ответственного лица по товарам и таре | |
| | 67 | Подсчет стоимости покупки, расчет с покупателем | |
| | 68 | Проверка платежеспособности денежных знаков, подлинности денежных банкнот | |
| | 69 | Выполнение заключительных операций при работе на контрольно-кассовой технике, подготовка и сдача денежной выручки | |
| | 70 | Проверка качества и количества продаваемых товаров, упаковки, наличие маркировки, правильности цен на товары. | |
| Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. Составление плана текста, систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), составление презентаций по изученным темам. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. | | | |
| Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Составить фотоотчет по оборудованию торговых предприятий | | | |

| | | |
|--|--|--|
| <p>Зарисовать один из способов упаковки подарков Определение посадки швейных изделий на фигуре, зарисовать способ измерения. Составить таблицу «Сроки и требования к условиям хранения непродовольственных товаров» Описать требования к внешнему виду продавца, консультанта и товароведа Изучить принцип работы сканеров штрих-кода Описать выкладку товара одной из группы непродовольственных товаров Составить презентацию «Организация торгово-технологического процесса в магазине (на примере одной из групп товаров)» Составить схему «Классификация немеханического оборудования» Составить схему «Виды тары» Составить кроссворд по теме «Обслуживание покупателей» Решение задач по торговым вычислениям Разработка дизайна магазина Реферат «Мерчандайзинг непродовольственных товаров» Презентация «Выкладка товаров (на примере одной из групп)» Реферат «Оформление тематических витрин» Составить таблицу «Виды торговой мебели» Разработать промо-акцию</p> | | |
| <p>Учебная практика Виды работ Ориентироваться в законодательных документах, регулирующих торговую деятельность Подготавливать товары к продаже: проверять наименования, количество, сортность, цены, состояние упаковки и правильность маркировки Оформлять наприлавочные и внутримагазинные витрины, контролировать их состояние Производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования и производить взвешивание товаров отдельных товарных групп Составлять и оформлять подарочные и праздничные наборы Подготавливать товары к инвентаризации Консультировать покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров; Нарезать, взвешивать и упаковывать продовольственные товары Консультировать покупателей о назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях непродовольственных товаров, правилах ухода за ними, состоянии моды текущего сезона Оформлять гарантийные документы на непродовольственные товары Подсчитывать стоимость покупки, проверять реквизиты чеков, выдавать покупки</p> | | |

| | | |
|---|--|--|
| Производственная практика Виды работ Обслуживания покупателей, продажа различных групп продовольственных товаров Обслуживания покупателей, продажа различных групп непродовольственных товаров | | |
| Итого | | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов торгового оборудования; лаборатории торгово-технологического оборудования.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: кассовые терминалы, контрольно-кассовые машины, машины для счёта купюр и монет, детекторы подлинности денег.

Технические средства обучения: компьютер, сканер, принтер, проектор.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Раздел 1. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

Основные источники:

1. Федеральный закон «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчётов или расчётов с использованием платёжных карт» от 22 мая 2003г. № 54-ФЗ.

2. Оборудование торговых предприятий: учебник для проф. образования / Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова – 3-е изд. перераб. – М.: издательский центр «Академия», 2016.- 208с.

3. Яковенко Н.В. Кассир торгового зала: учеб. Пособие для нач. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 224с.

4. Арустамов Э.А. Оборудование предприятий торговли: Учебное пособие. – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014. -452с.

5. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 160с.

Дополнительные источники:

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». - М.: Издательство «Омега-Л»: 2015.- 46с. (Законы Российской Федерации).

2. Федеральный закон «Об энергосбережении и повышении энергетической эффективности», № 261 – ФЗ, 23.11.2009г.

Раздел 2. Продажа продовольственных товаров

Основные источники:

1. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, - М.: Академия, 2014 г.

2. Коник Н.В., Киселева И.С., Павлова Е.А. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов. Учебное пособие, – М.: Дашков и К, 2016 г.

3. Улейский Н.Т. Оборудование торговых предприятий, Ростов-на-Дону:Феникс, 2015 г.

Дополнительные источники:

1. Паеткина Е.Ю. Теория товароведения, Академия, 2017 г.
2. Справочник товароведа продовольственных товаров А.М. Новикова. 2-тома. М.: Академия. 2018 г.
3. Правила торговли. Омега. 2017 г.
4. Арустамов Э.А. Оборудование предприятий, 2014 г.

Раздел 3. Продажа непродовольственных товаров

Основные источники:

1. Неверов А.Н., Чалых Т. И., Пехташева Е.Л. и др. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами – М.: Издательство: Академия (Academia), 2015 г.
2. Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций – М.: Издательство: Академия (Academia), 2016 г.
3. Шеламова Г.М. Основы деловой культуры – М.: Издательство: Академия (Academia), 2016 г.

Дополнительные источники:

1. Голубкина Т. С. Торговые вычисления. Учебник для начального профессионального образования –М.: Издательство: Академия (Academia), 2015 г.
2. Измайлова С.С. Торговые вычисления: Рабочая тетрадь - М.: Издательство: Академия (Academia), 2014 г.
3. Савина Г.С. Практические работы по товароведению непродовольственных товаров, М.: Академия, 2014 г.
4. Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для хранения и подготовки товаров к продаже, М.: Академия, 2016 г.

Журналы:

- «Товаровед продовольственных товаров»
- «Современная торговля»
- «Современное торговое оборудование»
- «Мерчандайзер»
- «Спрос»

Интернет-ресурсы:

- www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
- www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;
- www.garant.ru - справочно-правовая система Гарант;
- www.consultant.ru- справочно-правовая система Консультант Плюс

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия по освоению модуля проводятся в соответствии с расписанием учебных занятий в кабинетах-лабораториях «Товароведение непродовольственных, продовольственных товаров» образовательного учреждения. Учебным планом предусмотрены консультации для обучающихся по освоению модуля: групповые, индивидуальные.

В процессе изучения ПМ.05. «Выполнение работ по профессиям: кассир торгового зала, продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров» преподаватели и мастера производственного используют активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Практические занятия по изучению ассортимента товаров проводится в форме экскурсий на торговые предприятия города.

Для освоения данного профессионального модуля обучающийся должен изучить следующие дисциплины:

- ОП. 01. Основы коммерческой деятельности
- ОП.02. Теоретические основы товароведения
- ОП. 08. Метрология и стандартизация

Каждый обучающийся обеспечен одним учебным печатным и электронным изданием по программе профессионального модуля не старше 5 лет с момента издания. Преподаватель для самостоятельной работы учащихся разработал методические рекомендации и перечень тем.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.05. «Выполнение работ по профессиям: кассир торгового зала, продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров» является прохождение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Учебная практика проводится на базе учебного заведения. Руководство подгруппами осуществляет мастер производственного обучения.

Производственная практика проводится на предприятиях работодателей (гипермаркет «О'Кей» ЮМР и ГМР, торговый комплекс «Центр города», торговая сеть «Табрис», ООО «Метро», ООО «Русь», ЗАО «Тандер», ООО «Мебель стиль» и др.). Руководство осуществляет руководитель практики от учебного заведения-преподаватель, а также руководитель практики от предприятия.

Формой итоговой аттестации является проведение экзамена (квалификационного).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера: Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения 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 5.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями. | - осуществление эксплуатации ККТ различных видов, в соответствии с требованиями нормативно-технической документацией и правил техники безопасности | Тестирование Экспертная оценка практических и учебно-производственных работ №121 Экзамен |
| | - определение и устранения мелких неисправностей ККТ, в соответствии с требованиями нормативно-технической документацией и правил техники безопасности | Экспертная оценка и наблюдение выполнения практической работы №121, учебно-производственной практики |
| | - осуществление расчетных операций с покупателями, в соответствии с требованиями нормативных документов | Экспертная оценка и наблюдение выполнения практической работы 133-139, учебно-производственной практики |
| ПК 5.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков | - определяет платёжеспособность банкнот в соответствии с банковскими правилами на основании признаков платёжности и не платёжности банкнот по повреждениям. | Экспертная оценка выполнения учебно-производственных работ № 133-139 |
| ПК 5.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги. | - оценка качества товаров по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями нормативной документации и правил техники безопасности | Тестирование Экспертная оценка практических и учебно-производственных работ № 140. Экзамен |
| ПК 5.4. Оформлять документы по кассовым операциям | - осуществление оформления документов в соответствии с требованиями к наличию реквизитов, порядку ведения и оформлению документов | Экспертная оценка учебно-производственных работ № 130-132. Экзамен |
| ПК 5.5. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары | - осуществление проверки сопроводительных документов в соответствии с требованиями нормативных документов | Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы во время учебной и производственной практики |
| | - определение качества товаров по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями | Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы во |

| | | |
|--|--|---|
| | стандартов и технических регламентов | время учебной и производственной практики |
| | - выполнение приёмки товаров согласно требованиям нормативных документов и правил техники безопасности | Экспертная оценка и наблюдение выполнения практической работы, учебно-производственной практики |
| ПК 5.6. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом-технологическом оборудовании | - осуществление подготовки товаров к продаже в соответствии с нормативно-технической документацией | Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы во время учебной и производственной практики Экзамен |
| | - планирование размещения товаров в соответствии с требованиями нормативных документов и правилами техники безопасности | Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы во время учебной и производственной практики Экзамен |
| | - осуществление выкладки товаров на торговом-технологическом оборудовании в соответствии с правилами и техникой безопасности | Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы во время учебной и производственной практики Экзамен |
| ПК 5.7. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности | - осуществление обслуживания покупателей в соответствии с требованиями стандартов обслуживания | Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы во время учебной и производственной практики Экзамен |
| ПК 5.8. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей | - планирование контроля сохранности товарно-материальных ценностей в соответствии с требованиями нормативных документов | Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы во время учебной и производственной практики Экзамен |
| | - соответствие правильности оформления учетной документации в соответствии с предъявляемыми к ним требованиями | Экспертная оценка и наблюдение при выполнении практической работы во время учебной и производственной практики Экзамен |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только формирование 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. | - проявлении интереса к профессии (участие в профессиональных конкурсах, учебно-исследовательской работе). | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля Экспертиза портфолио, участие в конкурсах профмастерства. Анкетирование, наблюдение |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | - планирование собственной деятельности с ориентацией на результат – обоснование выбора и применения методов и способов решений по изучению конъюнктуры рынка, выявлению и формированию ассортимента товара | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | - решение стандартных и нестандартных профессиональных задач | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование профессиональных задач, профессионального и личностного развития | - применение нормативных документов, используемых в сфере торговли для решения профессиональных задач | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля |
| ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий | - планирование деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ (презентация, реферат) | Наблюдение за процессом использования средств коммуникации Исследовательский проект, самопрезентация, резюме. |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | - участие в бригадной форме обучения со сменой ролевых функций – взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий | - соблюдение требований нормативной документации к подготовке помещения к работе - проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы | Экспертная оценка подготовленности рабочего места |

| | | |
|---|--|---|
| <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> | <ul style="list-style-type: none"> - планирование самостоятельного изучения нормативных документов в области торговли; - получение отзывов об участие в работе предметного кружка, секции; - создание индивидуального плана самообразования и самоконтроля его выполнения | <p>Экспертная оценка результатов самообразования, видение путей самосовершенствования, стремление к повышению квалификации.</p> |
| <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> - анализ инноваций в области разработки технологических процессов производства товаров - использование элементов инновационных технологий при организации учебно-производственного процесса | <p>Экспертная оценка результатов деятельности, портфолио</p> |