

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 17353 ПРОДАВЕЦ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

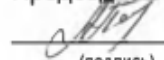
по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров

Тюмень 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 28.07.2014г., №835, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих по профессии Продавец непродовольственных товаров / Продавец продовольственных товаров.

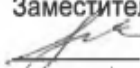
Разработчик: Л.А. Перцева, преподаватель высшей квалификационной категории, И.И. Лысенко, преподаватель высшей квалификационной категории

Одобрено
на заседании ПЦК ЭУиК
Протокол № 11 от 11 июня 2021г.
Председатель ПЦК

 Л.А. Перцева
(подпись)

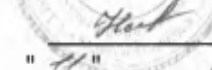
(подпись)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
 Н.В. Бочанова
(подпись)

СОГЛАСОВАНО
Генеральный директор
должность

 ООО Магнумпроф
организация/предприятие

 / Нагорнов В. А.
" 11 " 06 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 17353 ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения основного вида деятельности Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ПК 4.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 4.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 4.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

ПК 4.5. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК 4.6. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 4.7. Оформлять документы по кассовым операциям.

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 продовольственных товаров;

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

уметь:

-подсчитывать стоимость покупки и выписывать чек,

-оформлять паспорт на товар, имеющий гарантийные сроки пользования,

-упаковывать товары, выдавать покупки или передача ее на контроль,

-контролировать своевременность пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности, исправности и правильной эксплуатации торгово-технологического оборудования, чистоты и порядка на рабочем месте,

-готовить товары к продаже,

-готовить рабочее место: проверка наличия и исправности инвентаря и инструмента; размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы,

-получать и готовить упаковочный материал,

-готовить товары к инвентаризации,

-осуществлять подготовку ККТ различных видов;

-работать на ККТ различных видов: автономных пассивных системах, активных системах (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторов;

-устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;

-оформлять документы по кассовым операциям;

-соблюдать правила техники безопасности.

знать:

- ассортимент, классификацию, характеристики и назначение продовольственных товаров,
- правила расшифровки артикула и маркировки,
- розничные цены, приемы подбора, подготовки к продаже, комплектования продаваемых товаров,
- государственные стандарты и технические условия на продаваемые товары, тару и маркировку.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего - **372** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **372** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **164** часа;

самостоятельной работы обучающегося **100** часов;

учебной практики **108** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
ПК 4.2.	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании
ПК 4.3.	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации
ПК 4.4.	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей
ПК 4.5	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями
ПК 4.6	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков
ПК 4.7.	Оформлять документы по кассовым операциям
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 информации, необходимой для эффективного выполнения 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
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 ПМ.04. Выполнение работ по профессии 17351 Продавец непродовольственных товаров:

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1. - ПК 4.4.	МДК 04. 01. Розничная торговля продовольственными товарами	188	120	60		68			
ПК 4.5 - ПК 4.7	МДК 04. 02 Эксплуатация контрольно-кассовой техники	76	44	24		32			
	Учебная практика	108						108	
	Производственная практика (по профилю специальности)								
	Всего:	372	164	84		100		108	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров:

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 04. Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров		264	
МДК 04.01 Розничная торговля продовольственными товарами		188	
Раздел 1 Организация розничной торговли		32	
Тема 1.1 Организация розничной торговой сети	Содержание учебного материала	2	1
	1 Виды розничной торговой сети		2
	2 Специализация и типизация предприятий		
	3 Принципы размещения предприятий		
	4 Устройство и планировка предприятий	2	
	Практическое занятие 1		
	1 Определение вида, типа и специализации торгового предприятия	4	
	Самостоятельная работа 1		
	Составление схем устройства и планировки предприятий торговли		
Тема 1.2 Технология снабжения и завоза товаров	Содержание учебного материала	2	1
	1 Сущность и организация товароснабжения		2
	2 Формы товароснабжения		
	3 Организация доставки товаров		
	4 Тара и упаковка	2	
	Практическое занятие 2		
	1 Составление заявок на поставку товаров, работа с нормативными документами		
Тема 1.3 Формирование товарного ассортимента в розничной торговой сети	Содержание учебного материала	2	1
	1 Виды покупательского спроса		2
	2 Методы изучения спроса		
	3 Понятие о товарном ассортименте		
	4 Ассортиментный перечень, показатели ассортимента		

	5	Порядок формирования ассортимента в магазине		
		Практическое занятие 3	2	
	1	Расчёт показателей ассортимента		
		Самостоятельная работа 2	4	
		Подготовка аналитического обзора по показателям ассортимента предприятия		
Тема 1.4 Торговая реклама		Содержание учебного материала	2	2
	1	Содержание Федерального закона "О рекламе"		
	2	Виды и средства рекламы		
	3	Способы распространения рекламы		
		Практическое занятие 4	2	
	1	Изучение ФЗ «О рекламе» в последней редакции		
Тема 1.5 Санитарные правила и охрана труда		Содержание учебного материала	2	2
	1	Санитарные правила торговых предприятий		
	2	Охрана труда и техника безопасности		
	3	Противопожарная безопасность		
	4	Документы, регламентирующие деятельность по охране труда		
		Практическое занятие 5	2	
	1	Ознакомление с санитарно-эпидемиологическими требованиями и правилами пожарной безопасности на предприятиях торговли		
		Самостоятельная работа 3	4	
		Конспектирование текста по теме «Охрана труда»		
Раздел 2 Технологический процесс товародвижения			40	
Тема 2.1 Технология приемки товаров в магазине		Содержание учебного материала		
	1	Порядок приёмки товаров по количеству	2	1
	2	Порядок приёмки товаров по качеству		
	3	Назначение, виды и содержание сопроводительных документов		
		Практическое занятие 6	2	
	1	Заполнение бланков сопроводительных документов		
		Самостоятельная работа 4	4	
		Подготовка аналитического обзора «Порядок приёмки товаров»		
Тема 2.2 Технология подготовки товаров к продаже		Содержание учебного материала		
	1	Общие операции по товарной подготовке	2	1
	2	Товарная обработка отдельных групп товаров		
	3	Инвентарь и оборудование, используемые для подготовки к продаже		2
		Практическое занятие 7	2	
	1	Идентифицировать инвентарь для подготовки товаров к продаже		
		Самостоятельная работа 5	4	

	Подготовка сообщений по операциям товарной обработки		
Тема 2.3 Технология размещения товаров по группам, видам и сортам	Содержание учебного материала	2	2
	1 Размещение и выкладка товаров в торговом зале предприятия		
	2 Размещение товаров в подсобном помещении		4
	Самостоятельная работа 6		
	Конспектирование текста по теме «Размещение и выкладка товаров»		
	Практическое занятие 8	2	
	1 Составить схему выкладки группы товаров (по выбору)		
Тема 2.4 Технология продажи товаров и культура обслуживания покупателей	Содержание учебного материала	2	2
	1 Основные правила работы магазинов		
	2 Основные правила продажи непродовольственных товаров		
	3 Технология продажи отдельных групп непродовольственных товаров		
	4 Основные положения Закона «О защите прав потребителей»		
	5 Методы продажи товаров		
	Практические занятия 9, 10	4	
	1 Решение ситуационных заданий по правилам продажи товаров		
	2 Дать консультацию покупателю		
	Самостоятельная работа 7	4	
	Создание презентаций по теме «Культура обслуживания»		
Тема 2.5 Технология хранения и транспортировки товаров	Содержание учебного материала	2	2
	1 Условия и правила хранения товаров.		
	2 Факторы, влияющие на сохранение качества товаров		
	3 Гарантийные сроки хранения		
	4 Технология транспортировки товаров		
	Практическое занятие 11	2	
	1 Ознакомление с режимами хранения товаров		
	Самостоятельная работа 8	2	
	Составление кластеров по теме «Хранение товаров»		
Раздел 3 Идентификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	116	
Тема 3.1 Зерномучные товары	Содержание учебного материала	2	1
	1 Классификация ассортимента		
	2 Отличительные признаки		
	3 Упаковка и маркировка		
	Практическое занятие 12	2	
	1 Идентификация круп различных видов		
	Практическое занятие 13	2	
	2 Идентификация макаронных изделий		

Тема 3.2 Свежие плоды	Содержание учебного материала	2	1
	1 Классификация ассортимента		
	2 Отличительные признаки		
	3 Упаковка и маркировка		
	Практическое занятие 14	2	
	1 <i>Идентификация видов свежих плодов</i>		
	Самостоятельная работа 9	4	
	<i>Составление презентаций по теме «Свежие плоды»</i>		
Тема 3.3 Свежие овощи	Содержание учебного материала	2	1
	1 Классификация ассортимента		
	2 Отличительные признаки		
	3 Упаковка и маркировка		
	Практическое занятие 15	2	
	1 <i>Идентификация видов свежих овощей</i>		
	Самостоятельная работа 10	4	
	<i>Составление презентаций по теме «Свежие овощи»</i>		
Тема 3.4 Крахмал, мед, сахар	Содержание учебного материала	2	2
	1 Классификация ассортимента		
	2 Отличительные признаки		
	3 Упаковка и маркировка		
	Практическое занятие 16	2	
	1 <i>Идентификация ассортимента крахмала, меда и сахара</i>		
	Самостоятельная работа 11	2	
	<i>Составление презентаций по теме «Мед, сахар»</i>		
Тема 3.5 Сахаристые кондитерские изделия	Содержание учебного материала	2	1
	1 Классификация ассортимента		
	2 Отличительные признаки		
	3 Упаковка и маркировка		
	Практическое занятие 17	2	
	1 <i>Идентификация ассортимента сахаристых кондитерских изделий по основным признакам</i>		
Тема 3.6 Мучные кондитерские изделия	Содержание учебного материала	2	1
	1 Классификация ассортимента		
	2 Отличительные признаки		
	3 Упаковка и маркировка		
	Практическое занятие 18	2	
	1 <i>Идентификация ассортимента мучных кондитерских изделий</i>		
Тема 3.7 Чай, кофе	Содержание учебного материала	2	1
	1 Классификация ассортимента		

	2	Отличительные признаки		
	3	Упаковка и маркировка		
	Практическое занятие 19		2	
	1	<i>Идентификация ассортимента чая и кофе</i>		
	Самостоятельная работа 12		4	
<i>Составить консультацию покупателям о назначении, использовании, качестве разных видов чая</i>				
Тема 3.8 Алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные напитки	Содержание учебного материала		2	1
	1	Классификация ассортимента		
	2	Отличительные признаки		
	3	Упаковка и маркировка		
	Практическое занятие 20		2	
	1	<i>Идентифицирующие признаки разных видов алкогольных напитков</i>		
	Самостоятельная работа 13		4	
<i>Составить консультацию покупателям по выбору виноградных вин</i>				
Тема 3.9 Молоко, сливки	Содержание учебного материала		2	1
	1	Классификация ассортимента		
	2	Отличительные признаки		
	3	Упаковка и маркировка		
	Практическое занятие 21		2	
1	<i>Идентификация различных видов молока по основным признакам</i>			
Тема 3.10 Кисломолочные товары	Содержание учебного материала		2	1
	1	Классификация ассортимента		2
	2	Отличительные признаки		
	3	Упаковка и маркировка		
	Практическое занятие 22		2	
	1	<i>Идентификация кисломолочных товаров по основным признакам</i>		
	Самостоятельная работа 14		4	
	<i>Работа с нормативными документами</i>			
Тема 3.11 Молочные консервы	Содержание учебного материала		2	1
	1	Классификация ассортимента		
	2	Отличительные признаки		
	3	Упаковка и маркировка		
	Практическое занятие 23		2	
1	<i>Идентификация маркировки по основным признакам</i>			
Тема 3.12 Масло коровье, сыры	Содержание учебного материала		2	1
	1	Классификация ассортимента		
	2	Отличительные признаки		
	3	Упаковка и маркировка		

	Практическое занятие 24	2	
	1 <i>Идентификация различных видов сыров по основным признакам</i>		
	Самостоятельная работа 15	4	
	<i>Создание презентаций по ассортименту сыров</i>		
Тема 3.13 Мясо убойных животных	Содержание учебного материала	2	1
	1 Классификация ассортимента		
	2 Отличительные признаки		
	3 Упаковка и маркировка		
	Практическое занятие 25	2	
	1 <i>Составить консультацию покупателям о назначении, использовании, качестве разных видов мяса</i>		
Тема 3.14 Колбасные изделия	Содержание учебного материала	2	1
	1 Классификация ассортимента		
	2 Отличительные признаки		
	3 Упаковка и маркировка		
	Самостоятельная работа 16	4	
	<i>Создание презентаций по теме «Колбасные изделия»</i>		
Тема 3.15 Мясные консервы и мясокопчености	Содержание учебного материала	2	1
	1 Классификация ассортимента		
	2 Отличительные признаки		
	3 Упаковка и маркировка		
	Практическое занятие 26	2	
	1 <i>Изучение маркировки мясных консервов</i>		
Тема 3.16 Рыба свежая и мороженная	Содержание учебного материала	2	1
	1 Классификация ассортимента		
	2 Отличительные признаки		
	3 Упаковка и маркировка		
	Практическое занятие 27	2	
	1 <i>Идентификация различных семейств рыбы по основным отличительным признакам</i>		
Тема 3.17 Рыба соленая и копченая	Содержание учебного материала	2	1
	1 Классификация ассортимента		
	2 Отличительные признаки		
	3 Упаковка и маркировка		
	Самостоятельная работа 17	4	
	<i>Создание презентаций по теме «Рыба соленая и копченая»</i>		
Тема 3.18 Рыбные консервы	Содержание учебного материала	2	1
	1 Классификация ассортимента		
	2 Отличительные признаки		

	3	Упаковка и маркировка	2	
	Практическое занятие 28			
	1	Изучение маркировки рыбных консервов		
Тема 3.19 Растительные масла, кулинарные жиры, маргарин, животные топленые жиры	Содержание учебного материала		2	1
	1	Классификация ассортимента		
	2	Отличительные признаки		
	3	Упаковка и маркировка	2	
	Практическое занятие 29			
	1	Идентификация различных видов пищевых жиров		
	Самостоятельная работа 18		4	
Составление таблиц «Характеристики различных видов масел»				
Тема 3.20 Яичные товары	Содержание учебного материала		2	1
	1	Классификация ассортимента		
	2	Отличительные признаки		
	3	Упаковка и маркировка	2	
	Практическое занятие 30			
1	Идентификация основных характеристик яйца куриного			
МДК 04.02. Эксплуатация контрольно-кассовой техники			44	
Тема 1.1. Документы регламентирующие применение ККТ	Содержание учебного материала		2	
	1	1Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением		1
	2	ФЗ О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт		
	3	ФЗ Об утверждении Положения о регистрации и применении контрольно-кассовой техники, используемой организациями и индивидуальными предпринимателями»;		2
	4	4ФЗ Об обязательном применении контрольно-кассовых машин предприятиями, учреждениями и организациями всех форм собственности при осуществлении расчетов с населением;		2
	Самостоятельная работа 1		4	
	Подготовить групповые творческие задания (проекты): «История создания ККМ», «Преимущества применения кассовых терминалов на предприятиях торговли»,			
Тема 1.2. Классификация и требования к контрольно-кассовой технике		Содержание учебного материала	2	1
	1	Автономная контрольно-кассовая машина		2
	2	Пассивная системная ККМ		
	3	Активная системная ККМ (POS-терминал)		
	4	Фискальный регистратор (ФР)		
	Самостоятельная работа 2		4	

	Подготовить доклады по теме «Программы, обеспечивающие сопряжение ККМ с различными АСУ торговли»			
Тема 1.3. Устройство контрольно-кассовой техники различных типов		Содержание учебного материала	2	
	1	Блок ввода информации		1
	2	Устройство управления;		
	3	Оперативное запоминающее устройство		
	4	Блок индикации		
	5	Механизм печати;		
	6	Блок питания		
	7	Денежный ящик;		2
	8	Замыкающий механизм;		
	9	Интерфейс		
	10	Блок фискальной памяти		
	11	Устройство считывания магнитных карт		
		Самостоятельная работа 3	4	
		Подготовить сообщения по теме «Государственный реестр ККМ».		
		Подготовить презентацию по теме: Простейшие неисправности ККМ		
Тема 1.4 Обязанности кассира-операциониста и техническое обслуживание ККТ		Практическое занятие № 1 Работа на ККМ на подготовительном этапе	2	
		Практическое занятие № 2 Работа на ККМ на основном этапе	2	
		Содержание учебного материала	2	1
Тема 1.5 Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники различных типов	1	Должностные обязанности кассира - операциониста		2
	2	Техническое обслуживание - ЦТО		
	3	Заключение договоров на техническое обслуживание любых типов		
		Практическое занятие № 3 Работа на ККМ на заключительном этапе	2	
		Содержание учебного материала	2	
Тема 1.6 Кассовое электронное торговое оборудование	1	Правила техники безопасности при работе на ККТ		1
	2	Работа кассира в течение смены		2
	3	Техническое обслуживание - ЦТО		
	4	Заключение договоров технического обслуживания любых типов		
		Самостоятельная работа 4	4	
		Создание и защита презентации «Средства визуального контроля», «Реквизиты чека»		
		Практическое занятие № 4 Подсчёт стоимости покупок, товарные вычисления, завес тары	2	
Тема 1.6 Кассовое электронное торговое оборудование		Содержание учебного материала	2	1
	1	Сканеры штрихкода		2
	2	Принтеры этикеток		
	3	Оборудование для работы с пластиковыми картами		
	4	Терминалы сбора данных		

	Практическое занятие № 5 Правила расчета по безналичному расчету	2	
	Самостоятельная работа 5	4	
	Подготовка и защита докладов по темам «Новые виды сканеров штрих-кода», Документальное оформление неиспользованных покупателями чеков»; «Порядок получения хранения и выдачи денежных средств»		
Тема 1.7 Оборудование проверки подлинности банкнот и счёта денег	Содержание учебного материала	2	
	1 Счетчики банкнот		1
	2 Счетчики монет		2
	3 Детекторы подлинности банкнот		1
	4 Детекторы подлинности валют и ценных бумаг		2
Тема 1.8 Признаки платёжности денежных знаков	Практическое занятие № 6 Определение подлинность денежных знаков РФ".	2	
	Содержание учебного материала	2	
	1 Подлинность денежных знаков		1
	2 Платежеспособные банкноты		
	3 Платежеспособные монеты		2
	Практическое занятие № 7 Платежеспособность денежных знаков РФ.	2	
	Практическое занятие № 8 Типовые правила обслуживания покупателей и порядок расчетов	2	
	Самостоятельная работа 6	4	
	Подготовка и защита докладов по темам «Отличительные признаки платёжных средств безналичного расчёта» «Порядок получения хранения и выдачи денежных средств»; Преимущества применения дополнительного кассового оборудования на предприятиях торговли»		
Тема 1.9 Документы по кассовым операциям. Журнал кассира-операциониста	Содержание	2	
	1 Журнал кассира-операциониста		
	2 Кассовый ордер		1
	3 Справка-отчет кассира операциониста		2
	4 Препроводительная ведомость к сумке с денежной выручкой		
	Практическое занятие № 9 Оформление Акта о снятии показаний контрольных и суммирующих денежных счетчиков.	2	
	Практическое занятие № 10 Правила заполнения Журнала кассира-операциониста	2	
	Практическое занятие № 11 Правила заполнения Справки-отчета кассира-операциониста	2	
	Практическое занятие № 12 Правила заполнения комплекта сопроводительных документов к инкассаторской сумке	2	
	Самостоятельная работа 7	4	
	Создание и защита презентации: Преимущества применения дополнительного кассового оборудования на предприятиях торговли»		
Тема 1.10 Торговое оборудование	Содержание	2	1

<i>и инвентарь</i>	1	<i>Оборудование торговых залов</i>		
	2	<i>Оборудование подсобных помещений</i>		2
	3	<i>Правила эксплуатации торгового оборудования</i>		
	4	<i>Торговый инвентарь</i>		
	Самостоятельная работа 8		4	
	1	<i>Подготовка и защита докладов по темам: Торговое оборудование для склада, Оборудование для торгового зала.</i>		

Учебная практика	108	
Виды работ		
1. Прохождение видов инструктажей: вводного, на рабочем месте продавца продовольственных товаров.	6	
2. Ознакомление с уровнем культуры обслуживания покупателей, проверка соблюдения закона «О защите прав потребителей» и правил торговли.	6	
3. Подготовка контрольно-кассовой техники к работе, устранение мелких неисправностей с соблюдением правил техники безопасности. Выполнение расчетных операций с покупателями, расшифровка обязательных реквизитов чека.	2	
4. Проверка платежеспособности денежных знаков, подлинности денежных банкнот.		
5. Документальное оформление неиспользованных покупателями чеков, заполнение журнала кассира-операциониста.	2	
6. Эксплуатация контрольно-кассовой техники различных видов. Выполнение заключительных операций при работе на контрольно-кассовой технике, подготовка и сдача денежной выручки.	2	
7. Идентификация ассортимента товаров. Консультирование о свойствах и характеристиках, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям. Обслуживание покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей. Основные поставщики.	6	
<ul style="list-style-type: none"> - зерномучные товары - свежие плоды и овощи - переработанные плоды и овощи - крахмал, сахар, мед - сахаристые кондитерские изделия - мучные кондитерские изделия - вкусовые товары - мясные товары - молочные товары - рыбные товары - пищевые жиры - яйцо куриное - вспомогательные товары 	72	
8. Участие в проведении инвентаризации, оформлении инвентаризационных описей и товарных отчетов.	4	
9. Ознакомление с формами организации труда, правилами внутреннего распорядка в торговом предприятии.	2	
10. Продажа непродовольственных товаров.		
11. Обслуживание покупателей с использованием психологических и коммуникативных способностей (предотвращение конфликтных ситуаций, проявление сдержанности, демонстрация доброжелательного отношения к покупателям).	2	
Информирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товаров.	2	
12. Изучение спроса покупателей, ознакомление с рекламной работой в магазине, оформление витрин, размещение товаров с использованием основ дизайна и мерчандайзинга. Приемка товаров и оформление сопроводительных документов.	2	
Всего:	372	
Экзамен		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета междисциплинарных курсов;

лаборатории товароведения.

Оборудование учебного кабинета и лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-методических пособий по модулю.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Памбухчиянц, О. В. Организация торговли [Электронный ресурс] : учебник / О. В. Памбухчиянц. - Москва : Дашков и К, 2017. - 296 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com>

2. Памбухчиянц, О. В. Пособие для продавца продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. В. Памбухчиянц. - 4-е. изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 314 с. - URL: e.lanbook.com

Дополнительные источники:

3. Кащенко, В. Ф. Торговое оборудование : учебное пособие / В. Ф. Кащенко, Л. В. Кащенко. – Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018.- 398 с. : ил. – (ПРОФИЛЬ). - URL: znanium.com

4. Памбухчиянц, О. В. Пособие для продавца продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. В. Памбухчиянц. - 4-е. изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 314 с. - URL: e.lanbook.com

5. Современная торговля [Текст]: журнал. – ежемес. – 2019 – №1-6

6. Современная торговля [Текст]: журнал. – ежемес. – 2020 – №1-6, 9-12

7. Современная торговля [Текст]: журнал. – ежемес. – 2021 – №1

Нормативные источники:

8. Российская Федерация. Закон. О защите прав потребителей: федер.закон № 2300-1 от 07.02.1992 (в ред. от 23.11.2009 с изм. и доп., вступающими в силу с 01.01.2010) – М.: Ось-89, 2011. – 48 с.

9. Российская Федерация. Закон. О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчётов или расчётов с использованием платёжных карт: федер.закон № 54-ФЗ от 22 мая 2003 г.

10. Российская Федерация. Закон. Об энергосбережении и о повышении энергетической эффективности и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации: федер.закон № 261-ФЗ от 23 ноября 2009: [Принят Гос. Думой 11 ноября 2009г.: одобр. Советом Федерации 18 ноября 2009 г.] – М.: Юридическая литература, 2010- 61 с.

11. Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19.01.98 № 55 с изменениями и дополнениями).

12. Российская Федерация. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением, утвержденными Минфином России от 30.08.93 № 104

Интернет ресурсы:

13. <http://www.e-college.ru> - А.В. Аверин, Товароведение, экспертиза и стандартизация. Учебный курс (учебно-методический комплекс)
14. <http://ru.wikipedia.org/wiki> - Заглавная страница. Википедия - свободная Энциклопедия
15. <http://www.tovaroved.org> - Информационный портал о товарах и производителях
16. <http://www.znaytovar.ru> - Товароведение и экспертиза продовольственных, непродовольственных товаров
17. www.torgrus.com –сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»
18. www.sovtorg.panor.ru-сайт «Современная торговля»
19. www.garant.ru-справочно-правовая система Гарант
20. www.consultant.ru-справочно-правовая система Консультант Плюс

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебных кабинетах, оснащенных учебным, и специализированным оборудованием, вычислительной техникой, необходимым комплектом программного обеспечения и информационно-образовательными ресурсами в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла в учебных лабораториях техникума либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность в соответствии с профилем подготовки, и техникумом.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 лет.

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.4.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики продовольственных товаров	-определение ассортиментных признаков и товароведных характеристик основных групп продовольственных товаров - идентификация различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; -выбор и применение метода оценки качества продовольственных товаров, -оценка качества продовольственных товаров органолептическим методом, -определение показателей качества, дефектов различных групп продовольственных товаров, -распознавание дефектов продовольственных товаров, -проведение операций по приемке продовольственных товаров	1.Наблюдение и оценка результатов выполнения практических работ: №12 – 30; 2.Оценка результатов прохождения учебной практики; 3. Оценка результата тестового контроля; 4. Оценка отчета о выполнении самостоятельной работы; 5. Оценка результатов собеседования
ПК.4.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово- технологическом оборудовании	- обоснованный выбор различных видов торгового оборудования для возможности его применения в технологическом процессе в торговых предприятиях различных типов, -подготовка различных групп продовольственных товаров к продаже; -соблюдение правил техники безопасности при подготовке и размещении продовольственных товаров; -размещение товаров с учетом классификации групп, подгрупп и видов продовольственных товаров. -использование правил мерчандайзинга при выкладке товаров в торговом зале и подсобных помещениях предприятия	Наблюдение и оценка результатов выполнения: 1. Выполнения практических работ: № 1-11 2. Схемы размещения товаров. 3. Письменного тестирования. 4. Защиты презентаций. 5.Оценка результатов защиты учебной практики
ПК.4.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	-обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров с учетом правил расчетов и правил торговли; -консультация покупателей о свойствах и характеристиках продовольственных товаров, предложение взаимозаменяемых товаров, -применение «Закона о защите прав потребителей», -понимание психологии потребителя, проявление	1. Наблюдение и оценка результатов выполнения практических работ: №12 – 30; 2.Решения ситуационных задач. 3. Выполнения докладов. 4.Письменного тестирования. 5.Оценка результатов защиты учебной практики;

	<p>конструктивных способов решения конфликтных ситуаций, -составление рекомендаций покупателям при выборе покупки</p>	
<p>ПК.4.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей</p>	<p>-расшифровка маркировки продовольственных товаров, -распознавание видов упаковки товаров, -выбор условий хранения отдельных групп продовольственных товаров, -изложение правил товарного соседства, -обоснование факторов, влияющих на сохранение качества товаров</p>	<p>1.Наблюдение и оценка результатов выполнения практических работ: №12 - 30</p> <p>2. Решения ситуационных задач.</p> <p>3. Письменного тестирования.</p> <p>4.Оценка результатов защиты учебной практики.</p>
<p>ПК.4.5. Соблюдать правила эксплуатации ККТ и выполнять расчётные операции с покупателями</p>	<p>-подготовка измерительного, механического, технологического оборудования, -использование в технологическом процессе измерительного, механического, технологического оборудования -соблюдение правил техники безопасности при работе с торгово-технологическим оборудованием, контрольно-кассовой техникой -демонстрация понимания классификации, назначения отдельных видов торгового оборудования - обоснование технических требований, предъявляемых к торговому оборудованию - демонстрация понимания устройства и принципов работы оборудования; - эксплуатация оборудования, - выбор и использование нормативно-технологической документации по техническому обслуживанию оборудования - демонстрация понимания правил охраны труда, выполнение их требования</p>	<p>1.Наблюдение и оценка результатов выполнения практических работ по темам «Отработка навыков работы на контрольно-кассовой технике различных типов», «Изучение устройства, правил эксплуатации, видов и технических характеристик терминалов связи с банком», «Отработка навыков расчетов с покупателями».</p> <p>2.Оценка результатов письменного тестирования по теме «Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники»</p> <p>3.Оценка результатов ка и защиты докладов по темам: «Преимущества применения дополнительного кассового оборудования на предприятиях торговли», «Новые виды сканеров штрих-кода», «Обзор рынка оборудования для работы с пластиковыми картами»</p> <p>5.Оценка результатов защиты презентации по темам: «Средства визуального контроля», «Реквизиты чека».</p> <p>6.Оценка результатов защиты учебной практики.</p>
<p>ПК.4.6. Проверять платёжеспособность государственных денежных знаков</p>	<p>-эксплуатация контрольно-кассовой техники и осуществления расчетов с покупателей -подготовка контрольно-кассовой техники различных видов -демонстрация качества приёмов работы на контрольно-кассовой технике различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторов - выбор и применение методов устранения мелких неисправностей</p>	<p>1.Наблюдение и оценка результатов практических работ по темам «Отработка навыков определения платёжеспособности денежных знаков», «Отработка навыков расчетов с покупателями».</p> <p>2.Оценка результатов письменной контрольной работы по теме «Подлинность и платёжеспособность денежных знаков»</p> <p>3.Оценка результатов защиты презентации по темам: «Оборудование для проверки подлинности банкнот: назначение преимущества, технические</p>

	<p>при работе на контрольно-кассовой технике</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание платежеспособности государственных денежных знаков - использование и применения правил расчетов и обслуживания покупателей - проявление понимания и использования типовых правил обслуживания и эксплуатации контрольно-кассовой техники и правил её регистрации - демонстрация понимания классификации и устройства контрольно-кассовой техники; - проявление возможностей выбора основных режимов работы контрольно-кассовой техники - применение особенностей технического обслуживания контрольно-кассовой техники - нахождение и использование при расчетах признаков платежеспособности государственных денежных знаков, порядка получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительных признаков платежных средств безналичного расчета 	<p>характеристики», «Оборудование для счёта, фасовки банкнот и проверки их подлинности, их технические характеристики», «Оборудование для счёта и фасовки монет, их технические характеристики».</p> <p>4. Оценка результатов защиты учебной практики.</p>
<p>ПК.4.7. Оформлять документы по кассовым операциям</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация применения в работе документов, регламентирующие применение контрольно-кассовой техники; - демонстрация использования и применения правил расчетов и обслуживания покупателей 	<p>1. Наблюдение и оценка результатов практических работ по темам «Заполнение книги кассира-операциониста», «Составление препроводительной ведомости сдачи денег в банк»</p> <p>2. Оценка результатов устного опроса по теме «Характеристика и особенности оформления кассовых документов».</p> <p>3. Оценка результатов защиты докладов по темам: «Документальное оформление неиспользованных покупателями чеков», «Порядок получения хранения и выдачи денежных средств».</p> <p>4. Оценка результатов защиты учебной практики.</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и полнота изложения сущности и социальной значимости будущей профессии; -демонстрация активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности; -наличие положительных отзывов по итогам практики; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п. - участие в конкурсах профессионального мастерства; - участие в тренингах, неделях специальных дисциплин; -активное участие на занятиях 	<p>Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических заданий.</p> <p>Оценка результативности работы обучающегося при освоении программы учебной практики.</p> <p>Экспертная оценка портфолио.</p> <p>Экспертная оценка результатов сдачи экзамена</p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - умение формулировать цель и задачи предстоящей деятельности; -планирование деятельности, расчёт времени и ресурсов в соответствии с поставленной задачей; - умение планировать предстоящую деятельность; - умение принимать типовые методы и способы выполнения плана; - умение проводить рефлексию (оценивать и анализировать процесс и результат) 	<p>Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических заданий, во время практики, при решении ситуационных задач, при тестировании, собеседовании.</p> <p>Экспертная оценка результатов сдачи экзамена</p>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> -оценка эффективности и качества выполнения собственной работы -осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной деятельности; -определение проблемы в профессионально-ориентированных ситуациях; -предложение способов решения проблемы, оценивание ожидаемого результата; 	<p>Оценка результативности работы обучающихся при выполнении индивидуальных заданий, тестировании.</p> <p>Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических занятий.</p> <p>Мониторинг и рейтинг выполнения работ на</p>

	-планирование поведения в профессионально-ориентированных проблемных ситуациях, внесение коррективов	учебной практике. Экспертная оценка результатов сдачи экзамена.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- умение самостоятельно работать с информацией: понимать замысел текста; - умение отделять главную информацию от второстепенной; -умение планировать процесс поиска информации и определять необходимые источники; - умение структурировать информацию в соответствии с параметрами поиска, выделять главное и второстепенное; -умение применять результаты поиска для выполнения задач профессиональной деятельности	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических заданий, индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы, собеседовании. Оценка результативности выполнения обучающимися проектов, исследований.
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	-использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Оценка результативности работы обучающихся при выполнении практических заданий; Оценка эффективности работы обучающихся с прикладным программным обеспечением. Оценка результативности работы обучающихся при выполнении практических занятий Оценка выполнения технического теста
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и потребителями	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; -формулирование и грамотная постановка вопросов собеседнику; - способность координировать свои действия с другими участниками общения; - способность контролировать свое поведение, свои эмоции, настроение -способность воздействовать	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения образовательной программы. Взаимооценка. Оценка деятельности в результате публичного рейтинга Деловая характеристика; Оценка эффективности

	на партнера общением	работы обучающихся в команде
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> - умение определять свои потребности в изучении дисциплины и выбирать соответствующие способы его изучения; - владение методикой самостоятельной работы над совершенствованием умений; - умение осуществлять самооценку, самоконтроль через наблюдение за собственной деятельностью 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения образовательной программы;</p> <p>Оценка участия в семинарах, диспутах с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>
ОК 8.	<ul style="list-style-type: none"> - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня 	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических заданий
ОК 9.	<ul style="list-style-type: none"> - анализ инновации в области организации проведения экспертизы и оценки качества товаров; - использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности 	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических заданий