

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
**«НИЖЕГОРОДСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕПЛОСНАБЖЕНИЯ  
И АВТОМАТИЧЕСКИХ СИСТЕМ УПРАВЛЕНИЯ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ  
НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ  
СЛУЖАЩИХ**

**(продавец непродовольственных товаров)**

по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

Квалификация: товаровед-эксперт  
базовой подготовки

Нижний Новгород  
2020 г.

Одобрено методической комиссией  
профессионального цикла  
по специальности 38.02.05  
«Товароведение и экспертиза  
качества потребительских товаров  
Протокол № 4 от 27 августа 2020 г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_ Л.А. Яснева

УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Т.В. Андрианова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта среднего  
профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и  
экспертиза качества потребительских товаров.

Организация-разработчик: Автономная некоммерческая профессиональная  
образовательная организация «Нижегородский колледж теплоснабжения и  
автоматических систем управления».

Разработчики:  
Мамонова И.А. - преподаватель высшей квалификационной категории  
АНПОО «Нижегородский колледж теплоснабжения и автоматических систем  
управления».

Эксперт от работодателя:  
Сажин В.П. – первый заместитель Генерального директора Торговой -  
промышленной палаты Нижегородской области.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>18</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>21</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (продавец непродовольственных товаров)**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (17351 Продавец непродовольственных товаров) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (продавец непродовольственных товаров) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.3. Принимать товары по количеству и качеству.

ПК 1.10. Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефект определять градации качества.

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требования оформлению сопроводительных документов.

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии установленными требованиями.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышении квалификации и переподготовке) при присвоении квалификации: товаровед-эксперт; профессиональной подготовке по профессии НПО 100701.01 «Продавец, контролер-кассир», при освоении профессии рабочего в рамках специальности СПО 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» на базе среднего (полного) общего образования.

## **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанных видов профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- приемки товаров по количеству и качеству;
- идентификации товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценки качества товаров;
- эксплуатации контрольно-кассовой техники; соблюдения правил техники безопасности при работе;

- проверки условий и сроков хранения товаров, правильности оформления товаросопроводительных документов
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к торговым организациям;

**уметь:**

- соблюдать установленный порядок приемки товаров по количеству и качеству;
- работать на торгово-технологическом оборудовании: весоизмерительном, контрольно-кассовых машинах;
- распознавать товары по групповым, видовым и марочным идентификационным признакам;
- оценивать качество товаров, определять их категории и диагностировать дефекты;
- контролировать температурно-влажностный и санитарно-гигиенический режимы, а так же сроки хранения;
- оформлять товаросопроводительные документы и проверять правильность их оформления;
- обследовать торговое предприятие для выявления соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к торговым организациям;

**знать:**

- порядок проведения приемки товаров по количеству и качеству;
- правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и техники безопасности при работе на ней;
- идентификацию и оценку качества товаров, градации качества, признаки распознавания дефектов и причины их возникновения;
- условия и сроки хранения и транспортирования товаров;
- товаросопроводительные документы и правила их оформления.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 192 часа, в том числе:

максимальная учебная нагрузка обучающихся 48 часов, в том числе:  
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся 32 часа;  
 самостоятельная работа обучающихся 16 часов,  
 учебной практики – 72 часа,  
 производственной практики - 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности «Продавец непродовольственных товаров», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.3	Принимать товары по количеству и качеству.
ПК 1.10	Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.
ПК 3.4	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (продавец непродовольственных товаров)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.6	Раздел ПМ.04 Организация и технология розничной торговли МДК 04.01 Организация и технология розничной торговли.	48	32	16	0	16	0	0	0	0
ПК 1.3, 1.10, 3.4, 3.5	Учебная практика (проводится концентрированно)	144							72	72
	<b>Всего:</b>	<b>192</b>	<b>32</b>	16	*	<b>16</b>	*	<b>72</b>	<b>72</b>	

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (продавец непродовольственных товаров)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<b>Раздел ПМ 1 Организация и технология розничной торговли</b>		<b>48</b>		
<b>МДК 04.01. 1 Организация и технология розничной торговли</b>		<b>48/16</b>		
<b>Глава 1. Введение</b>		<b>4/2</b>		
Тема 1.1 Введение	<b>Содержание</b>	1	1	
	1. Предмет, цели, задачи МДК. Значение торговли в сфере обслуживания населения. Перспективы развития торговли			
	<b>Лабораторные работы</b>			0
	<b>Практические занятия</b>			0
	<b>Самостоятельная работа</b>	1		
Тема 1.2. Услуги розничной торговли	<b>Содержание</b>	1	2	
	1. Услуги розничной торговли: ГОСТ РФ 51303 99. Классификация услуг розничной торговли. Качество услуг розничной торговли. Специализированные органы контроля: РОСПОТРЕБНАДЗОР. Органы контроля общей компетенции.			
	<b>Лабораторные работы</b>			0
	<b>Практические занятия</b>			0
	<b>Самостоятельная работа</b>			1
<b>Глава 2. Организация торговли</b>		<b>7/3</b>		
Тема 2.1. Виды розничной торговой сети	<b>Содержание</b>	2/1	2	
	1. Понятие розничной торговой сети – краткая характеристика. Основные виды розничной торговли сети: стационарная, передвижная, почтово-отделочная. Торговля через автоматы. Функции предприятий розничной торговли: коммерческие, технологические. Классификация предприятий розничной торговли: магазины, павильоны, киоски, палатки.			
	<b>Лабораторные работы</b>			0
	<b>Практические занятия</b>			0
	<b>Самостоятельная работа</b>			1
Тема 2.2. Специализация и типизация розничной торговой сети	<b>Содержание</b>	2/1	2	
	1. Понятие специализации и основные группы магазинов определяющих специализацию. Характеристика типов магазинов по идентифицирующим признакам.: универсальные, специ-			



		ализированные, узкоспециализированные, комбинированные.. Характеристика типов магазинов в зависимости от ассортимента: универмаг, супермаркет, гипермаркет, дискант, торговый центр и другие. Мелкорозничная торговая сеть		
		<b>Лабораторные работы</b>	0	
		<b>Практические занятия</b>	0	
		<b>Самостоятельная работа</b>	1	
<b>Тема 2.3. Особенности технологических планировок предприятий розничной торговли</b>	<b>Содержание</b>		<b>3/1</b>	2
	1.	Размещение розничных торговых предприятий: принципы, факторы, влияющие на размещение магазинов. Виды торговых зданий, особенности их планировки. Состав и взаимосвязь помещений магазина. Устройство и планировка торгового зала. Технологические планировки торгового зала магазина: линейная, боксовая, островная, комбинированная.	0	
		<b>Лабораторные работы</b>	0	
		<b>Практические занятия</b> Анализ различных типов магазинов в зависимости от устройства, планировки торгового зала, от эффективности использования площади торгового зала	2	
		<b>Самостоятельная работа</b>	1	
<b>Глава 3. Технология торговли</b>			<b>25/7</b>	
<b>Тема 3.1. Основы маркетинговой деятельности в торговле</b>	<b>Содержание</b>		<b>5/1</b>	2
	1.	Сущность, содержание и цели маркетинговой деятельности в торговле. Виды и методы изучения покупательского спрос Формирование товарного ассортимента магазина.	2	
		<b>Лабораторные работы</b>	0	
		<b>Практические занятия</b> Анализ деятельности торгового предприятия по изучению покупательского спроса.	2	
		<b>Самостоятельная работа</b>	1	
<b>Тема 3.2. Основы менеджмента в торговле</b>	<b>Содержание</b>		<b>1/0</b>	2
	1.	Понятие менеджмента, принципы, функции менеджмента. Содержание менеджмента. Роль информации в торговле	1	
		<b>Лабораторные работы</b>	0	
		<b>Практические занятия</b>	0	
		<b>Самостоятельная работа</b>	0	
<b>Тема 3.3. Основы товароснабжения в торговле</b>	<b>Содержание</b>		<b>3/0</b>	2
	1.	Сущность и значение закупочной работы, требования, предъявляемые к организации товароснабжения. Принципы товароснабжения. Формы товароснабжения: транзитная, складская. Методы доставки товаров: централизованный и децентрализованный. Основные нормативные документы, регулирующие поставку товаров: ГК РФ, инструкции по приемке товаров по количеству П-6, инструкция по приемке товаров по качеству П-7 Технология товароснабжения розничной торговой сети.	1	

		Принципы товароснабжения: планомерность, ритмичность, оперативность, экономичность.		
		<b>Лабораторные работы</b>	0	
		<b>Практические занятия</b> Анализ содержания нормативно- правовой документации, регулирующей порядок приемки товаров.	2	
		<b>Самостоятельная работа</b>	0	
<b>Тема 3.5. Технология приемки продовольственных и непродовольственных товаров в магазине</b>	<b>Содержание</b>		<b>3/1</b>	2
	1.	Общие правила приемки товаров. Нормативные документы, регулирующие приемку товаров по количеству и качеству. Технология приемки продовольственных и непродовольственных товаров по количеству и качеству в магазине. Характеристика сопроводительных документов: товарно- транспортная накладная, счет- фактура, накладная. Порядок составления актов.	0	
		<b>Лабораторные работы</b>	0	
		<b>Практические занятия</b> Решение ситуаций, связанных с приемкой товаров и документальное оформление приемки товаров(деловая игра)	2	
		<b>Самостоятельная работа</b>	1	
<b>Тема 3.6. Технология хранения продовольственных и непродовольственных товаров в магазине</b>	<b>Содержание</b>		<b>2/1</b>	2
	1.	Общие правила хранения продовольственных и непродовольственных товаров в магазине. Способы размещения товаров на хранение. Уход за товарами при хранении. Особенности хранения различных групп продовольственных и непродовольственных товаров.	1	
		<b>Лабораторные работы</b>	0	
		<b>Практические занятия</b>	0	
		<b>Самостоятельная работа</b>	1	
<b>Тема 3.7. Технология подготовки продовольственных и непродовольственных товаров к продаже.</b>	<b>Содержание</b>		<b>2/1</b>	2
	1.	Общие операции по подготовке товаров к продаже. Особенности подготовки продовольственных (гастрономических, бакалейных, кондитерских и т.д.) и непродовольственных товаров к продаже. Товарные потери в магазине, требования к подготовке товаров к продаже, регламентируемые правилами торговли.	1	
		<b>Лабораторные работы</b>	0	
		<b>Практические занятия</b>	0	
		<b>Самостоятельная работа</b>	1	
<b>Тема 3.8. Технология размещения и выкладки товаров в торговом зале</b>	<b>Содержание</b>		<b>5/1</b>	2
	1.	Организация рабочего места продавца, контролера-кассира. Размещение товаров в торговом зале с учетом ассортимента товаров, размера торговой площади, формы продажи, вида оборудования и т.д. Требования и особенности размещения отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров.	2	

		Особенности размещения отдельных видов товаров.. Особенности выкладки товаров в торговом зале.		2
	<b>Лабораторные работы</b>		0	
	<b>Практические занятия</b> Решение ситуационных заданий , связанных с размещением и выкладкой продовольственных и непродовольственных товаров в торговом зале.		2	
	<b>Самостоятельная работа</b>		1	
<b>Тема 3.9. Правила торгового обслуживания и торговли товарами</b>	<b>Содержание</b>		<b>6/2</b>	2
	1.	Торговое обслуживание покупателей: основные понятия, назначение методов и способов продажи товаров. Особенности продажи товаров методом самообслуживания, продажи товаров по образцам, по предварительным заказам, через прилавок, с открытой выкладкой. Правила продажи отдельных видов товаров. Основные элементы процесса продажи товаров при различных формах обслуживания	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		0	
	<b>Практические занятия</b> Решений ситуационных заданий, связанных с обслуживанием потребителей.		2	
	<b>Самостоятельная работа</b>		2	
			<b>8/4</b>	
<b>Глава 4. Защита прав потребителей</b>	<b>Содержание</b>		<b>4/2</b>	2
	1.	Требования к обслуживающему персоналу. Правила продажи отдельных видов товаров. Правила торговли. Правила особых видов торговли	0	
	<b>Лабораторные работы</b>		0	
	<b>Практические занятия</b> Решение проблемных ситуаций		2	
	<b>Самостоятельная работа</b>		2	
			<b>4/2</b>	
<b>Тема 4.1. Правила торговли, правила работы предприятий розничной торговли</b>	<b>Содержание</b>		<b>4/2</b>	2
	1.	Правовое регулирование отношений в области защиты прав потребителей качества товара (работы, услуги). Права и обязанности изготовителя (исполнителя, продавца) в области установление срока годности товара (работы); гарантийного срока на товар (работу) Право потребителя на информацию об изготовителе (исполнителе, продавце) и о товарах (работах, услугах) имущественная ответственность за вред, причиненный вследствие недостатков товаров (работы услуги). Компенсация морального вреда защита прав потребителей при продаже товаров потребителю	0	
	<b>Лабораторные работы</b>		0	
<b>Тема 4.2. Федеральный закон «О защите прав потребителей»</b>	<b>Содержание</b>		<b>4/2</b>	2
	1.	Правовое регулирование отношений в области защиты прав потребителей качества товара (работы, услуги). Права и обязанности изготовителя (исполнителя, продавца) в области установление срока годности товара (работы); гарантийного срока на товар (работу) Право потребителя на информацию об изготовителе (исполнителе, продавце) и о товарах (работах, услугах) имущественная ответственность за вред, причиненный вследствие недостатков товаров (работы услуги). Компенсация морального вреда защита прав потребителей при продаже товаров потребителю	0	
	<b>Лабораторные работы</b>		0	

	<b>Практические занятия</b> Решение ситуационных задач по обмену товаров на основании Закона РФ «О защите прав потребителей»	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.04.</b> 1. Проанализируйте концептуальные основы формирования инфраструктуры розничной торговли. 2. Ознакомьтесь с классификацией услуг розничной торговли. 3. Укажите специализированные органы контроля торговой сети 4. Изучите основные виды розничной торговой сети 5. Укажите функции предприятий розничной торговли. 6. Назовите отличительные особенности магазина, павильона, палатки. 7. Дайте определение понятия специализации магазинов. Изучите формы специализации торговых предприятий 8. Выявите отличительные особенности универмага, супермаркета, гипермаркета, дискаунта, торгового центра 9. Проанализируйте размещение и выкладку товаров, наличие рекламной информации конкретного торгового предприятия 10. Ознакомьтесь с принципами размещения розничных торговых предприятий и факторами влияющими на их размещение. 11. Проанализируйте различные типы магазинов в зависимости от устройства, планировки торгового зала, от эффективности использования площади торгового зала. 12. Установите вид технологической планировки торгового зала конкретного магазина. Нарисуйте схему планировки. 13. Выявите сущность, содержание маркетинговой деятельности в торговле. 14. Изучите виды и методы изучения покупательского спроса. 15. Разработайте анкету по изучению спроса. 16. Проведите маркетинговые исследования покупательского спроса. 17. Ознакомьтесь с принципами, функциями менеджмента. 18. Проанализируйте роль информации в торговле. 19. Выявите требования, предъявляемые к организации товародвижения. 20. Ознакомьтесь с формами и методами доставки товаров. 21. Исследуйте нормативные документы, регулирующие приемку товаров по количеству и качеству. 22. Изучите принципы товародвижения. 23. Выявите роль тары в торгово-технологическом процессе. 24. Ознакомьтесь с организацией тарооборота в магазине. 25. Изучите алгоритм приемки товарозатаренных и незатаренных по количеству. 26. Изучите алгоритм приемки товаров по качеству. 27. Ознакомьтесь с основными видами сопроводительных документов. 28. Перечислите общие правила хранения товаров в магазине. 29. Ознакомьтесь со способами хранения товаров и требованиями, предъявляемыми к размещению. 30. Выявите особенностями хранения различных групп товаров. 31. Выявите особенности подготовки продовольственных и непродовольственных товаров к продаже. 32. Изучите алгоритм процесса продажи товаров.		<b>16</b>	2

33. Выявите особенности продажи товаров через прилавок, с открытой выкладкой, при продаже методом самообслуживания. 35. Исследуйте правила продажи отдельных видов товаров. 36. Изучите правила особых видов торговли. 37. Изучите нормативные документы, регулирующие обслуживания покупателей. 38. Изучите нормативные документы, регулирующие правила торговли. 39. Выявите права и обязанности изготовителя (исполнителя, продавца) в области установления срока годности товара (работы), гарантийного срока на товар. 40. Исследуйте права потребителя при обмене доброкачественного и некачественного товара. 41. Решите проблемные ситуации, возникающие при обмене товара, согласно Федерального закона РФ «О защите прав потребителей».		
<b>Учебная практика</b>	<b>72 часа</b>	
<b>Виды работ</b> <b>Тема 1. Подготовка рабочего места и товаров к продаже</b> - приведение рабочего места в санитарное состояние, - подготовка упаковочного материала, инвентаря и инструментария и размещение на рабочем месте, - подготовка весоизмерительного оборудования к работе, - оформление заявки на недостающий товар, - подготовка товаров к продаже.	<b>6</b>	
<b>Тема 2 Размещение и выкладка товаров</b> - выкладка товаров, оформление витрины, - оформление ценников.	<b>6</b>	
<b>Тема 3. Распознавание ассортимента отдельных групп товаров</b> - распознавание ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров по классификационным признакам, - товароведная характеристика (наименование, целевое назначение, сырьевой состав, способ выработки, потребительские свойства, вес, цена, изготовитель, правила и сроки хранения, правила обмена).	<b>6</b>	2
<b>Тема 4. Обслуживание покупателей</b> - консультация покупателей по классификационным и потребительским свойствам, - приемка показа товаров покупателям, Контроль качества товаров и соблюдения сроков реализации, - подсчет стоимости покупки, - упаковка товаров, - решение ситуационных задач по обмену и возврату товаров.	<b>18</b>	
<b>Тема 5. Приемка товаров по количеству и качеству, размещение товаров в подсобном помещении</b> - приемка товаров по количеству (проверка целостности упаковки и тары; маркировочных данных; проверка соответствия количества с данными сопроводительных документов,; приемка по количеству товарных единиц, Приемка товаров по качеству (проверка целостности тары; проверка четкости, полноты маркировочных реквизитов; оценка качества товаров органолептическим методом; оформление акта на некачественный товар. - размещение товаров на хранение, - анализ соблюдения условий хранения и сроков реализации продаваемых товаров.	18	2
<b>Тема 6. Торгово-технологическое оборудование</b>	6	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение видов торгово-технологического оборудования для хранения, приемки и продажи непродовольственных товаров,</li> <li>- изучение различных видов торгового инвентаря для продажи и подготовки непродовольственных товаров к продаже,</li> <li>- подготовка весоизмерительного оборудования к работе,</li> <li>- обслуживание покупателей на весоизмерительном оборудовании, соблюдая правила техники безопасности.</li> </ul>		
<p><b>Контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформление товарного отчета,</li> <li>- оформление тарного отчета,</li> <li>- проведение инвентаризации товарно-материальных ценностей, документальное оформление хода проведения инвентаризационного учета.</li> </ul>	12	
<p><b>Производственная практика</b></p>	72 часа	
<p><b>Виды работ</b>  <b>Работа в качестве продавца непродовольственных товаров в розничной торговой организации</b>  <b>Тема 1. Ознакомление с торговым предприятием (6 часов)</b>  Изучить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- учредительные документы, регламентирующие деятельность торговой организации</li> <li>организационно-правовая форма собственности,</li> <li>- товарный профиль</li> <li>- формы продажи товаров</li> <li>- режим работы</li> <li>- организация охраны труда и техники безопасности</li> </ul> <p><b>Тема 2. Подготовка рабочего места (6 часов)</b>  Организовать рабочее место продавца:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- привести рабочее место в санитарное состояние,</li> <li>- разместить на рабочем месте инвентарь, инструментарий с учетом группы товаров,</li> <li>- установить весы по уровню,</li> <li>- выложить товар по плануграмме,</li> <li>- оформить витрины и ценники.</li> </ul> <p>Проанализировать особенности организации рабочего места по отделам.</p> <p><b>Тема 3. Подготовка товара к продаже. (6 часов)</b>  Овладеть практическими навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- по подготовке к продаже отдельных видов товаров,</li> <li>- по вскрытию тары с соблюдением правил по технике безопасности.</li> <li>- проверки качества товара, маркировки, рассортировке по видам, сортам.</li> <li>- особенности подготовки отдельных групп товаров (нарезка гастрономических товаров при помощи ножа и различных механизмов, расфасовка, упаковка и т.д.).</li> <li>- по размещению товаров на рабочем месте и создание товарных запасов.</li> </ul> <p><b>Тема 4. Размещение и выкладка товаров на рабочем месте (6 часов)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выложить товар по плануграмме,</li> <li>- оформить витрины и ценники.</li> </ul>		

**Тема 5. Распознавание ассортимента товара (6 часов).**

Изучить ассортимент товаров в отделе с учетом основных квалификационных признаков: по видам, сортам, категории, термическому состоянию, пищевой ценности, кулинарному назначению, маркировки, упаковке, срокам реализации

Обратить внимание на отличительные особенности ассортимента в различных группах продовольственных и непродовольственных товаров (руководство по эксплуатации).

Составить потребительскую консультацию.

Проанализировать ассортимент товара, имеющегося в магазине.

Ознакомиться с ассортиментным перечнем.

**Тема 6. Обслуживание покупателей в отделе (6 часов)**

- освоить основные элементы процесса продажи товаров и особенности продажи отдельных групп товаров (отпуск весовых и штучных товаров в тару покупателя),

- овладеть навыками,

- взвешивания товара на весах,

- подсчета стоимости покупки устно и на калькуляторе,

- комплектованию и упаковке подарочных наборов,

- консультации о товарах и их производителях,

- проверки качества товаров при выдаче покупки,

- изучения видов и методов изучения покупательского спроса,

- решения проблемных ситуаций, возникающих при обслуживании покупателей в соответствии с правилами торговли и Законом РФ «О защите прав потребителей»

**Тема 7. Приемка товаров по количеству (6 часов)**

- ознакомиться с источниками закупки товаров,

- оформить данные в виде таблицы:

Наименование товара	Наименование поставщика	Товарный знак (марка) поставщика

- принять участие в приемке по количеству затаренных и незатаренных товаров от различных поставщиков.

- ознакомиться с реквизитами товаросопроводительных документов (накладных, заборочных листах, отвесов и т.п.). Дать анализ правильности заполнения ТСД,

- проверить соответствия ассортимента и количества поступивших товаров данным, указанным в товаросопроводительных документах (ТСД) путем взвешивания или обмера, или пересчета (для штучных товаров или фасованных),

проверить соответствия данных указанных в ТСД и на маркировке (для упакованных и маркированных товаров),

- разместить товары на временное хранение до выкладки их в торговом зале или рабочее место продавца,

- принять участие в оформлении актов на недостачу товара.

**Тема 8. Приемка товаров по качеству (6 часов)**

Принять участие в приемке товаров по качеству от различных поставщиков. Проверить соответствие товаров требованиям нормативных документов, а так же сведениям, указанным на маркировке и в товарно-сопроводительных документах.

- Ознакомиться с реквизитами ТСД по качеству (удостоверениями о качестве, сертификатами или декларациями о соответствии, санитарно-эпидемиологическими заключениями и т.п.).
  - Провести осмотр внешнего вида тары, упаковочных, перевязочных или укупорочных материалов. Отбраковка товаров с нарушенной упаковкой.
  - Оценить качества товаров по органолептическим показателям (внешнему виду, запаху, консистенции, свежести и др.) в неповрежденной и поврежденной упаковке (отдельно).
- Проверить соответствия градации качества (сорт, классу качества, номера, марке и т.д.) данным, указанным в ТСД и на маркировке. Участие в составлении актов на недоброкачественные товары.
- Проверить сроки годности (или хранения) поступивших товаров. Отказ от приемки товаров.
- Провести диагностику дефектов и данные оформить в виде таблицы.

Наименование товара	Фабрика-изготовитель	Вид дефекта	Причины возникновения	Влияние на качество

Сделать выводы о качестве поступивших товаров в разрезе отдельных фабрик-изготовителей.

#### **Тема 9. Размещение товаров на хранение (6 часов)**

##### **Осуществить контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров**

- проверить санитарное состояние транспортных средств, доставляющих товары. Проверка наличия санитарного паспорта (для пищевых продуктов).
- проверить сроки доставки товаров.
- принять участие в размещении товаров на складе.
- проверить правильность размещения товаров в складе (соблюдение минимально допустимой ширины проездов, максимально допустимой высоты загрузки, товарного соседства и др.).
- осуществлять текущий контроль за температурой и относительной влажностью воздуха в складе.
- оформить графики температурно - влажностного режима в складе (при наличии таких графиков).
- выявить случаи значительных нарушений (отклонений) режима хранения от оптимального.
- составить совместно с материально-ответственным лицом склада докладной записки о выявленных нарушениях (при необходимости).
- проверить соблюдение установленных сроков годности (хранения). Выявление товаров со сроками годности, близкими к окончанию, и принятие мер по ускоренной их реализации.
- проверить соблюдение условий хранения товаров в торговом зале магазина (охлажденных скоропортящихся, мороженых пищевых продуктов, светочувствительных товаров и т.п.).
- ознакомиться с условиями и сроками хранения товаров и тары в розничной торговой организации.

Наименование товара	Температура °С		Относительная влажность, %		Сроки хранения	Способы размещения
	норма	факт	норма	факт		

Сделать выводы по соблюдению условий хранения товаров и дать предложения по сокращению потерь товаров при хранении.

#### **Тема 10. Ознакомление с торгово-технологическим оборудованием, применяемым в торговой организации(6 часов)**

Ознакомиться:



- с основными видами и характеристиками торгово-технологического оборудования применяемые для хранения, приемки и продажи продовольственных и непродовольственных товаров. в торговой организации,
- с различными видами торгового инвентаря и инструментария для вскрытия тары, проверки качества товаров, подготовки товаров к продаже, выкладке и показе товаров, обслуживания покупателей),
- с правилами эксплуатации и техники безопасности,
- правилами подготовки к работе режущего и фасовочно-упаковочного оборудования,
- составить перечень технологического оборудования и инвентаря, с которыми работает продавец за прилавком и продавец консультант (менеджер торгового зала) при самообслуживании.
- составить перечень торгово-технологического оборудования на складе торгового предприятия.

**Тема 11. Обслуживание покупателей на весоизмерительном оборудовании (6 часов)**

Овладеть практическими навыками по подготовке и эксплуатации весоизмерительного оборудования с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности при работе на нем:

- установка весоизмерительного оборудования по уровню,
- техника взвешивания на весоизмерительном оборудовании,
- устранение простейших неисправностей.

**Тема 12. Участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей (6 часов)**

Ознакомиться с обязанностями работников магазина по сохранности материальных ценностей:

- видами материальной ответственности
- договором о материальной ответственности
- правами и обязанностями членов бригады
- правилами и сроками составления отчетов в магазине
- ответственностью за сохранность товарно-материальных ценностей
- порядком проведения инвентаризации

**Примечание:**

Самостоятельную работу по выполнению программных заданий студенты должны отразить в дневнике установленной формы по производственной практике. Перечень выполненных работ может быть иллюстрирован схемами, таблицами, заполненными документами и др. Документы оформляются на бланках или чистых листах по всем правилам делопроизводства. Дневник по производственной практике предоставляется в колледж вместе с характеристикой - отзывом руководителя практики от организации, заверенной подписью и печатью организации, где обучающийся проходил практику и рецензией от руководителя практики от колледжа в срок до 01 июля.

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие базы учебной практики (мастерской – учебный магазин), базы производственной практики (предприятие розничной торговли) и кабинета «Организация и технология розничной торговли»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

стенды, компьютеры, проектор.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику в предприятии розничной торговли.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Контрольно-кассовые машины, весы, холодильное оборудование и др., торгово-технологическое оборудование (прилавки, витрины, горки и пр.).

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **Нормативные акты**

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. Части первая, вторая, третья, четвертая.- М.: Изд. «Омега-Л», 2008 - 665 с.
2. Закон РФ «О защите прав потребителей» - М.:Омега-Л, 2008.
3. Инструкции о приемке товаров по количеству и качеству (П-6, П-7).
4. Правила торговли. С изменениями и дополнениями на 2008 г.-М.:Эксмо, 2008. - 80 с.

#### **Основная литература:**

1. Грибанова И.В., Смирнова Н.В. Организация и технология торговли: Учеб. пособие. – М.:РИПО, 2016. – 340 с.
2. Новаков А.А. Секреты розничной и торговли. Вопросы и ответы. – М.: Инфра-Инженерия, 2016. – 256с.

#### **Дополнительная литература:**

1. Памбухчиянц О.В. Организация и технология коммерческой деятельности. Учебник - 3-е изд. перераб. и доп.– М.: Изд. «Дашков и К», 2015. - 672 с.
2. Памбухчиянц О. В.Пособие для продавца продовольственных товаров: Учеб. Пособие для НПО. –М.: Изд. торговая корпорация «Дашков и К», 2015, - 316 с.
3. Рубцова Л.И. Продавец: Учеб. пособие для учащихся учеб.заведений нач.проф.образования /Л.И.Рубцова и др.; Изд.6-е, доп.и перераб.- Ростов н/Д:Феникс,2016.-448 с.

- контрольно-оценочные средства.
- сборник методических указаний по выполнению практических работ.
- сборник методических рекомендаций по выполнению самостоятельной вне-аудиторной работы.

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.-

Организация учебной и производственной практики осуществляется образовательным учреждением в сроки установленные рабочим учебным планом. Практику (учебную и производственную) студенты проходят в предприятиях розничной и оптовой торговли, а так же в отделах сбыта производственных организаций или в сфере услуг.

Практика является обязательным разделом ПМ.04. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так, и распродоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях направление деятельности, которых соответствуют профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документам соответствующих организаций.

Учебные дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля: «Теоретические основы товароведения», «Основы коммерческой деятельности», МДК 01.05 Товароведение непродовольственных товаров».

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

ВПО по специальности «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров». Желательно наличие опыта работы в торговых организациях или в Торгово-промышленной палате.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера - наличие СПО по специальности «Товароведение экспертиза качества потребительских товаров».

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.3. Принимать товары по количеству и качеству	Количественные показатели принимаемого товара Органолептические показатели качества	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении практических заданий, результатов выполнения внеаудиторной самостоятельной работы, тестовых заданий
ПК 1.10. Эксплуатировать торговотехнологическое оборудование	Количество выполненных операций на ККТ. Быстрота и точность их выполнения	Наблюдение. Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении практических заданий, результатов выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	Показатели ассортиментной идентификации Показатели качества товаров Признаки дефектов и градаций качества.	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении практических заданий, результатов выполнения внеаудиторной самостоятельной работы, тестовых заданий.
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	Показатели климатического и санитарно-гигиенического режима хранения и транспортирования Сроки хранения и транспортирования. Реквизиты товаросопроводительных документов.	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении практических заданий, результатов выполнения внеаудиторной самостоятельной работы, тестовых заданий, правильности решения ситуационных задач и оформления накладных.
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	Санитарно-эпидемиологические (гигиенические) показатели качества и безопасности товаров, упаковки и процессов	Оценка прав. Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении практических заданий, результатов выполнения внеаудиторной самостоятельной работы, тестовых заданий, правильности решения ситуационных задач и оформления накладных.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация наблюдений за деятельностью обучающегося. Портфолио п.п.4-6

<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом. Оценка качества товаров.	Формализованное наблюдение, текущий контроль знаний, оценка результатов выполнения практических работ
<b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области управления ассортиментом и оценки качества.	Формализованное наблюдение, текущий контроль знаний, оценка правильности решения проблем.
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой профессиональной информации. Использование различных источников информации	Оценка защиты отчетов по выполнению самостоятельной работы
<b>ОК 5.</b> Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Эффективный поиск необходимой профессиональной информации. Использование различных источников информации	Оценка защиты отчетов по выполнению самостоятельной работы
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Формализованное наблюдение за работой обучающегося в коллективе и с потребителями
<b>ОК 7.</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Формализованное наблюдение за работой обучающегося в коллективе и с потребителями
<b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Эффективный поиск необходимой профессиональной информации. Использование различных источников информации	Оценка защиты отчетов по выполнению самостоятельной работы
<b>ОК 9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Эффективный поиск необходимой профессиональной информации. Использование различных источников информации	Оценка защиты отчетов по выполнению самостоятельной работы

## Перечень практических работ

№ п/п	Наименование темы	Вид практической работы	Кол- во часов
1.	Тема 2.3. Особенности технологических планировок предприятий розничной торговли	Анализ различных типов магазинов в зависимости от устройства, планировки торгового зала, от эффективности использования площади торгового зала.	2
2.	Тема 3.1. Основы маркетинговой деятельности в торговле	Анализ деятельности торгового предприятия по изучению покупательского спроса, по составлению ассортиментного перечня с учетом товарного профиля магазина.	2
3.	Тема 3.3. Основы товароснабжения в торговле	Анализ содержания нормативно-правовой документации, регулирующей порядок приемки товаров.	2
4.	Тема 3.5. Технология приёмки продовольственных товаров в магазине	Решение ситуативных задач, связанных с приемкой товаров и документальное Оформление приемки товаров	2
5.	Тема 3.8. Технология подготовки Продовольственных товаров к продаже	Решение ситуативных задач, связанных с отработкой навыков по подготовке товаров к продаже.	2
6.	Тема 3.9. Правила торгового обслуживания и торговли товарами	Решение ситуационных задач, связанных с обслуживанием потребителей.	2
7.	Тема 4.1. «Правила торговли», «Правила работы предприятий розничной торговли	Решение ситуативных задач, связанных с обслуживанием покупателей и продажей товаров.	2
8.	Тема 4.2. Федеральный закон «О защите прав потребителей»	Решение ситуативных задач на основании содержания нормативных документов.	2
	<b>ИТОГО:</b>		<b>16</b>