

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«ВОЛГОГРАДСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по
учебной работе

 И.В. Бондаренко
14.08.2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров

ДЛЯ ПРОФЕССИИ

38.01.02 Продавец

СОГЛАСОВАНО:

АО Тандер

400112 г. Волгоград,

Пр. героев Сталинграда, дом 37

Директор АО Тандер

 А.Е. Скрынников

« 12 » 08.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	3
1. Общая характеристика	Ошибка! Закладка не определена.
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	10
2.1. Трудоемкость освоения модуля	10
2.2. Структура профессионального модуля	11
2.3. Содержание профессионального модуля	12
3. Условия реализации профессионального модуля	23
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	23
3.2. Учебно-методическое обеспечение	25
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Продажа продовольственных и непродовольственных товаров».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ПОП).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<ul style="list-style-type: none"> -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности 	
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать	номенклатура информационных источников, применяемых в	

	<p>необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и; программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	
<p>ОК 03</p>	<p>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; - презентовать идеи</p>	<p>- содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; - правила разработки презентации; - основные этапы разработки и реализации проекта.</p>	<p>-</p>

	<p>открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</p> <p>определять источники достоверной правовой информации</p> <p>составлять различные правовые документы</p> <p>находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать;</p> <p>- оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта.</p>		
ОК 04	<p>- организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>- психологические основы деятельности коллектива;</p> <p>- психологические особенности личности</p>	
ОК 05	<p>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>- правила оформления документов;</p> <p>- правила построения устных сообщений</p> <p>особенности;</p> <p>- социального и культурного контекста</p>	
ОК 06	<p>- проявлять гражданско-патриотическую позицию;</p> <p>- демонстрировать осознанное поведение;</p> <p>- описывать значимость своей профессии;</p> <p>- применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>- сущность гражданско-патриотической позиции;</p> <p>- традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений;</p> <p>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	-
ОК 07	<p>- соблюдать нормы экологической безопасности;</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении</p>	

	определять направления ресурсосбережения в	профессиональной деятельности;	
	рамках профессиональной деятельности по профессии; - организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК 08	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	

	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<p>особенности производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила чтения текстов профессиональной направленности 	
ПК 1.1	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, обеспечивая контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов; - проверять наименования, количество и качество, сортность, цены, состояние упаковки, правильность маркировки и расфасовки товаров; - идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных и непродовольственных товаров; - уметь расшифровывать штрих-коды и маркировку товаров и входящие в ее состав информационные знаки (символы по уходу для непродовольственных товаров); - использовать органолептические методы оценки качества товаров; определять градации качества; выявлять фальсифицированные и контрафактные товары; обосновывать необходимость проведения товарных экспертиз; - оценивать качество тары и упаковки; - диагностировать 	<ul style="list-style-type: none"> - состав сырья, товароведная характеристика товаров; требования, предъявляемые к качеству, недопустимые дефекты товаров; - принципы кодировки товаров, требования к маркировке товаров; - условия хранения и сроки реализации; - нормативно-техническая документация (ГОСТы, ТУ, Технические регламенты, Стандарты предприятия), инструкции по приемке товаров 	<ul style="list-style-type: none"> - проводить идентификацию товаров различных групп; - расшифровывать маркировку товаров; производить органолептическую оценку качества; - диагностику дефектов товаров; - предотвращать реализацию фальсифицированной и контрафактной продукции

	дефекты товаров; определять причины их возникновения; оформлять документацию при приёмке, отгрузке/выдаче товара		
ПК 1.2	-осуществлять контроль за сохранностью товаров, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования для хранения товаров; -создавать оптимальные условия хранения продовольственных и непродовольственных товаров; -соблюдать режим хранения и санитарно-гигиенические требования к хранению товаров; -проверять сохранность потребительских свойств товаров в процессе хранения	-требования к условиям хранения, сроки реализации товаров; -факторы, обеспечивающие формирование и сохранение потребительских свойств товаров; -виды потерь, причины их возникновения и меры предупреждения	-обеспечивать сохранность товаров; предупреждать и сокращать товарные потери
ПК 1.3	-осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров в торговом зале с применением основ мерчандайзинга; -подготавливать рабочее место продавца, проверять наличие и исправность инвентаря, инструмента и оборудования; -размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы; -подготавливать непродовольственные товары к продаже: распаковка, сборка, проверка комплектности, эксплуатационных свойств и др.; -подготавливать продовольственные товары к продаже:	-классификация, ассортимент товаров; показатели идентификации товаров; -основы мерчандайзинга	-подготавливать рабочее место и товары к продаже; -осуществлять размещение и выкладку товара в торговом зале

	<p>проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров;</p> <p>-заполнять и размещать ценники на товары;</p> <p>-осуществлять контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров;</p> <p>-обеспечивать сохранность товаров, чистоту и порядок на рабочем месте</p>		
ПК 1.4	<p>производить подготовку к работе торгово-технологического оборудования;</p> <p>работать на торгово-технологическом оборудовании;</p> <p>работать на торгово-технологическом оборудовании;</p> <p>эксплуатировать торговый инвентарь и инструментарий</p>	<p>классификация и характеристики, устройство и принципы работы торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструмента;</p> <p>правила эксплуатации оборудования;</p> <p>правила техники безопасности и охраны труда</p>	<p>осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования инвентаря и инструментов</p>
ПК 1.5	<p>- предоставлять покупателю полную и достоверную информацию о товарах, качестве, потребительских свойствах, правилах обмена и возврата отдельных видов товара;</p> <p>предлагать продовольственные товары различного ассортимента, предоставлять информацию о составе, пищевой ценности, условиях и сроках хранения, поставщиках;</p> <p>предлагать и осуществлять показ непродовольственных товаров, демонстрацию их в</p>	<p>- методы продажи товаров;</p> <p>- классификация, ассортимент товаров, характеристика, назначение, способы использования;</p> <p>- расшифровка маркировки;</p> <p>-розничные цены на товары;</p> <p>-основные торговые марки производителей;</p> <p>-Правила эксплуатации непродовольственных товаров и ухода за ними, гарантийные сроки эксплуатации;</p> <p>-виды брака, правила обмена и возврата</p>	<p>-обслуживать покупателей предоставлять; информацию о товаре оказывать;</p> <p>-дополнительные услуги</p>

	<p>действию, оказывать помощь покупателю в выборе товаров, информировать о требованиях по безопасной эксплуатации; оформлять паспорт на непродовольственные товары, имеющие гарантийные сроки пользования; предлагать покупателям новые взаимозаменяемые товары и товары сопутствующего ассортимента; производить упаковку товаров, выдачу покупки или передачу ее на контроль;</p>	<p>товаров; -виды дополнительных услуг, предоставляемых торговым предприятием; методы работы с возражениями покупателей; основы психологии общения; -основы межличностных отношений и деловой этики; -основы законодательства Российской Федерации, Закон о защите прав потребителей. нормативно-техническая документация и другие нормативные акты, правила в сфере торговой деятельности, стандарты предприятия.</p>	
ПК 1.6	<p>- применять цифровые технологии при оформлении приемки и отпуска товаров, приеме и формировании заказов на товар, доставки товара до потребителя и др.;</p> <p>- оформлять расчетные документы, чеки, сопроводительную документацию при различных формах продажи</p>	<p>- основы цифровых технологий;</p> <p>- основные положения Конституции РФ и других законодательных и нормативно-правовых актов в сфере профессиональной деятельности</p>	<p>- владеть навыками и использовать в работе цифровые технологии в организации торгово-технологического процесса</p>
ПК 1.7	<p>-формировать заявки, комплектовать товар согласно заказу;</p> <p>-осуществлять выполнение заказа и доставку товара покупателю</p>	<p>-основы цифровых технологий;</p> <p>-признаки формирования ассортимента товаров;</p> <p>-потребности торгового предприятия в товарах с учётом спроса покупателей;</p> <p>-требования к упаковке различных групп товаров;</p> <p>-правила возврата товара</p>	<p>-обладать навыками ведения продаж товаров на электронных площадках, торговых маркет-плейсах;</p> <p>-комплектовать товары для выполнения заказа; производить упаковку товара;</p> <p>-осуществлять организацию доставки товара потребителю</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**2.1. Трудоемкость освоения модуля**

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	172	96
Самостоятельная работа	12	-
Практика, в т.ч.:	360	360
учебная	144	144
производственная	216	216
Промежуточная аттестация	24	-
Всего	568	456

2. 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Все го	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7	Раздел 1. Продажа продовольственных товаров	98	48	88	48	-	4	6		
ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7	Раздел 2. Продажа непродовольственных товаров	98	48	84	48	-	8	6		
	Учебная практика, часов	144	144						144	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	216	216							216
	Промежуточная аттестация	24								
	Всего:	568	456	172	96	-	12	24	144	216

2.3. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
МДК 01.01 Продажа продовольственных товаров		88/48	
Введение	Цель и задачи изучения профессионального модуля	2	
Раздел 1. Организация торговли продовольственными товарами			
Тема 1.1. Характеристика потребительских свойств продовольственных товаров	Содержание	8/4	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.4
	1. Классификация, потребительские свойства и качество продовольственных товаров. Основы стандартизации и сертификации, маркировка и штриховое кодирование товаров.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие № 1 Выполнение расчёта энергетической ценности продуктов питания.	4	
Раздел 2. Организация продажи продовольственных товаров		80/44	
Тема 2.1. Организация продажи зерномучных товаров	Содержание	6	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.4
	Общая характеристика ассортимента зерномучных товаров, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
Тема 2.2.	Содержание	6	

Организация продажи хлеба и хлебных изделий.	Общая характеристика ассортимента хлеба и хлебных изделий, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила продажи хлеба и хлебных изделий.	2	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие № 3 Идентификация ассортимента и оценка качества хлеба и хлебных изделий по предоставленным образцам и стандартам.	4	
Тема 2.3. Организация продажи плодоовощных товаров	Содержание	6	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.6
	Общая характеристика ассортимента плодоовощных товаров, их классификация, пищевая ценность. Правила продажи плодоовощных товаров.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
Тема 2.4. Организация продажи пищевых концентратов	Практическое занятие № 4 Идентификация и оценка качества плодоовощных товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.	4	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.6
	Содержание	6	
	Общая характеристика ассортимента пищевых концентратов, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи пищевых концентратов.	2	
Тема 2.5. Организация продажи кондитерских изделий	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практическое занятие № 5 Идентификация и оценка качества пищевых концентратов по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.	4	
	Содержание	6	
Общая характеристика ассортимента (крахмала, сахара, мёда и кондитерских изделий), их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения, правила продажи.	2		

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.5
	Практическое занятие № 6 Идентификация ассортимента и оценка качества крахмала, сахара, мёда и кондитерских изделий по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.	4	
Тема 2.6. Организация продажи вкусовых товаров	Содержание	10	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.5
	Общая характеристика ассортимента вкусовых товаров, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи вкусовых товаров	6	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие № 7 Идентификация ассортимента и оценка качества вкусовых товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.	4	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7
Тема 2.7. Организация продажи молока и молочных товаров	Содержание	12	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.5
	Общая характеристика ассортимента молочных товаров, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи молочных товаров	6	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие № 8 Идентификация ассортимента и оценка качества молочных товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.	6	
Тема 2.8. Организация продажи яиц и продуктов их переработки	Содержание	4	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.5
	Общая характеристика яиц и продуктов их переработки, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи яиц и продуктов их переработки	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	

	Практическое занятие № 9 Идентификация ассортимента и оценка качества яиц и продуктов их переработки по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.	2	
Тема 2.9. Организация продажи масложировых товаров	Содержание	8	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.6
	Общая характеристика ассортимента масложировых товаров, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Правила продажи масложировых товаров.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие № 10 Идентификация ассортимента пищевых жиров и продуктов их переработки по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.	4	
Тема 2.10. Организация продажи мяса и мясных продуктов	Содержание	8	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.6
	Общая характеристика ассортимента мяса и мясных продуктов, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи мяса и мясных продуктов.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие № 11 Идентификация ассортимента и оценка качества мяса и мясных продуктов по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка к продаже, размещение и выкладка.	4	
Тема 2.11. Организация продажи рыбы и рыбных товаров	Содержание	8	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.5
	Общая характеристика ассортимента рыбы и рыбных товаров, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи рыбы и рыбных товаров.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие № 12 Идентификация ассортимента и оценка качества рыбы и рыбных	4	

	товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка к продаже, размещение и выкладка.		
Промежуточная аттестация		д/зачет	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7
Учебная практика (УП 01.01) Виды работ: 1. Распознавание ассортимента 2. Приемка товаров по количеству и качеству 3. Расшифровка штрих-кодов 4. Расшифровка маркировки товаров 5. Подготовка товаров к продаже 6. Оценка качества товаров 7. Оформление ценников 8. Размещение и выкладка товаров 9. Ознакомление с торгово-технологическим оборудованием 10. Консультация и обслуживание покупателей		72	
МДК 01.02 Продажа непродовольственных товаров		84/48	
Раздел 1. Введение			
Тема 1.1 Теоретические основы товароведения	Содержание	4	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.4
	Предмет и содержание товароведения. Понятия: качество товаров, классификация и ассортимент товаров Кодирование товаров. Техническое регулирование, стандартизация и сертификация товаров. Информация о товаре. Информационные знаки	4	
Раздел 2. Текстильные товары		4/2	
Тема 2.1. Текстильные товары	Содержание	2	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.3
	Классификация текстильных волокон. Потребительские свойства тканей и нетканых материалов. Классификация и ассортимент тканей. Упаковка, маркировка и хранение текстильных товаров	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	

	Практическое занятие №1 Определение на образцах тканей нитей основы и утка, изучение видов переплетения и отделки тканей.	2	
Раздел 3. Швейно-трикотажные товары		4/2	
Тема 3.1. Швейно-трикотажные товары	Содержание	4/2	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.4
	Материалы, используемые для изготовления одежды. Классификация и ассортимент одежды. Контроль качества одежды. Маркировка, упаковка и хранение одежды	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие №2 Идентификация ассортимента верхней одежды и легкого платья по основным классификационным признакам. Идентификация ассортимента постельного и столового белья из тканей по видам, фасонам и тканям.	2	
Раздел 4. Кожевенно-обувные товары		4/2	
Тема 4.1. Кожевенно-обувные товары	Содержание	4/2	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7
	Общая характеристика обувных материалов. Кожаная обувь. Характеристика ассортимента кожаной обуви. Контроль качества кожаной обуви. Гарантийные сроки носки обуви. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение кожаной обуви.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие №4 Характеристика обуви по всем признакам классификации по натуральным образцам.	2	
Раздел 5. Пушно-меховые товары		4/2	
Тема 5.1. Пушно-меховые товары	Содержание	4/2	
	Пушно-меховое сырьё. Классификация и характеристика ассортимента пушно-мехового	2	

	полуфабриката. Сортировка пушного и мехового полуфабриката. Классификация и характеристика ассортимента пушно-меховых товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение пушно-меховых изделий.		ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие №5 Ознакомление с видами меха	2	
Раздел 6. Парфюмерно-косметические товары		6/4	
Тема 6.1. Парфюмерно-косметические товары	Содержание	6/4	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.4
	Общая характеристика группы. Парфюмерные товары. Упаковка, маркировка и хранение парфюмерных товаров. Гигиеническая косметика. Характеристика ассортимента и качество средств ухода за кожей. Средства гигиены полости рта. Средства ухода за волосами. Декоративная косметика.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие №6 Идентификация ассортимента и качества парфюмерных товаров. Идентификация ассортимента и качества средств ухода за кожей, мыла туалетного.	2	
	Практическое занятие №7 Идентификация ассортимента средств гигиены полости рта, мыла туалетного.	2	
Раздел 7. Галантерейные товары		6/4	
Тема 7.1. Галантерейные товары	Содержание	6/4	
	Классификация и ассортимент кожевенно-галантерейных товаров. Классификация и ассортимент текстильной галантереи.	2	

	Классификация и ассортимент галантереи из пластмасс и поделочных материалов. Классификация металлической галантереи.		ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие№8 Характеристика ассортимента металлической и кожаной галантереи .	2	
	Практическое занятие№9 Характеристика ассортимента галантереи из пластмасс, определение товарной характеристики и потребительских свойств образцов.	2	
Раздел 8. Пластические массы и изделия на их основе		10/4	
Тема 8.1. Пластические массы и изделия на их основе	Содержание	10/4	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.4
	Общая характеристика материалов. Состав и классификация пластмасс. Методы переработки пластмасс в изделия. Дефекты изготовления изделий из пластмасс.	2	
	Пластические массы, применяемые в производстве товаров народного потребления. Характеристика ассортимента изделий из пластмасс.	2	
	Требования к качеству изделий из пластмасс. Маркировка, упаковка и хранение изделий из пластмасс.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие№10 Идентификация различных видов пластмасс.	2	
	Практическое занятие№11 Изучение ассортимента изделий из пластических масс.	2	
	Раздел 9. Бытовые химические товары		
Тема 9.1. Бытовые химические товары	Содержание	8/6	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.6
	Моющие средства. Средства для мытья посуды. Средства для отбеливания. Лакокрасочные материалы: ассортимент, состав, виды, маркировка и	2	

	упаковка Клеящие материалы: классификация, состав, назначение. Чистящие средства. Маркировка, транспортирование и хранение бытовых химических товаров.		ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.5
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие №12 Идентификация ассортимента синтетических моющих средств для стирки изделий: состав, классификация по признакам, назначению.	2	
	Практическое занятие №13 Идентификация ассортимента, состав клеящих товаров.	2	
	Практическое занятие №14 Идентификация лакокрасочных материалов. Маркировка и хранение товаров бытовой химии.	2	
Раздел 10. Силикатные товары		6/4	
Тема 10.1. Силикатные товары	Содержание	6/4	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.6
	Стекланные товары. Виды и состав стекла, Изучение украшений стеклянных изделий. Ассортимент стеклянной посуды. Маркировка, упаковка, хранение. Требования к качеству стеклянной посуды. Керамические товары. Виды керамики. Способы изготовления и декорирования изделий из фарфора, фаянса, майолики. Классификация и ассортимент керамической посуды. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие №15 Ознакомление с ассортиментом посуды из стекла Идентификация стеклянных изделий по виду стекла, способу изготовления, способу декорирования, назначению и видам.	2	
	Практическое занятие №16 Ознакомление с ассортиментом керамических изделий. Идентификация изделий из керамики по виду керамики, способу	2	

	производства и декорированию, назначению.		
Раздел 11. Строительные товары		4/2	
Тема 11.1. Строительные товары	Содержание	4/2	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.4
	Природные каменные материалы. Листовые стекломатериалы.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие №17 Ознакомление с ассортиментом строительных материалов.	2	
Раздел 12. Металлохозяйственные товары		8/6	
Тема 12.1. Металлохозяйственные товары	Содержание	8/6	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.4
	Общая характеристика. Виды металлов. Способы защиты поверхности изделий из металлов. Формирование свойств металлохозяйственных товаров в процессе производства. Классификация, ассортимент и качество металлохозяйственных изделий. Классификация и ассортимент металлической посуды, столовых приборов и ножевых товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлохозяйственных товаров.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие № 18 Изучение металлов, используемых в производстве посуды, способов обработки поверхности металлических изделий.	2	
	Практическое занятие № 19 Идентификация ассортимента металлической посуды и проверка качества эмалированной посуды. Определение вида, фасона, размеров, объема, материала, характера защитного покрытия образцов посуды.	2	
	Практическое занятие № 20 Идентификация ассортимента ножевых товаров и столовых приборов.	2	
	Раздел 13. Мебельные товары		
Тема 13.1. Мебельные товары	Содержание	2	ОК 01 – ОК 09

	Общие сведения об основных материалах, применяемых в производстве мебели. Классификация и ассортимент мебели. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели.	2	ПК 1.1 – ПК 1.4
Раздел 14. Электробытовые товары		6/4	
	Содержание	6/4	
	Бытовые светильники и источники света. Электронагревательные приборы. Классификация. Холодильники. Классификация. Бытовые стиральные машины. Классификация. Уборочные машины. Машины для механизации кухонных работ. Машины и приборы для поддержания микроклимата в помещениях. Упаковка, транспортирование и хранение электротоваров и бытовых машин.	2	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.5
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие № 21 Идентификация ассортимента бытовых светильников, пылесосов. Правила эксплуатации бытовых электрических машин и приборов.	2	
	Практическое занятие № 22 Идентификация ассортимента холодильников. Правила охраны труда при работе с электробытовыми товарами. Правила продажи, транспортировки и правила обмена электробытовых товаров.	2	
Раздел 15. Культурно-бытовые товары		4/2	
	Содержание	4/2	
	Классификация культурно-бытовых товаров. Школьно-письменные и канцелярские товары. Игрушки. Используемые материалы. Требования к игрушкам. Классификация. Фототовары.	2	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.6

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие №23 Идентификация ассортимента и определение качества изделий из бумаги и картона по образцам. Идентификация ассортимента и определение качества игрушек.	2	
Раздел 16. Ювелирные товары и часы		4/2	
	Содержание	4/2	
	Металлы и сплавы, применяемые для ювелирных изделий. Пробирование и клеймение ювелирных изделий. Ювелирные вставки. Классификация и ассортимент ювелирных изделий. Упаковка, маркировка, транспортирование, приёмка и хранение ювелирных изделий. Устройство и принцип действия механических часов. Классификация и ассортимент часов.	2	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие №24 Ознакомление с ассортиментом ювелирных изделий, определение пробы драгоценных металлов.	2	
Раздел 17. Технология торговли непродовольственными товарами		8/6	
Измерительное оборудование торговых предприятий.	Содержание	8/6	
	Значение измерительного оборудования. Классификация и индексация торговых весов. Общие требования, предъявляемые к весам. Требования безопасности при эксплуатации весов. Устройство весов. Весы электронные.	2	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие №25 Изучение устройства электронных весов. Правила взвешивания на весах.	2	
	Практическое занятие №26 Приобретение навыков взвешивания на электронных весах.	2	
	Практическое занятие №27 Приобретение навыков взвешивания на электронных весах.	2	

Учебная практика (УП 01.02) Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Распознавание ассортимента 2. Приемка товаров по количеству и качеству 3. Расшифровка штрих-кодов 4. Расшифровка маркировки товаров и входящие в ее состав информационные знаки 5. Подготовка товаров к продаже 6. Оценка качества товаров 7. Оформление ценников 8. Размещение и выкладка товаров 9. Ознакомление с торгово-технологическим оборудованием 10. Консультация и обслуживание покупателей 	72	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7
Производственная практика (ПП 01) Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с формой организации труда, правилами внутреннего распорядка в торговом предприятии. Прохождение инструктажа по пожарной безопасности и охране труда на торговом предприятии 2. Приемка товаров по количеству и качеству 3. Подготовка товаров к продаже 4. Продажа товаров 5. Консультация и обслуживание покупателей 6. Учет и отчетность на розничном торговом предприятии 7. Контроль и проверка сохранности товарно-материальных ценностей 8. Организация рекламно-информационной деятельности на розничном торговом предприятии 	216	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7
Всего:	532	
Самостоятельная работа	12	
Промежуточная аттестация	24	
Итого:	568	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Коммерческой деятельности и логистики», оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП.

Мастерская «Учебный магазин», оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащены в соответствии с приложением 3 ПОП.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Продавец, контролер-кассир: 10 плакатов: учебное издание / - Москва: Академия, 2023. - 10 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> -Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-library». - Текст: электронный

2. Костенко, Е.М. Торговое оборудование: учебное пособие для студентов учреждений высшего образования по специальностям "Коммерческая деятельность", "Товароведение и торговое предпринимательство" - Издательство: БГЭУ, 2020 г. ISBN 9789855642887. - Текст: непосредственный.

3. Магомедов, Ш. Ш. Теоретические основы товароведения непродовольственных товаров: учебник для бакалавров / Ш. Ш. Магомедов. — 4-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. — 322 с. ISBN 978-5-394-04948-4. - Текст: непосредственный.

4. Товароведение непродовольственных товаров: учеб. пособие / Л. И. Аксёнова, Н. А. Сариева, Г. В. Герлиц. - Минск: РИПО, 2020. - 450 с.: ил. - ISBN 978-985-7234-20-2. - Текст: непосредственный

5. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник / О. А. Косарева. - Москва: Университет "Синергия", 2020. - 452 с. - ISBN 978-5-4257-0453-5. - Текст: непосредственный.

6. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2023. — 226 с. — ISBN 978-5-4488-1053-4. - Текст: непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: парфюмерно-косметические товары / В. М. Позняковский, Е. А. Тыщенко, В. П. Ермакова. - 1. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2016. - 396 с. - ISBN 978-5-16-011028-8: Б. ц. - Текст: непосредственный.

2. Продажа продовольственных товаров: учебник: для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии "Продавец, контролер-кассир" / Г. С. Косарева. - Москва: Академия, 2017. - 287, [1] с.: ил., табл.; 22 см. - (Профессиональное образование. Профессиональный модуль). - Библиогр.: с. 283 (8 назв.). - 500 экз. - ISBN 978-5-4468-3025-1 (в пер.) - Текст: непосредственный.

3. Грибанова, И. В. Организация и технология торговли: учебное пособие / И. В. Грибанова, Н. В. Смирнова. — 3-е изд. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 203 с. — ISBN 978-985-503-549-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО

PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspro.ru/books/93405> (дата обращения: 04.12.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Журнал "Товаровед продовольственных товаров": [сайт]/ Издатель © Издательский Дом «Панорама». – Москва, 2004 - . - Выходит ежемесячно. – URL: <https://panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html#> (дата обращения: 4.12.2024). – Текст: электронный.

5. Журнал «Мое дело. Магазин - всероссийское торговое издание» ": [сайт]/Издатель «Издательский дом «Деловой подход». Москва, 2021- . Выходит, 10 раз в год. – URL: <https://mdmag.ru/about/> (дата обращения: 4.12.2023). – Текст: электронный.

6. Информационный ресурс ЭБС "ПРОФБиблиотека.by" Сакерина А.В. Торговое дело. Производственное обучение: учеб. пособие / А.В. Сакерина, Ю.Л. Курганович, Ю.А. Усеня. – Минск: РИПО, 2016. – 320 с.; ил. – Текст: электронный. – URL: <https://profbiblioteka.by/viewer/?bookinfo=91> (дата обращения: 04.12.2024). – Режим доступа: по подписке для зарегистрированных пользователей. ISBN 978-985-503-616-7

7. «Новые правила торговли». Сборник нормативно-правовых актов. Применяются с 01.01.2021 г. Издательство «Проспект». 2023, – 48 с. ISBN 978-5-39-237395-6. - Текст: непосредственный.

8. Филиппова, К. В. Товароведение непродовольственных товаров. Практикум: учебное пособие / К. В. Филиппова. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. — 264 с. — ISBN 978-985-895-059-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspro.ru/books/134156> (дата обращения: 04.12.2024). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1.	<p>Идентифицирование различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров и непродовольственных товаров в соответствии с их классификацией.</p> <p>Приемка продовольственных товаров и непродовольственных товаров в соответствии с требованиями инструкции по приемке.</p> <p>Обеспечение контроля за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов.</p> <p>Оформление документации при приёмке, отгрузке/выдаче товара.</p> <p>Проверка качества продовольственных товаров и непродовольственных товаров.</p> <p>Проверка и вскрытие тары с учётом материала её изготовления.</p> <p>Проверка комплектности и количественных характеристик товаров.</p> <p>Распознавание дефектов продовольственных товаров и непродовольственных товаров.</p> <p>Расшифровка штрих-кодов и маркировки товаров и входящие в ее состав информационные знаки (символы по уходу для непродовольственных товаров).</p> <p>Распознавание фальсифицированной и контрафактной продукции.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ПК 1.2.	<p>Соблюдение санитарно-гигиенического режима и режима хранения продовольственных товаров в соответствии с требованиями ГОСТ и технических условий.</p> <p>Расчёт товарных потерь продовольственных продуктов.</p> <p>Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продовольственных товаров и непродовольственных товаров.</p> <p>Проведение ротации товаров.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ПК 1.3.	<p>Соблюдение требований по подготовке товаров к продаже.</p> <p>Осуществление подготовки товаров к продаже по заданному алгоритму действий с применением основ мерчандайзинга.</p> <p>Распаковка и сортировка товаров по видам</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка</p>

	<p>и сортам.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение требований по размещению и выкладке товаров к продаже с применением основ мерчандайзинга. - Оформление ценников на товары в соответствии с правилами. - Выполнение операций по организации рабочего места продавца. - Осуществление контроля за своевременным пополнением рабочего запаса товаров. Обеспечение сохранности товаров, чистоты и порядка на рабочем месте. 	<p>процесса, оценка результатов.</p>
ПК 1.4.	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение подготовительных работ к использованию измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования, инвентаря и инструментов в соответствии с нормативно-технической документацией, типовыми правилами. - Эффективное использование измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования, инвентаря и инструментов в соответствии с нормативно-технической документацией, типовыми правилами. - Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации торгового-технологического оборудования, инвентаря и инструментов. 	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ПК 1.5.	<ul style="list-style-type: none"> - Обслуживание покупателей в соответствии с законодательно-нормативными документами. - Выполнение алгоритма действий по обслуживанию покупателей в зависимости от метода продажи товаров. - Консультирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. - Упаковка товаров разными способами с учётом их особенностей. - Решение торговых и конфликтных ситуаций в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Использование программного обеспечения для оформления заказа покупателю. - Участие в презентации товаров. <p>Предоставление дополнительных услуг покупателям.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ПК 1.6.	<ul style="list-style-type: none"> - Применение цифровых технологий при оформлении приемки и отпуска товаров, приеме и формировании заказов на товар, 	<p>- Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях,</p>

	<p>доставки товара до потребителя и др.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оформление расчетных документов, чеков, сопроводительной документации при различных формах продажи. 	<p>учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ПК 1.7.	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение деления товарных позиций на ассортиментные группы в соответствии с потребностями целевой аудитории. - Составление плана по поставкам. <p>Эффективное использование инструментов продвижения, в зависимости от особенностей каждой площадки.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оформление карточек товаров для каждого маркетплейса. - Составление отчётности. - Осуществление выполнения заказа и доставки товара покупателю. - Отслеживание видимости и позиции товаров, а также нововведениях на маркетплейсе. 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.