

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. 01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ КОМПЛЕКТОВЩИК ТОВАРОВ (2 разряда)

по профессиональному обучению и социально-профессиональной адаптации для
выпускников школ, обучавшихся по общеобразовательным адаптированным
программам по профессиям:
Комплектовщик товаров, Рабочий зеленого хозяйства

Тюмень 2021

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям Комплектовщик товаров, Рабочий зеленого хозяйства, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513, Общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), Профессиональным стандартом Специалист в области декоративного садоводства, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 02 сентября 2020 г. N 627н, Требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утв. Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 г. № 30, выпуск 51.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Разработчик: Лепустина Н.В. , преподаватель первой квалификационной категории

Одобрено
на заседании ПЦК ЗУК
Протокол № 11 « 11 » 06.2021 г.
Председатель ПЦК
Алексеева Л.А. / Персеева Л.А.
(Подпись)

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
Н.В. Бочанова
(Подпись)

СОГЛАСОВАНО

Управляющий магазином
(должность)

АО «Хлеб №1»
(организация/предприятие)

Лепустина Н.В.
« 11 » 06 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	29

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Выполнение работ по профессии Комплектовщик товаров (2 разряда)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа ПМ. 01 Выполнение работ по профессии Комплектовщик товаров (2 разряда) является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям: Комплектовщик товаров, Рабочий зеленого хозяйства, в части освоения вида профессиональной деятельности выполнение работ по профессии Комплектовщик товаров (2 разряда) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Идентифицировать различные группы продовольственных и непродовольственных товаров.

ПК 1.2. Соблюдать условия и правила складирования и хранения товаров.

ПК 1.3. Осуществлять отбор товаров на основании документов в предприятиях розничной торговли.

ПК 1.4. Сверять наименование и количество отобранных товаров с данными, указанными в документах.

ПК 1.5. Производить взвешивание, упаковку и оформление упаковочных ярлыков.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности выполнение работ по профессии Комплектовщик товаров (2 разряда) и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- комплектовать продовольственные и непродовольственные товары различных групп;

уметь:

- комплектовать различные группы, подгруппы и виды продовольственных и непродовольственных товаров;
- осуществлять приемку товаров;
- осуществлять подготовку товаров к продаже;
- осуществлять приемку товаров;

знать:

- ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров;
- правила складирования и хранения товаров;
- технологию приемки товаров, сопроводительные документы;
- правила взвешивания и способы упаковки различных товаров;
- способы регулирования весов;
- правила комплектования товаров;
- подготовку товаров к инвентаризации;
- порядок заполнения упаковочного ярлыка.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

общее количество часов: 1036 часов, в том числе:

максимальная учебная нагрузка – 1036 часов;

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 1036 часов;

учебная практика 240 часов;

производственная практика – 390 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: выполнение работ по профессии Комплектовщик товаров (2 разряда), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Комплектовать различные группы продовольственных и непродовольственных товаров
ПК 1.2	Соблюдать условия и правила складирования и хранения товаров
ПК 1.3	Осуществлять отбор товаров на основании документов в предприятиях розничной торговли
ПК 1.4	Сверять наименование и количество отобранных товаров с данными, указанными в документах
ПК 1.5	Производить взвешивание, упаковку и оформление упаковочных ярлыков
ОК 1	Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности
ОК 3	Нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ. 01 Выполнение работ по профессии 12882 Комплектовщик товаров (2 разряда)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т. ч. практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПМ. 01 Выполнение работ по профессии Комплектовщик товаров (2 разряда)		1036			*		*
ПК 1.1 – 1.5	МДК 01.01 Комплектование продовольственных товаров	184	184	114	0		
	МДК 01.02 Комплектование непродовольственных товаров	184	184	114	0		
	МДК 01.03 Технология складских операций	38	38	28	0		
	Учебная практика	240				240	
	Производственная практика	390					390
	Квалификационный экзамен						
	Всего:	1036	406	256	0	240	390

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 01 Выполнение работ по профессии Комплектовщик товаров (2 разряда)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.01 Выполнение работ по профессии Комплектовщик товаров (2 разряд)			
МДК 01.01 Комплектование потребительских товаров		184	
Раздел 1 Комплектование продовольственных товаров			
Тема 1.1 Введение	Содержание	2	1
	1 Основные понятия товароведения		
	2 Классификация групп, подгрупп продовольственных товаров		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 1 Составление таблицы ассортимента групп продовольственных товаров	2	
Тема 1.2 Мука	Содержание	2	1
	1 Классификация муки		
	2 Ассортимент муки		
	3 Упаковка, маркировка		
	4 Условия и сроки хранения		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 2 Комплектование муки	2	
Тема 1.3 Крупа	Содержание	2	1
	1 Классификация крупы		
	2 Ассортимент крупы		
	3 Упаковка, маркировка		
	4 Условия и сроки хранения		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 3. Комплектование крупы	2	
Тема 1.4 Хлеб	Содержание	2	1
	1 Классификация крупы		
	2 Ассортимент крупы		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.5 Хлебобулочные товары	3 Упаковка, маркировка		
	4 Условия и сроки хранения		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 4 Комплектование хлеба	2	
	Содержание	2	1
	1 Классификация крупы		
	2 Ассортимент крупы		
	3 Упаковка, маркировка		
	4 Условия и сроки хранения		
	Практические занятия	2	
Тема 1.6 Свежие овощи.	Практическое занятие № 5 Комплектование хлебобулочных товаров	2	
	Содержание	2	1
	1 Классификация овощей		
	2 Ассортимент овощей и плодов		
	3 Упаковка, маркировка		
	4 Условия и сроки хранения		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 6 Комплектование овощей	2	
	Содержание	2	1
	1 Ассортимент плодов		
Тема 1.7 Свежие плоды.	2 Упаковка, маркировка		
	3 Условия и сроки хранения		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 7 Комплектование плодов	2	
	Содержание	2	1
	1 Классификация пряностей и приправ		
	2 Ассортимент пряностей и приправ		
	3 Упаковка, маркировка		
	4 Условия и сроки хранения		
Тема 1.8 Пряности и приправы.			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.9 Чай и чайные напитки	Практические занятия	4	
	Практическое занятие № 8 Комплектование пряностей	2	
	Практическое занятие № 9 Комплектование приправ	2	
	Содержание	2	1
	1 Классификация чая и чайные напитки		
	2 Ассортимент чая и чайные напитки		
	3 Упаковка, маркировка		
	4 Условия и сроки хранения		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие № 10 Комплектование чая и чайных напитков	4	
Тема 1.10 Кофе и кофейные напитки	Содержание	2	1
	1 Классификация кофе и кофейные напитки		
	2 Ассортимент кофе и кофейные напитки		
	3 Упаковка, маркировка		
	4 Условия и сроки хранения		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 11 Комплектование кофе и кофейных напитков	2	
	Содержание	2	
	1 Ассортимент сахара, меда, крахмала		1
	2 Упаковка, маркировка		
	3 Условия и сроки хранения		
Тема 1.11 Крахмал, сахар и мед.	Практические занятия	6	
	Практическое занятие № 12 Комплектование сахара	2	
	Практическое занятие № 13 Комплектование меда	2	
	Практическое занятие № 14 Комплектование крахмала	2	
	Содержание	2	1
Тема 1.12 Минеральная вода			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	1 Ассортимент минеральной воды		
	2 Упаковка, маркировка		
	3 Условия и сроки хранения		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 15 Комплектование минеральной воды	2	
Тема 1.13 Газированные напитки	Содержание	2	1
	1 Ассортимент газированной воды		
	2 Упаковка, маркировка		
	3 Условия и сроки хранения		
	Практические занятия	2	
Тема 1.14 Соки и нектары	Практическое занятие № 16 Комплектование газированных напитков	2	
	Содержание	2	1
	1 Ассортимент соков и нектаров		
	2 Упаковка, маркировка		
	3 Условия и сроки хранения		
Тема 1.15 Тема Слабоалкогольные напитки.	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 17 Комплектование соков, нектаров	2	
	Содержание	2	1
	1 Ассортимент слабоалкогольных напитков		
	2 Упаковка, маркировка		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.16 Ликероводочные напитки	3 Условия и сроки хранения		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие № 18 Комплектование слабоалкогольных напитков	4	
	Содержание	2	1
	1 Ассортимент ликероводочных напитков		
	2 Упаковка, маркировка		
	3 Условия и сроки хранения		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 19 Комплектование ликероводочных	2	
	Содержание	2	1
Тема 1.17 Виноградные вина	1 Ассортимент виноградных вин		
	2 Упаковка, маркировка		
	3 Условия и сроки хранения		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 20 Комплектование виноградных вин	2	
	Содержание	2	1
	1 Ассортимент печенья и вафель		
	2 Упаковка, маркировка		
	3 Условия и сроки хранения		
	Практические занятия	4	
Тема 1.18 Печенье и вафли	Практическое занятие № 21 Комплектование печенья	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Практическое занятие № 22 Комплектование вафель	2	
Тема 1.19 Торты и пирожные	Содержание	2	1
	1 Ассортимент тортов и пирожных		
	2 Упаковка, маркировка		
	3 Условия и сроки хранения		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №23 Комплектование тортов и пирожных	2	
Тема 1.20 Восточные сладости	Содержание	2	1
	1 Ассортимент тортов и пирожных		
	2 Упаковка, маркировка		
	3 Условия и сроки хранения		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 24 Комплектование восточных сладостей	2	
Тема 1.21 Фруктово-ягодные кондитерские изделия.	Содержание	2	1
	1 Классификация фруктово-ягодных изделий		
	2 Ассортимент Фруктово-ягодных изделий		
	3 Упаковка, маркировка		
	4 Условия и сроки хранения		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 25 Комплектование фруктово-ягодных кондитерских изделий	2	
Тема 1.22 Шоколад и какао-порошок.	Содержание	2	1
	1 Ассортимент шоколада и какао-порошка		
	2 Упаковка, маркировка		
	3 Условия и сроки хранения		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие № 26 Комплектование шоколада	2	
	Практическое занятие № 27 Комплектование какао-порошка	2	
Тема 1.23 Шоколадные конфеты	Содержание	2	1

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Тема 1.24 Карамель	1 Ассортимент шоколадных конфет	3	4	
	2 Упаковка, маркировка			
	3 Условия и сроки хранения			
	Практические занятия	2		
	Практическое занятие № 28 Комплектование шоколадных конфет	2		
	Содержание	2		
	1 Ассортимент карамельных изделий	2	1	
	2 Упаковка, маркировка			
	3 Условия и сроки хранения			
	Практические занятия	2		
Практическое занятие № 29 Комплектование карамельных изделий	2			
Содержание	2			
Тема 1.25 Растительные масла и животные жиры.	1 Ассортимент животных топленых жиров	2	1	
	2 Ассортимент растительного масла			
	3 Упаковка, маркировка			
	4 Условия и сроки хранения			
	Практические занятия	4		
	Практическое занятие № 30 Комплектование жиров	2		
	Практическое занятие № 31 Комплектование растительного масла	2		
	Тема 1.26 Молоко и сливки.	Содержание	2	1
		1 Классификация молока и сливок		
		2 Ассортимент молока и сливок		
3 Упаковка, маркировка				
4 Условия и сроки хранения				
Практические занятия		4		
Практическое занятие № 32 Комплектование молока		2		
Практическое занятие № 33 Комплектование сливок		2		
Тема 1.27 Кисломолочные напитки.		Содержание	2	1
		1 Классификация кисломолочных напитков		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
	2 Ассортимент кисломолочных напитков			
	3 Упаковка, маркировка			
	4 Условия и сроки хранения			
	Практические занятия			
	Практическое занятие № 34 Комплектование кисломолочных напитков	2		
	Содержание	2		
	Тема 1.28 Сыры.	1 Классификация сыров		1
		2 Ассортимент сыров		
		3 Упаковка, маркировка		
4 Условия и сроки хранения				
Практические занятия		6		
Практическое занятие № 35 Комплектование твердых сыров		2		
Практическое занятие № 36 Комплектование мягких сыров		2		
Практическое занятие № 37 Комплектование плавленых сыров		2		
Тема 1.29 Мясо.		Содержание	2	1
		1 Классификация мяса убойных животных, мясо птицы		
	2 Ассортимент мяса			
	3 Упаковка, маркировка			
	4 Условия и сроки хранения			
	Практические занятия	6		
	Практическое занятие № 38 Комплектование мяса свинины	2		
	Практическое занятие № 39 Комплектование мяса птицы	2		
	Практическое занятие № 40 Комплектование мяса говядины	2		
	Тема 1.30 Вареные и варено-колпченые колбасы	Содержание	2	1
1 Ассортимент вареных колбас				
2 Упаковка, маркировка				
3 Условия и сроки хранения				
Практические занятия		4		
Практическое занятие № 41 Комплектование вареных колбас		2		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Практическое занятие № 42 Комплектование варено-копченых колбас	2	
Тема 1.31 Полукопченые и сырокопченые колбасы	Содержание	2	1
	1 Ассортимент полукопченых колбас		
	2 Упаковка, маркировка		
	3 Условия и сроки хранения		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие № 43 Комплектование полукопченых колбас	2	
	Практическое занятие № 44 Комплектование сырокопченых колбас	2	
	Содержание	2	
Тема 1.32 Мясные консервы	1 Ассортимент мясных консервов		1
	2 Упаковка, маркировка		
	3 Условия и сроки хранения		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 45 Комплектование мясных консервов	2	
Тема 1.33 Мясные колбасности	Содержание	2	1
	1 Ассортимент мясных консервов		
	2 Упаковка, маркировка		
	3 Условия и сроки хранения		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 46 Комплектование мясных колбасностей	2	
	Содержание	2	1
	1 Классификация яиц		
	2 Ассортимент яиц		
	3 Упаковка, маркировка		
Тема 1.34 Яйцо. Основные характеристики	4 Условия и сроки хранения		
	Практические занятия	4	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.35 Рыба и рыбные товары.	Практическое занятие № 47 Комплектование яиц	2	
	Практическое занятие № 48 Комплектование яичных товаров	2	
	Содержание	2	
	1 Классификация живой, охлажденной и мороженой рыбы	14	1
	2 Ассортимент живой, охлажденной и мороженой, соленой рыбы		
	3 Упаковка, маркировка		
	4 Условия и сроки хранения		
	Практические занятия	184	
	Практическое занятие № 49 Комплектование охлажденной рыбы		
	Практическое занятие № 50 Комплектование мороженой рыбы		
	Практическое занятие № 51 Комплектование соленой рыбы		
	Практическое занятие № 52 Комплектование копченой рыбы		
	Практическое занятие № 53 Комплектование вяленой рыбы		
Экзамен	Практическое занятие № 54 Комплектование рыбных консервов	2	
	Практическое занятие № 55 Комплектование икры	2	
Раздел 2. МДК 01.02 Комплектование непродовольственных товаров		184	
Тема 2.1 Хлопчатобумажные ткани	Содержание	2	1
	1 Классификация х/б тканей		
	2 Ассортимент х/б тканей		
	3 Упаковка, маркировка тканей	2	
	Практические занятия		
	Практическое занятие №1 Комплектование х/б тканей	2	
Тема 2.2 Льняные ткани	Содержание	2	1
	1 Классификация льняных тканей		
	2 Ассортимент льняных тканей		
	3 Упаковка, маркировка тканей		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 2.3 Шелковые ткани	Практические занятия	2	1
	Практическое занятие №2 Комплектование льняных тканей	2	
	Содержание	2	
	1 Классификация шелковых тканей	2	
	2 Ассортимент шелковых тканей		
	3 Упаковка, маркировка тканей		
Тема 2.4 Шерстяные ткани	Практические занятия	2	1
	Практическое занятие №3 Комплектование шелковых тканей	2	
	Содержание	2	
	1 Классификация шерстяных тканей	2	
	2 Ассортимент шерстяных тканей		
	3 Упаковка, маркировка тканей		
Тема 2.5 Верхняя швейная одежда	Практические занятия	2	1
	Практическое занятие №4 Комплектование шерстяных тканей	2	
	Содержание	2	
	1 Ассортимент швейных верхней одежды	2	
	2 Упаковка, маркировка		
	Практические занятия		
Тема 2.6 Легкое платье	Практическое занятие № 5 Комплектование верхней швейной одежды	2	1
	Содержание	2	
	1 Ассортимент легкого платья	2	
	2 Упаковка, маркировка		
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 6 Комплектование легкого платья	2	
Тема 2.7 Белье, головные уборы	Содержание	2	1
	1 Ассортимент белья, головных уборов	2	
	2 Упаковка, маркировка		
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 6 Комплектование легкого платья	2	
	Содержание	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 2.8 Верхние трикотажные изделия	Практические занятия	6	
	Практическое занятие № 7 Комплектование белья, головных уборов	2	
	Практическое занятие № 8 Комплектование головных уборов	2	
	Практическое занятие № 9 Определение размеров данных одежды	2	
	Содержание	2	1
Тема 2.9 Бельевые трикотажные изделия	1 Ассортимент верхнего трикотажа		
	2 Упаковка, маркировка		
	Практические занятия	2	1
	Практическое занятие № 10 Комплектование верхнего трикотажа	2	
	Содержание	2	
Тема 2.10 Чулочно-носочные изделия	1 Ассортимент бельевых трикотажных изделий		
	2 Упаковка, маркировка		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 11 Комплектование бельевых трикотажных изделий	2	
	Содержание	2	
Тема 2.11 Трикотажные головные уборы	1 Ассортимент чулочно-носочных изделий		
	2 Упаковка, маркировка		
	Практические занятия	2	1
	Практическое занятие № 12 Комплектование чулочно-носочных изделий	2	
	Содержание	2	
Тема 2.12 Кожаная обувь	1 Ассортимент трикотажных головных уборов		
	2 Упаковка, маркировка		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 13 Комплектование трикотажных головных уборов	2	
	Содержание	2	
	1 Ассортимент кожаной обуви	2	1

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 2.13 Резиновая обувь	2 Упаковка, маркировка		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие № 14 Комплектование кожаной обуви	2	
	Практическое занятие № 15 Определение размерных данных обуви	2	
	Содержание	2	1
Тема 2.14 Валяная обувь	1 Ассортимент резиновой обуви		
	2 Упаковка, маркировка		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 16 Комплектование резиновой обуви	2	
	Содержание	2	1
Тема 2.15 Текстильная галантерея	1 Ассортимент валяной обуви		
	2 Упаковка, маркировка		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 17 Комплектование валяной обуви	2	
	Содержание	2	1
Тема 2.16 Швейная галантерея	1 Ассортимент текстильная галантерея		
	2 Упаковка, маркировка		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 18 Комплектование текстильной галантереи	2	
	Содержание	2	1
Тема 2.17 Металлическая галантерея	1 Ассортимент текстильная галантерея		
	2 Упаковка, маркировка		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 19 Комплектование швейной галантереи	2	
	Содержание	2	1

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 2.18 Пластмассовая галантерея	Практические занятия	2	1
	Практическое занятие № 20 Комплектование металлической	2	
	Содержание	2	
	1 Ассортимент текстильная галантерея	2	
Тема 2.19 Парфюмерные товары	2 Упаковка, маркировка	2	1
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 21 Комплектование пластмассовой галантереи	2	
	Содержание	2	
Тема 2.20 Косметические товары	1 Ассортимент парфюмерных товаров	2	1
	2 Упаковка, маркировка	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 22 Комплектование парфюмерных товаров	2	
Тема 2.21 Верхние меховые изделия	Содержание	2	1
	1 Ассортимент косметических товаров	2	
	2 Упаковка, маркировка	2	
	Практические занятия	2	
Тема 2.22 Меховые головные уборы	Практическое занятие № 23 Комплектование косметических товаров	2	1
	Содержание	2	
	1 Ассортимент верхних меховых изделий	2	
	2 Упаковка, маркировка	2	
Тема 2.23 Меховые головные уборы	Практические занятия	2	1
	Практическое занятие № 24 Комплектование верхних меховых изделий	2	
	Содержание	2	
	1 Ассортимент меховых головных уборов	2	
Тема 2.24 Меховые головные уборы	2 Упаковка, маркировка	2	1
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 25 Комплектование меховых головных уборов	2	
	Содержание	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 2.23 Верхние женские меховые уборы	Содержание	2	1
	1 Ассортимент женских меховых уборов		
	2 Упаковка, маркировка		
	Практические занятия	2	
Тема 2.24 Фарфоро-фаянсовая посуда	Практическое занятие № 26 Комплектование женских меховых уборов	2	
	Содержание	2	1
	1 Ассортимент фарфоро-фаянсовой посуды		
	2 Упаковка, маркировка		
Тема 2.25 Стекланная посуда	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 27 Комплектование фарфоро-фаянсовой посуды	2	
	Содержание	2	1
	1 Ассортимент стеклянной посуды		
Тема 2.26 Металлическая посуда	2 Упаковка, маркировка		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 28 Комплектование стеклянной посуды	2	
	Содержание	2	1
Тема 2.27 Пластмассовая посуда	1 Ассортимент металлической посуды		
	2 Упаковка, маркировка		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 29 Комплектование металлической посуды	2	
Тема 2.28 Товары бытовой химии	Содержание	2	1
	1 Ассортимент металлической посуды		
	2 Упаковка, маркировка		
	Практические занятия	2	
Тема 2.28 Товары бытовой химии	Практическое занятие № 30 Комплектование пластмассовой посуды	2	
	Содержание	2	1
	1 Ассортимент Товары бытовой химии		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 2.29 Строительные товары	2 Упаковка, маркировка		
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие № 31 Комплектование средств для стирки и мытья	2	
	Практическое занятие № 32 Комплектование лакокрасочных товаров	2	
	Практическое занятие № 33 Комплектование абразивных товаров	2	
	Практическое занятие № 34 Комплектование клеящих товаров	2	1
	Содержание	2	
	1 Ассортимент строительных товаров		
	2 Упаковка, маркировка		
	Практические занятия	4	
Тема 2.30 Мебельные товары	Практическое занятие № 35 Комплектование материалов для полов и стен	2	
	Практическое занятие № 36 Комплектование облицовочных и отделочных материалов	2	
	Содержание	2	
	1 Ассортимент мебели		
	2 Упаковка, маркировка		
	Практические занятия	12	
	Практическое занятие № 37 Комплектование кухонной мебели	2	
	Практическое занятие № 38 Комплектование мебели для прихожей	2	
	Практическое занятие № 39 Комплектование мебели для гостиной	2	
	Практическое занятие № 40 Комплектование мебели для спальни	2	
Тема 2.31 Электробытовые товары: холодильники	Практическое занятие № 41 Комплектование мебели для гостиной	2	1
	Практическое занятие № 42 Комплектование мебели для спальни	2	
	Содержание	2	
	1 Ассортимент холодильников		
	2 Упаковка, маркировка		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 43 Комплектование холодильников	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 2.32 Электробытовые товары	Содержание	2	1
	1 Ассортимент электробытовых товаров		
	2 Упаковка, маркировка		
	Практические занятия	10	
	Практическое занятие № 44 Комплектование телевизоров	2	
	Практическое занятие № 45 Комплектование радиоприемников	2	
	Практическое занятие № 46 Комплектование электронагревательных приборов	2	
	Практическое занятие № 47 Комплектование электроосветительной арматуры	2	
	Практическое занятие № 48 Комплектование электробытовых машин	2	
	Содержание	2	1
Тема 2.33 Бытовые стиральные машины	1 Ассортимент бытовых стиральных машин		
	2 Упаковка, маркировка		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие № 49 Комплектование бытовых стиральных машин	2	
	Практическое занятие № 50 Комплектование компьютеров	2	
	Содержание	2	1
Тема 2.34 Культурно-бытовые товары	1 Ассортимент культурно бытовых - бытовых		
	2 Упаковка, маркировка		
	Практические занятия	10	
	Практическое занятие № 51 Комплектование игрушек	2	
	Практическое занятие № 52 Комплектование сувениров	2	
	Практическое занятие № 53 Комплектование музыкальных товаров	2	
	Практическое занятие № 54 Комплектование фото и кинотоваров	2	
	Практическое занятие № 55 Комплектование спортивных товаров	2	
	Содержание	2	1
	1 Ассортимент бытовых		
Тема 2.35 Школьно-письменные и канцелярские товары			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.01.03. Технология складских операций	2 Упаковка, маркировка		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие № 56 Комплектование школьно-письменных товаров	2	
	Практическое занятие № 57 Комплектование канцелярских товаров	2	
	38		
Тема 3.1 Технология приемки товаров	Содержание	2	1
	1 Отбор товаров на основании сопроводительных документов		
	2 Перемещение товаров к месту		
	3 Сверка наименования отобранных товаров		
	4 Сверка количества отобранных товаров		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие № 1 Заполнение счет - фактуры	2	
	Практическое занятие № 2 Заполнение накладной	2	
	Практическое занятие № 3 Решение ситуационных задач по приемке товаров	2	
	Содержание	2	1
Тема 3.2 Правила хранения товаров на складе	1 Укладка товаров в местах хранения		
	2 Соблюдение режимов хранения товаров		
	3 Уход за товарами		
	4 Организация учета товаров		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие № 4 Решение ситуационных задач по хранению товаров на складе	2	
	Практическое занятие № 5 Определение режимов и сроков хранения	2	
	Содержание	2	1
	1 Основные способы укладки товаров (штабельный, стеллажный)		
	2 Три метода штабельной укладки		
	3 Преимущества стеллажного способа укладки		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
Тема 3.4 Весы. Инвентаризация	1	2	4
	Практические занятия	2	1
	Практическое занятие № 6 Укладка товаров в виде штабеля	2	
	Содержание	2	
	1 Весы электронные	10	
	2 Правила взвешивания		
	3 Инвентаризация, виды		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 7 Взвешивание товара на товарных весах	2	
	Практическое занятие № 8 Взвешивание товара на настольных весах	2	
	Практическое занятие № 9 Взвешивание товара на электронных весах	2	
	Практическое занятие № 10 Решение ситуационных задач по инвентаризации	2	
	Практическое занятие № 11 Решение ситуационных задач по инвентаризации	2	
	Содержание	2	1
1 Основные термины (упаковка, тара)			
2 Классификация тары			
3 Правила заполнения ярлыка, бирки			
Тема 3.5 Упаковка, заполнение упаковочного ярлыка, бирки	Практические занятия	6	
	Практическое занятие № 12 Ознакомление с видами тары и упаковки	2	
	Практическое занятие № 13 Заполнение ярлыка	2	
	Практическое занятие № 14 Заполнение бирки (этикетки)	2	
Комплексный экзамен			
Учебная практика		300	
Виды работ:			
- ознакомление с торговым предприятием (тип, вид, формы обслуживания, планировка)			
- прохождение инструктажей по охране труда и технике безопасности;			
- комплектование продовольственных товаров: упаковка, маркировка, ознакомление с условиями и сроками хранения;			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	1	2	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
				3	4
	<ul style="list-style-type: none"> - комплектование непродовольственных товаров: упаковка, маркировка, ознакомление с условиями и сроками хранения; - участие в складировании товаров; - приобретение навыков упаковки товаров» - приобретение навыков складирования товаров; - заполнение упаковочного ярлыка, бирки; - участие в инвентаризации 				
Дифференцированный зачет					
Производственная практика					
Виды работ:					
	<ul style="list-style-type: none"> - участие в приемке товаров по количеству и качеству; - оформление сопроводительных документов; - изучение содержания сопроводительных документов и информации о товаре, указанных в документах; - приобретение навыков комплектования продовольственных товаров: упаковка, маркировка; - ознакомление с условиями и сроками хранения товаров; - комплектование непродовольственных товаров: упаковка, маркировка; - ознакомление с условиями и сроками хранения товаров; - участие в складировании товаров; - приобретение навыков упаковки товаров» - приобретение навыков складирования товаров; - заполнение упаковочного ярлыка, бирки; - участие в инвентаризации 				
Дифференцированный зачет					
Квалификационный экзамен					
Всего				682	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов и лабораторий: Кабинет товароведения непродовольственных товаров. Кабинет товароведения продовольственных товаров. Лаборатории: Товароведения, Технического оснащения торговых организаций и охраны труда, Учебный магазин.

Оборудование учебных кабинетов:

- пристенные горки;
- прилавки-витрины;
- гири;
- жесткий метр;
- торговый инвентарь;
- натуральные образцы.

Учебно-методическое сопровождение:

- комплект учебно-методической документации
- комплект бланков технологической документации

Технические средства обучения:

- компьютер, сканер, принтер, мультимедийный проектор с лицензионным программным обеспечением

4.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Лукинский, В. С. Логистика и управление цепям поставок [Электронный ресурс]: учеб. и практ. для СПО / В. С. Лукинский - Москва : Юрайт, 2021. - 359 с. - (Профессиональное образование). - URL : www.biblio-online.ru
2. Неруш, Ю. М., Логистика [Электронный ресурс] : учебник и практ. для СПО / Ю.М. Неруш. - 5-е изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2021. – 559 с. – (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru

Дополнительная литература:

1. Современная торговля [Текст]: журнал. – ежемес. – 2019 – № 1-6
2. Современная торговля [Текст]: журнал. – ежемес. – 2020 – № 1-6, 9-12
3. Современная торговля [Текст]: журнал. – ежемес. – 2021 – № 1
4. Товаровед продовольственных товаров [Текст]: журнал. – ежемес. – 2019. - № 1-6
5. Товаровед продовольственных товаров [Текст]: журнал. – ежемес. – 2020. - № 1-6, 9-12

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

При освоении профессионального модуля предусматривается использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий, электронных образовательных ресурсов, деловых игр, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий, что позволяет формировать и развивать общие и профессиональные компетенции обучающихся. Реализация профессионального модуля обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика реализуется на базе ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса», производственная – в современных организациях розничной торговли г. Тюмени и Тюменской области.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательного процесса обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональн ые компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Комплектовать различные группы продовольственны х и непродовольствен ных товаров.	Осуществление комплектования продовольственных товаров и непродовольственных товаров в соответствии с принадлежностью к тем или иным группам по ассортиментному признаку	Текущий контроль: Экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях №№ 2-57 Оценка: письменного и устного тестирования. Промежуточный/ итоговый контроль: оценка результативности: диф. зачета по учебной и производственной практике, комплексного экзамена, экзамена
ПК 1.2 Соблюдать условия и правила складирования и хранения товаров;	Складирование и осуществление хранения продовольственных и непродовольственных товаров в соответствии с условиями и правилами	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях № 2-34; 37-38 Оценка: письменного и устного тестирования. Промежуточный/ итоговый контроль: оценка результативности: диф. зачета по учебной и производственной практике, комплексного экзамена, экзамена квалификационного
ПК 1.3 Осуществлять отбор товаров на основании документов в предприятиях розничной торговли.	Комплектование товаров для размещения в складских помещениях в соответствии с сопроводительными документами	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях № 41-42 Оценка: письменного и устного тестирования. Промежуточный/ итоговый контроль:

		оценка результативности: диф. зачета по учебной и производственной практике, комплексного экзамена, экзамена квалификационного
ПК. 1.4 Сверять наименование и количество отобранных товаров с данными, указанными в документах	Осуществление сверки соответствия количества различных товаров, с данными содержащимися в сопроводительных документах;	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях №№ 35; 36 Оценка: письменного и устного тестирования. Промежуточный/ итоговый контроль: оценка результативности: диф. зачета по учебной и производственной практике, комплексного экзамена, экзамена квалификационного
ПК. 1.5 Производить взвешивание, упаковку и оформление упаковочных ярлыков	Взвешивает товар в соответствии с правилами. Упаковывает товар, согласно правилам. Оформляет упаковочные ярлыки ручным способом	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях № 39; 41; 42 Оценка: письменного и устного тестирования. Промежуточный/ итоговый контроль: оценка результативности: диф. зачета по учебной и производственной практике, комплексного экзамена, экзамена квалификационного

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся уровень развития общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес	Обоснование собственного выбора решения посредством ситуационных упражнений, приближенных к области профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на комплексном экзамене и экзамене квалификационном
ОК 2. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности	Выбор методов и способов решения профессиональных задач. Качество выполнения профессиональных задач. Осознание уровня ответственности за результаты собственной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на комплексном экзамене и экзамене квалификационном
ОК 3. Нести ответственность за результаты своей работы	Качество выполнения профессиональных задач. Осознание уровня ответственности за результаты собственной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на комплексном экзамене и экзамене квалификационном
О 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для	Использование и применение информации и ее адекватное использование для выполнения производственных задач	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
эффективного выполнения профессиональных задач		процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на комплексном экзамене и экзамене квалификационном
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Применение рационального и корректного использования информационных ресурсов в собственной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на комплексном экзамене и экзамене квалификационном
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Конструктивное взаимодействие с одноклассниками, преподавателями и мастерами в процессе обучения	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на комплексном экзамене и экзамене квалификационном