

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА,
ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

*Приложение 11
к программе ПОиСПА
по профессиям
Комплектовщик товаров,
Рабочий зеленого хозяйства*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ КОМПЛЕКТОВЩИК
ТОВАРОВ (2 РАЗРЯДА)**

профессионального обучения и социально-профессиональной
адаптации обучающихся
по профессиям Комплектовщик товаров, Рабочий зеленого хозяйства

Тюмень 2024

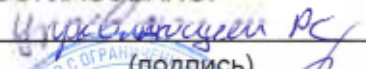
Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям Комплектовщик товаров, Рабочий зеленого хозяйства, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. № 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. № 627н, Требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утв. Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 г. № 30, выпуск 51.

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

Рассмотрено и одобрено
на заседании ПЦК ЭУиК
Протокол № 10 от 23 мая 2024 г.
Председатель ПЦК

 Л.А. Перцева
(подпись)

СОГЛАСОВАНО:


(подпись)

(организация/предприятие)


23 мая 2024г.



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	31
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	33

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:

У-1 комплектовать различные группы, подгруппы и виды продовольственных и непродовольственных товаров;

У-2 осуществлять приемку товаров;

У-3 осуществлять подготовку товаров к продаже;

У-4 осуществлять приемку товаров.

знать:

З-1 ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров;

З-2 правила складирования и хранения товаров;

З-3 технологию приемки товаров, сопроводительные документы;

З-4 правила взвешивания и способы упаковки различных товаров;

З-5 способы регулирования весов;

З-6 правила комплектования товаров;

З-7 подготовку товаров к инвентаризации;

З-8 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 01	Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности
ОК 03	Нести ответственность за результаты своей работы
ОК 04	Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

Целевые ориентиры воспитания, формируемые в процессе освоения профессионального модуля в соответствии с программой воспитания по профессии Комплектовщик товаров (2 разряда):

Обозначение	Дескрипторы
ЦО 6	Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно - патриотических и др. объединениях, акциях, программах
ЦО 12	Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.
ЦО 19	Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды
ЦО 20	Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.
ЦО 29	Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в

	современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.
ЦО 31	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.
ЦО 40	Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ЦО 41	Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности
ЦО 47	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЦО 50	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта;
ЦО 54	Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

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	
	1.	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	
	1.	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	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	1.	Практическое занятие № 3. Комплектование крупы	2	
Тема 1.4. Хлеб	Содержание		2	1
	1.	Классификация крупы		
	2.	Ассортимент крупы		
	3.	Упаковка, маркировка		
	4.	Условия и сроки хранения		
	Практические занятия:		2	
	1.	Практическое занятие № 4. Комплектование хлеба	2	
Тема 1.5. Хлебобулочные товары	Содержание		2	1
	1.	Классификация крупы		
	2.	Ассортимент крупы		
	3.	Упаковка, маркировка		
	4.	Условия и сроки хранения		
	Практические занятия:		2	
	1.	Практическое занятие № 5. Комплектование хлебобулочных товаров	2	
Тема 1.6. Свежие овощи	Содержание		2	1
	1.	Классификация овощей		
	2.	Ассортимент овощей и плодов		
	3.	Упаковка, маркировка		
	4.	Условия и сроки хранения		
	Практические занятия:		2	
	1.	Практическое занятие № 6. Комплектование овощей	2	
Тема 1.7. Свежие плоды	Содержание		2	1
	1.	Ассортимент плодов		
	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 1.8. Пряности и приправы	3.	Условия и сроки хранения		
	Практические занятия:		2	
	1.	Практическое занятие № 7. Комплектование плодов	2	
	Содержание		2	1
	1.	Классификация пряностей и приправ		
	2.	Ассортимент пряностей и приправ		
	3.	Упаковка, маркировка		
Тема 1.9. Чай и чайные напитки	4.	Условия и сроки хранения		
	Практические занятия:		4	
	1.	Практическое занятие № 8. Комплектование пряностей	2	
	2.	Практическое занятие № 9. Комплектование приправ	2	
	Содержание		2	1
	1.	Классификация чая и чайные напитки		
	2.	Ассортимент чая и чайные напитки		
Тема 1.10. Кофе и кофейные напитки	3.	Упаковка, маркировка		
	4.	Условия и сроки хранения		
	Практические занятия:		4	
	1.	Практическое занятие № 10. Комплектование чая и чайных напитков	4	
	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	
	1.	Практическое занятие № 11. Комплектование кофе и кофейных напитков	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 1.11. Крахмал, сахар и мед.	Содержание	2	1
	1. Ассортимент сахара, меда, крахмала		
	2. Упаковка, маркировка		
	3. Условия и сроки хранения		
	Практические занятия:	6	
	1. Практическое занятие № 12. Комплектование сахара	2	
	2. Практическое занятие № 13. Комплектование меда	2	
	3. Практическое занятие № 14. Комплектование крахмала	2	
Тема 1.12. Минеральная вода	Содержание	2	1
	1. Ассортимент минеральной воды		
	2. Упаковка, маркировка		
	3. Условия и сроки хранения		
	Практические занятия:	2	
	1. 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	
	1. Практическое занятие № 16. Комплектование газированных напитков	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 1.14. Соки и нектары	Содержание		2	1
	1.	Ассортимент соков и нектаров		
	2.	Упаковка, маркировка		
	3.	Условия и сроки хранения		
	Практические занятия:		2	
	1.	Практическое занятие № 17. Комплектование соков, нектаров	2	
Тема 1.15. Слабоалкогольные напитки	Содержание		2	1
	1.	Ассортимент слабоалкогольных напитков		
	2.	Упаковка, маркировка		
	3.	Условия и сроки хранения		
	Практические занятия		4	
	1.	Практическое занятие № 18. Комплектование слабоалкогольных напитков	4	
Тема 1.16. Ликероводочные напитки	Содержание		2	1
	1.	Ассортимент ликероводочных напитков		
	2.	Упаковка, маркировка		
	3.	Условия и сроки хранения		
	Практические занятия:		2	
	1.	Практическое занятие № 19. Комплектование ликероводочных	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 1.17. Виноградные вина	Содержание		2	1
	1.	Ассортимент виноградных вин		
	2.	Упаковка, маркировка		
	3.	Условия и сроки хранения		
	Практические занятия:		2	
	1.	Практическое занятие № 20. Комплектование виноградных вин	2	
Тема 1.18. Печенье и вафли	Содержание		2	1
	1.	Ассортимент печенья и вафлей		
	2.	Упаковка, маркировка		
	3.	Условия и сроки хранения		
	Практические занятия:		4	
	1.	Практическое занятие № 21. Комплектование печенья	2	
	2.	Практическое занятие № 22. Комплектование вафлей	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	
	1.	Практическое занятие № 23. Комплектование тортов и пирожных	2	
Тема 1.20. Восточные сладости	Содержание		2	1
	1.	Ассортимент тортов и пирожных		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	2.	Упаковка, маркировка		
	3.	Условия и сроки хранения		
	Практические занятия:		2	
	1.	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	
	1.	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	
	1.	Практическое занятие № 26. Комплектование шоколада	2	
	2.	Практическое занятие № 27. Комплектование какао-порошка	2	
Тема 1.23. Шоколадные конфеты	Содержание		2	1
	1.	Ассортимент шоколадных конфет		
	2.	Упаковка, маркировка		
	3.	Условия и сроки хранения		
	Практические занятия:		2	
	1.	Практическое занятие № 28. Комплектование шоколадных конфет	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 1.24. Карамель	Содержание	2	1
	1. Ассортимент карамельных изделий		
	2. Упаковка, маркировка		
	3. Условия и сроки хранения		
	Практические занятия:	2	
	1. Практическое занятие № 29. Комплектование карамельных изделий	2	
Тема 1.25. Растительные масла и животные жиры	Содержание	2	1
	1. Ассортимент животных топленых жиров		
	2. Ассортимент растительного масла		
	3. Упаковка, маркировка		
	4. Условия и сроки хранения		
	Практические занятия	4	
	1. Практическое занятие № 30. Комплектование жиров	2	
	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	
	1. Практическое занятие № 32. Комплектование молока	2	
	2. Практическое занятие № 33. Комплектование сливок	2	
Тема 1.27. Кисломолочные напитки	Содержание	2	1
	1. Классификация кисломолочных напитков		
	2. Ассортимент кисломолочных напитков		
	3. 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
	4.	Условия и сроки хранения		
	Практические занятия:		2	
	1.	Практическое занятие № 34. Комплектование кисломолочных напитков	2	
Тема 1.28. Сыры	Содержание		2	1
	1.	Классификация сыров		
	2.	Ассортимент сыров		
	3.	Упаковка, маркировка		
	4.	Условия и сроки хранения		
	Практические занятия:		6	
	1.	Практическое занятие № 35. Комплектование твердых сыров	2	
	2.	Практическое занятие № 36. Комплектование мягких сыров	2	
	3.	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	
	1.	Практическое занятие № 38. Комплектование мяса свинины	2	
	2.	Практическое занятие № 39. Комплектование мяса птицы	2	
	3.	Практическое занятие № 40. Комплектование мяса говядины	2	
Тема 1.30. Вареные и варено-копченые колбасы	Содержание		2	1
	1.	Ассортимент вареных колбас		
	2.	Упаковка, маркировка		
	3.	Условия и сроки хранения		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	Практические занятия:		4	
	1.	Практическое занятие № 41. Комплектование вареных колбас	2	
	2.	Практическое занятие № 42. Комплектование варено-копченых колбас	2	
Тема 1.31. Полукопчёные и сырокопченые колбасы	Содержание		2	1
	1.	Ассортимент полукопчёных колбас		
	2.	Упаковка, маркировка		
	3.	Условия и сроки хранения		
	Практические занятия:		4	
	1.	Практическое занятие № 43. Комплектование полукопчёных колбас	2	
	2.	Практическое занятие № 44. Комплектование сырокопченых колбас	2	
Тема 1.32. Мясные консервы	Содержание		2	1
	1.	Ассортимент мясных консервов		
	2.	Упаковка, маркировка		
	3.	Условия и сроки хранения		
	Практические занятия:		2	
		Практическое занятие № 45. Комплектование мясных консервов	2	
Тема 1.33. Мясные копчености	Содержание		2	1
	1.	Ассортимент мясных консервов		
	2.	Упаковка, маркировка		
	3.	Условия и сроки хранения		
	Практические занятия:		2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	1.	Практическое занятие № 46. Комплектование мясных копченостей	2	
Тема 1.34. Яйцо. Основные характеристики	Содержание		2	1
	1.	Классификация яиц		
	2.	Ассортимент яиц		
	3.	Упаковка, маркировка		
	4.	Условия и сроки хранения		
	Практические занятия:		4	
	1.	Практическое занятие № 47. Комплектование яиц	2	
	2.	Практическое занятие № 48. Комплектование яичных товаров	2	
Тема 1.35. Рыба и рыбные товары	Содержание		2	1
	1.	Классификация живой, охлажденной и мороженой рыбы		
	2.	Ассортимент живой, охлажденной и мороженой, соленой рыбы		
	3.	Упаковка, маркировка		
	4.	Условия и сроки хранения		
	Практические занятия:		14	
	1.	Практическое занятие № 49. Комплектование охлажденной рыбы	2	
	2.	Практическое занятие № 50. Комплектование мороженой рыбы	2	
	3.	Практическое занятие № 51. Комплектование соленой рыбы	2	
	4.	Практическое занятие № 52. Комплектование копченой рыбы	2	
	5.	Практическое занятие № 53. Комплектование вяленой рыбы	2	
	6.	Практическое занятие № 54. Комплектование рыбных консервов	2	
	7.	Практическое занятие № 55. Комплектование икры	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Экзамен			
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		
	Практические занятия	2	
	1. 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		
	Практические занятия	2	
	1. Практическое занятие № 2. Комплектование льняных тканей	2	
Тема 2.3. Шелковые ткани	Содержание	2	1
	1. Классификация шелковых тканей		
	2. Ассортимент шелковых тканей		
	3. Упаковка, маркировка тканей		
	Практические занятия:	2	
	1. Практическое занятие № 3. Комплектование шелковых тканей	2	
Тема 2.4. Шерстяные ткани	Содержание	2	1
	1. Классификация шерстяных тканей		
	2. Ассортимент шерстяных тканей		
	3. Упаковка, маркировка тканей		
	Практические занятия:	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	1.	Практическое занятие № 4. Комплектование шерстяных тканей	2	
Тема 2.5. Верхняя швейная одежда	Содержание		2	1
	1.	Ассортимент швейных верхней одежды		
	2.	Упаковка, маркировка		
	Практические занятия:		2	
	1.	Практическое занятие № 5. Комплектование верхней швейной одежды	2	
Тема 2.6. Легкое платье	Содержание		2	1
	1.	Ассортимент легкого платья		
	2.	Упаковка, маркировка		
	Практические занятия:		2	
	1.	Практическое занятие № 6. Комплектование легкого платья	2	
Тема 2.7. Белье, головные уборы	Содержание		2	1
	1.	Ассортимент белья, головных уборов		
	2.	Упаковка, маркировка		
	Практические занятия:		6	
	1.	Практическое занятие № 7. Комплектование белья, головных уборов	2	
	2.	Практическое занятие № 8. Комплектование головных уборов	2	
	3.	Практическое занятие № 9. Определение размерных данных одежды	2	
Тема 2.8. Верхние трикотажные изделия	Содержание		2	1
	1.	Ассортимент верхнего трикотажа		
	2.	Упаковка, маркировка		
	Практические занятия:		2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	1.	Практическое занятие № 10. Комплектование верхнего трикотажа	2	
Тема 2.9. Бельевые трикотажные изделия	Содержание		2	1
	1.	Ассортимент бельевых трикотажных изделий		
	2.	Упаковка, маркировка		
	Практические занятия:		2	
	1.	Практическое занятие № 11. Комплектование бельевых трикотажных изделий	2	
Тема 2.10. Чулочно-носочные изделия	Содержание		2	1
	1.	Ассортимент чулочно-носочных изделий		
	2.	Упаковка, маркировка		
	Практические занятия:		2	
	1.	Практическое занятие № 12. Комплектование чулочно-носочных изделий	2	
Тема 2.11. Трикотажные головные уборы	Содержание		2	1
	1.	Ассортимент трикотажных головных уборов		
	2.	Упаковка, маркировка		
	Практические занятия:		2	
	1.	Практическое занятие № 13. Комплектование трикотажных головных уборов	2	
Тема 2.12. Кожаная обувь	Содержание		2	1
	1.	Ассортимент кожаной обуви		
	2.	Упаковка, маркировка		
	Практические занятия:		4	
	1.	Практическое занятие № 14. Комплектование кожаной обуви	2	
	2.	Практическое занятие № 15. Определение размерных данных обуви	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 2.13. Резиновая обувь	Содержание	2	1
	1. Ассортимент резиновой обуви		
	2. Упаковка, маркировка	2	
	Практические занятия:		
	1. Практическое занятие № 16. Комплектование резиновой обуви		
Тема 2.14. Валяная обувь	Содержание	2	1
	1. Ассортимент валяной обуви		
	2. Упаковка, маркировка	2	
	Практические занятия:		
	1. Практическое занятие № 17. Комплектование валяной обуви		
Тема 2.15. Текстильная галантерея	Содержание	2	1
	1. Ассортимент текстильная галантерея		
	2. Упаковка, маркировка	2	
	Практические занятия:		
	1. Практическое занятие № 18. Комплектование текстильной галантереи		
Тема 2.16. Швейная галантерея	Содержание	2	1
	1. Ассортимент текстильная галантерея		
	2. Упаковка, маркировка	2	
	Практические занятия:		
	1. Практическое занятие № 19. Комплектование швейной галантереи		
Тема 2.17. Металлическая галантерея	Содержание	2	1
	1. Ассортимент текстильная галантерея		
	2. Упаковка, маркировка	2	
	Практические занятия:		

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	2.	Упаковка, маркировка		
	Практические занятия:		2	
	1.	Практическое занятие № 25. Комплектование меховых головных уборов	2	
Тема 2.23. Верхние женские меховые уборы	Содержание		2	1
	1.	Ассортимент женских меховых уборов		
	2.	Упаковка, маркировка		
	Практические занятия:		2	
	1.	Практическое занятие № 26. Комплектование женских меховых уборов	2	
Тема 2.24. Фарфоро-фаянсовая посуда	Содержание		2	1
	1.	Ассортимент фарфоро-фаянсовой посуды		
	2.	Упаковка, маркировка		
	Практические занятия:		2	
	1.	Практическое занятие № 27. Комплектование фарфоро-фаянсовой посуды	2	
Тема 2.25. Стеклянная посуда	Содержание		2	1
	1.	Ассортимент стеклянной посуды		
	2.	Упаковка, маркировка		
	Практические занятия:		2	
	1.	Практическое занятие № 28. Комплектование стеклянной посуды	2	
Тема 2.26. Металлическая посуда	Содержание		2	1
	1.	Ассортимент металлической посуды		
	2.	Упаковка, маркировка		
	Практические занятия:		2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	1.	Практическое занятие № 29. Комплектование металлической посуды	2	
Тема 2.27. Пластмассовая посуда	Содержание		2	1
	1.	Ассортимент металлической посуды		
	2.	Упаковка, маркировка		
	Практические занятия:		2	
	1.	Практическое занятие № 30. Комплектование пластмассовой посуды	2	
Тема 2.28. Товары бытовой химии	Содержание		2	1
	1.	Ассортимент Товары бытовой химии		
	2.	Упаковка, маркировка		
	Практические занятия:		8	
	1.	Практическое занятие № 31. Комплектование средств для стирки и мытья	2	
	2.	Практическое занятие № 32. Комплектование лакокрасочных товаров	2	
	3.	Практическое занятие № 33. Комплектование абразивных товаров	2	
	4.	Практическое занятие № 34. Комплектование клеящих товаров	2	
Тема 2.29. Строительные товары	Содержание		2	1
	1.	Ассортимент строительных товаров		
	2.	Упаковка, маркировка		
	Практические занятия:		4	
	1.	Практическое занятие № 35. Комплектование материалов для полов и стен	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	2.	Практическое занятие № 36. Комплектование облицовочных и отделочных материалов	2	
Тема 2.30. Мебельные товары	Содержание		2	1
	1.	Ассортимент мебели		
	2.	Упаковка, маркировка		
	Практические занятия:		12	
	1.	Практическое занятие № 37. Комплектование кухонной мебели	2	
	2.	Практическое занятие № 38. Комплектование мебели для прихожей	2	
	3.	Практическое занятие № 39. Комплектование мебели для гостиной	2	
	4.	Практическое занятие № 40. Комплектование мебели для спальни	2	
	5.	Практическое занятие № 41. Комплектование мебели для гостиной	2	
	6.	Практическое занятие № 42. Комплектование мебели для спальни	2	
Тема 2.31. Электробытовые товары: холодильники	Содержание		2	1
	1.	Ассортимент холодильников		
	2.	Упаковка, маркировка		
	Практические занятия:		2	
	1.	Практическое занятие № 43. Комплектование холодильников	2	
Тема 2.32. Электробытовые товары	Содержание		2	1
	1.	Ассортимент электробытовые товары		
	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
	Практические занятия:	10	
	1. Практическое занятие № 44. Комплектование телевизоров	2	
	2. Практическое занятие № 45. Комплектование радиоприемников	2	
	3. Практическое занятие № 46. Комплектование электронагревательных приборов	2	
	4. Практическое занятие № 47. Комплектование электроосветительной арматуры	2	
	5. Практическое занятие № 48. Комплектование электробытовых машин	2	
Тема 2.33. Бытовые стиральные машины	Содержание	2	1
	1. Ассортимент бытовых стиральных машин		
	2. Упаковка, маркировка		
	Практические занятия:	4	
	1. Практическое занятие № 49. Комплектование бытовых стиральных машин	2	
	2. Практическое занятие № 50. Комплектование компьютеров	2	
Тема 2.34. Культурно-бытовые товары	Содержание	2	1
	1. Ассортимент культурно бытовых - бытовых		
	2. Упаковка, маркировка		
	Практические занятия:	10	
	1. Практическое занятие № 51. Комплектование игрушек	2	
	2. Практическое занятие № 52. Комплектование сувениров	2	
	3. Практическое занятие № 53. Комплектование музыкальных товаров	2	
	4. Практическое занятие № 54. Комплектование фото и кинотоваров	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	5.	Практическое занятие № 55. Комплектование спортивных товаров	2	
Тема 2.35. Школьно-письменные и канцелярские товары	Содержание		2	1
	1.	Ассортимент бытовых		
	2.	Упаковка, маркировка		
	Практические занятия:		4	
	1.	Практическое занятие № 56. Комплектование школьно-письменных товаров	2	
	2.	Практическое занятие № 57. Комплектование канцелярских товаров	2	
МДК.01.03. Технология складских операций			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	
	1.	Практическое занятие № 1. Заполнение счет - фактуры	2	
	2.	Практическое занятие № 2. Заполнение накладной	2	
	3.	Практическое занятие № 3. Решение ситуационных задач по приемке товаров	2	
Тема 3.2. Правила хранения товаров на складе	Содержание		2	1
	1.	Укладка товаров в местах хранения		
	2.	Соблюдение режимов хранения товаров		
	3.	Уход за товарами		
	4.	Организация учета товаров		
	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
	1.	Практическое занятие № 4. Решение ситуационных задач по хранению товаров на складе	2	
	2.	Практическое занятие № 5. Определение режимов и сроков хранения	2	
Тема 3.3. Правила складирования товаров	Содержание		2	1
	1.	Основные способы укладки товаров (штабельный, стеллажный)		
	2.	Три метода штабельной укладки		
	3.	Преимущества стеллажного способа укладки		
	Практические занятия:		2	
	1.	Практическое занятие № 6. Укладка товаров в виде штабеля	2	
Тема 3.4. Весы. Инвентаризация	Содержание		2	1
	1.	Весы электронные		
	2.	Правила взвешивания		
	3.	Инвентаризация, виды		
	Практические занятия:		10	
	1.	Практическое занятие № 7. Взвешивание товара на товарных весах	2	
	2.	Практическое занятие № 8. Взвешивание товара на настольных весах	2	
	3.	Практическое занятие № 9. Взвешивание товара на электронных весах	2	
	4.	Практическое занятие № 10. Решение ситуационных задач по инвентаризации	2	
	5.	Практическое занятие № 11. Решение ситуационных задач по инвентаризации	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 3.5. Упаковка, заполнение упаковочного ярлыка, бирки	1.	Основные термины (упаковка, тара)		
	2.	Классификация тары		
	3.	Правила заполнения ярлыка, бирки		
	Практические занятия:		6	
	1.	Практическое занятие № 12. Ознакомление с видами тары и упаковки	2	
	2.	Практическое занятие № 13. Заполнение ярлыка	2	
	3.	Практическое занятие № 14. Заполнение бирки (этикетки)	2	
Комплексный экзамен				
Учебная практика			240	
Виды работ: 1-й семестр (90 часов)				
1. Знакомится с торговым предприятием (тип, вид, формы обслуживания, планировка). Проходит инструктаж по охране труда и технике безопасности.			6	
Дифференцированный зачет.				
2. Обслуживает покупателей с соблюдением Закона «О защите прав потребителей», правил торговли, с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей.			6	
3. Распознает ассортимент основных зерномучных товаров. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.			6	
4. Распознает ассортимент плодоовощных товаров. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.			6	
5. Распознает ассортимент кондитерских изделий. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.			6	
6. Распознает ассортимент пряностей и приправ. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.			6	
7. Распознает ассортимент чая, чайных напитков, кофе и кофейных напитков. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.			6	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	8. Распознает ассортимент алкогольных напитков. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	6	
	9. Распознает ассортимент молока, сливок и молочных консервов. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	6	
	10. Распознает ассортимент кисломолочных продуктов. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	6	
	11. Распознает ассортимент твердых сычужных сыров. Консультирует покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях. Соблюдает условия и сроки хранения.	6	
	12. Распознает ассортимент яиц и яичных продуктов. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	6	
	13. Распознает ассортимент пищевых жиров. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	6	
	14. Распознает ассортимент мяса убойных животных. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	6	
	15. Распознает ассортимент мясных полуфабрикатов и субпродуктов. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	6	
	2-й семестр (150 часов)		
	16. Знакомится с торговым предприятием (тип, вид, формы обслуживания, планировка). Проходит инструктаж по охране труда и технике безопасности.	6	
	17. Обслуживает покупателей с соблюдением Закона «О защите прав потребителей», правил торговли, с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей.	6	
	18. Распознает ассортимент хлопчатобумажных тканей. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	6	
	19. Распознает ассортимент льняных тканей. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	6	
	20. Распознает ассортимент шерстяных тканей. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	6	
	21. Распознает ассортимент видов шелковых тканей. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.	6	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
22. Распознает ассортимент швейных товаров. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.		6	
23. Распознает ассортимент трикотажных изделий. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.		6	
24. Распознает ассортимент электробытовых товаров. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.		6	
25. Распознает ассортимент кожаной обуви. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.		6	
26. Распознает ассортимент резиновой обуви. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.		6	
27. Распознает ассортимент валяной обуви. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.		6	
28. Распознает ассортимент галантереи. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.		6	
29. Распознает ассортимент парфюмерных товаров. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.		6	
30. Распознает ассортимент косметических товаров. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.		6	
31. Распознает ассортимент стеклянных товаров. Оценка качества по органолептическим показателям. Ознакомление с условиями хранения.		6	
32. Распознает ассортимент керамических товаров. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.		6	
33. Распознает ассортимент пластмассовых товаров. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.		6	
34. Распознает ассортимент товаров бытовой химии. Оценивает качество по органолептическим показателям, маркировке. Соблюдает условия и сроки хранения.		6	
35. Приобретает навыки упаковки товаров.		12	
36. Приобретает навыки складирования товаров.		12	
37. Заполняет упаковочный ярлык, бирку.		6	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
15. Участвует в продаже непродовольственных товаров с соблюдением правил продажи, санитарных норм и правил, закона «О защите прав потребителей». 16. Подготавливает и эксплуатирует современное торгово-технологическое оборудование. 17. Размещает товар с использованием основ дизайна и мерчандайзинга. 18. Изучает содержание сопроводительных документов и информации о товаре, указанных в них. 19. Проверяет соответствие фактически поступивших товаров данным сопроводительных документов. 20. Принимает товары по количеству и качеству и проверяет соответствие сопроводительным документам. 21. Размещает и выкладывает непродовольственные товары по группам, видам, разновидностям, сортам. 22. Размещает и выкладывает непродовольственные товары с учетом товарного соседства, частоты спроса и удобства работы. 23. Комплектует и подготавливает к продаже текстильные товары. Распознает ассортимент. 24. Комплектует и подготавливает к продаже швейные и трикотажные товары. Распознает ассортимент. 25. Комплектует и подготавливает к продаже обувные товары. Распознает ассортимент. 26. Комплектует и подготавливает к продаже электробытовые товары. Распознает ассортимент. 27. Комплектует и подготавливает к продаже парфюмерно-косметические товары. Распознает ассортимент. 28. Комплектует и подготавливает к продаже игрушки. Распознает ассортимент. 29. Приобретает навыки упаковки товаров. 30. Приобретает навыки складирования товаров. 31. Заполняет упаковочный ярлык, бирку. 32. Участвует в инвентаризации.	18		
	12		
	18		
	12		
	12		
	12		
	12		
	12		
	12		
	12		
	12		
	12		
	12		
	12		
	18		
	18		
	12		
	6		
	Дифференцированный зачет		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Квалификационный экзамен			
Всего		630	

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

4.2.1. 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

4.2.2. 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. - № 1-12.

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 компетенций 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 профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Комплектовать различные группы продовольственных и непродовольственных 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	Осуществление сверки соответствия количества различных товаров, с данными содержащимися в сопроводительных	Текущий контроль: - экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях №№ 35; 36.

документах	документах;	- 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 01. 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 02. 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 03. 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.
ОК 04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Использование и применение информации и ее адекватное использование для выполнения производственных задач	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях; - на учебной и производственной практике; - на комплексном экзамене и экзамене квалификационном.
ОК 05. 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 06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Конструктивное взаимодействие с одноклассниками, преподавателями и	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы:

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	мастерами процессе обучения	- на учебных занятиях; - на учебной и производственной практике; - на комплексном экзамене и экзамене квалификационном.
ЦО 06 Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно -патриотических и др. объединениях, акциях, программах	-демонстрация опыта гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности и т.д)	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении тестов, самостоятельной работы и практических заданий; оценка прохождения практики на производственных предприятиях. Оценка сдачи экзамена
ЦО 12 Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.	- проявление уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда; мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении тестов, самостоятельной работы и практических заданий; оценка прохождения практики на производственных предприятиях. Оценка сдачи экзамена
ЦО 19 Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды	- демонстрация навыков самовыражения, ориентация на реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении тестов, самостоятельной работы и практических заданий; оценка прохождения практики на производственных предприятиях. Оценка сдачи экзамена
ЦО 20 Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.	- демонстрация понимания ценности жизни, своей роли в укреплении своего здоровья и здоровья других людей	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении тестов, самостоятельной работы и практических заданий; оценка прохождения практики на производственных предприятиях. Оценка сдачи экзамена

ЦО 29 Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.	-демонстрация готовности учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении тестов, самостоятельной работы и практических заданий; оценка прохождения практики на производственных предприятиях. Оценка сдачи экзамена
ЦО 31 Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.	- демонстрация стремления к уважению своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении тестов, самостоятельной работы и практических заданий; оценка прохождения практики на производственных предприятиях. Оценка сдачи экзамена
ЦО 40 Используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- демонстрация готовности использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении тестов, самостоятельной работы и практических заданий; оценка прохождения практики на производственных предприятиях. Оценка сдачи экзамена
ЦО 41 Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности	-проявление стремления к наблюдению, накоплению и систематизации фактов, осмыслению опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении тестов, самостоятельной работы и практических заданий; оценка прохождения практики на производственных предприятиях. Оценка сдачи экзамена
ЦО 50 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	- проявление патриотического сознания	
ЦО 51 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта;	- демонстрация и пропаганда навыков здорового образа жизни	

ЦО 54 Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	- демонстрация готовности и способности к образованию, в том числе самообразованию, сознательное отношение к непрерывному образованию	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении тестов, самостоятельной работы и практических заданий; оценка прохождения практики на производственных предприятиях. Оценка сдачи экзамена
--	---	--