

КОМИТЕТ ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

«СОСНОВОБОРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05

**ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

г. Сосновый Бор,

2020 г.

Настоящая основная профессиональная образовательная программа среднего общего образования (далее – ОПОП СОО) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования России № 413 от 17.05.2012г, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.07.2014 г. № 835; Перечня специальностей СПО, утвержденного Приказом Минобрнауки РФ от 29.10.2013г. № 1199 с изменениями от 25.11. 2016г. № 1477.

Организация разработчик: ГА ПОУ ЛО «Сосновоборский политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности **Продажа непродовольственных товаров, продажа продовольственных товаров, работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.**

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области товароведения при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и предполагаемые результаты освоения модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности **Продажа непродовольственных товаров, продажа продовольственных товаров, работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Код	Результаты обучения
ПК 1.1.	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.
ПК 1.2.	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.
ПК 1.3.	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
ПК 1.4.	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

ПК 2.1	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 2.2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК.2.3	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 2.4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 2.5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 2.6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 2.7	Изучать спрос покупателей.
ПК 3.1	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.
ПК 3.2	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков
ПК 3.3	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
ПК 3.4	Оформлять документы по кассовым операциям.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 3.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

- обслуживание покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров;

- обслуживание покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

- эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживание покупателей;

уметь:

- идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);

- оценивать качество по органолептическим показателям;

- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;

- расшифровать маркировку, клеймение и символы по уходу;

- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;

- производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;

- производить взвешивание товаров отдельных товарных групп;

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);

- устанавливать градации качества пищевых продуктов;

- распознавать дефекты пищевых продуктов;

- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

- производить подготовку измерительного, механического,

технологического контрольно-кассового оборудования;

- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологического контрольно-кассового оборудования;
- осуществлять подготовку ККТ различных видов;
- работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах;
- устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;
- распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;
- осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;
- оформлять документы по кассовым операциям;
- соблюдать правила техники безопасности;

знать:

- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
- классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;
- показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;
- назначение, классификацию торгового инвентаря;
- назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;
- устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;
- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- устройство и принцип работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда;
- документы, регламентирующие применение ККТ;
- правила расчетов и обслуживание покупателей;
- типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;
- классификацию устройств ККТ;
- основные режимы ККТ;
- особенности технического обслуживания ККТ;
- признаки платежеспособности государственных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отдельные признаки платежных средств безналичного расчета;
- правила оформления документов по кассовым операциям.

2.2 Количество часов, отводимых на освоение профессионального модуля

Трудоемкость ПМ.05 - 467 часов

Аудиторная нагрузка - 361 час

Из них: теоретические занятия - час

практические занятия – час

Практика:

учебная – 132 часа

Самостоятельная работа обучающегося – 106 часов

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 (по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир)

3.1. Структура профессионального модуля

Коды компетенции	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная	Производственная,
			Всего	в т.ч. лаборатор. и практические занятия			
	Раздел 1. Организация и технология розничной торговли		26				
	Раздел 2. Санитария и гигиена.		26				
	Раздел 3. Основы этики		4				
	Раздел 4. Эксплуатация контрольно-кассовой техники		42				

	Раздел 5. Розничная торговля продовольственными товарами		53				
	Раздел 6. Розничная торговля непродовольственными товарами		40				
	Раздел 7. Учет и отчетность		38				
	Учебная практика						
	Всего:	467	229		106	132	

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.05

Наименование разделов модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
Раздел 1. Организация и технология розничной торговли		26		
Тема 1.1. Розничная торговая сеть	Содержание			
	1.			Виды розничной торговой сети.
	2.			Ассортимент и торговая номенклатура товаров.
	3.			Состав помещений магазина и взаимосвязь между ними.
	4.			Планировка торгового зала.
Тема 1.2. Технология хранения и подготовка товаров к продаже	Содержание			
	1.			Формы и методы доставки товаров.
	2.			Условия, режим и сроки хранения товаров.
	3.			Размещение и укладка товаров на хранение.
	4.			Виды товарных потерь в торговле.
	5.			Значение предварительной подготовки товаров к продаже.
	6.			Особенности подготовки продовольственных товаров к продаже.
	7.			Особенности подготовки непродовольственных товаров к продаже
	Практические занятия Требование этикета к рабочему месту и служебному помещению. Правила работы магазина. Обязанности продавца магазина при обслуживании покупателей. Методы продажи товаров			

Раздел 2 Санитария и гигиена		26	
Тема 2.1. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям продовольственной торговли	Содержание		
	1.	Гигиенические требования к транспортированию, хранению, реализации пищевых продуктов.	
	2.	Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, канализации, условиям труда персонала.	
	3.	Требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов.	
Тема 2.2. Личная гигиена персонала.	Содержание		
	1.	Личная гигиена персонала.	
	2.	Медицинские осмотры.	
	3.	Санитарная одежда и правила пользования ею.	
	Практические занятия		
	Изучение инструкций и регламентов по санитарному состоянию торговых предприятий		
Раздел 3 Основы этики		4	
Тема 3.1. Основы деловой культуры	Содержание		
	1.	Этические принципы и нормы в деловых отношениях	
	2.	История и принципы делового этикета	
	3.	Требование этикета к рабочей одежде и внешнему виду работника торговли	
	4.	Требования этикета к рабочему месту и служебному помещению	
	5.	Этика служебных взаимоотношений.	
	Практические занятия Тренинги по техникам общения. Составление резюме, составление деловых писем.		

Раздел 4. Эксплуатация контрольно-кассовой техники		42	
Тема 4.1. Характеристика типов ККМ	Содержание		
	1.	Классификация ККМ - «Самсунг», «Ладога».	
	2.	Кассовые POS-терминалы: типы, назначение, техническая характеристика, правила эксплуатации	
Тема 4.2. Эксплуатация ККМ	Содержание		
	1.	Подготовка ККМ к работе.	
	2.	Основные правила работы на ККМ,	
	3.	Порядок окончания работы на ККМ	
Тема 4.3. Учет кассовых операций	Содержание		
	1.	Оформление кассовой документации.	
	2.	Учет кассовых операций.	
	Практические занятия		
	Ознакомление с реквизитами чека, порядок хранения ЭКЛЗ. Изучение правил эксплуатации ККМ. Порядок снятия X Z-отчетов		
Раздел 5. Розничная торговля продовольственными товарами		53	
Тема 5.1. Бакалейные и кондитерские товары	Содержание		
	1.	Бакалейные товары: крупы, мука, макаронные изделия, сахар, растительные масла.	
	2.	Хлеб и хлебобулочные товары.	
	3.	Кондитерские товары.	
	4.	Мучные кондитерские изделия	
Тема 5.2. Мясные товары	Содержание		
	1.	Мясо. Разруб говядины в торговле.	
	2.	Разруб баранины и свинины в торговле.	
	3.	Требования к качеству мяса.	

	4.	Мясная гастрономия.		
	5.	Ассортимент вареных колбас.		
	6.	Требования к качеству колбас		
Тема 5.3. Рыбные товары	Содержание			
	1.	Живая рыба.		
	2.	Охлаждённая рыба.		
	3.	Мороженая рыба.		
	4.	Солёная рыба.		
Тема 5.4. Молоко и молочные товары	Содержание			**
	1.	Ассортимент молока и сливок		
	2.	Ассортимент диетических кисломолочных продуктов.		
	3.	Сметана, творог.		
	4.	Молочные консервы.		
	5.	Твёрдые сычужные сыры		
	Практические занятия			
	Определение качества хлебобулочных товаров.			
	Определение качества колбасы.			
	Определение качества соленой рыбы.			
Определение качества сыра.				
Определение качества карамели				
Раздел 6 Розничная торговля непродовольственными товарами			40	
	Содержание			
Тема 6.1. Текстильные и одежно- обувные товары	1.	Текстильные товары и ткани		
	2.	Швейные и трикотажные товары		
	3.	Обувные товары		
	4.	Пушно-меховые и овчинно-шубные товары		
	5.	Галантерейные товары		

Тема 6.2. Хозяйственные и культурно-бытовые товары	Содержание		
	1.	Мебельные товары	
	2.	Силикатные товары	
	3.	Электробытовые товары.	
	4.	Строительные товары	
Тема 6.3. Товары культурно-бытового назначения	Содержание		
	1.	Школьно-письменные и канцелярские товары.	
	2.	Игрушки.	
	3.	Ювелирные товары.	
	4.	Практические занятия	
Изучение тканей по образцам. Изучение показателей качества швейных товаров. Изучение правил продажи электробытовых товаров			
Раздел 7 Учет и отчетность			38
Тема 7.1. Материальная ответственности	Содержание		
	1.	Сущность материальной ответственности.	
	2.	Индивидуальная и бригадная формы материальной ответственности.	
	3.	Договор о материальной ответственности.	
	4.	Первичный учет и ответственность материально-ответственных лиц	
Тема 7.2. Требования к оформлению документов	Содержание		
	1.	Классификация документов.	
	2.	Требования к оформлению документов.	
	3.	Способы исправления ошибок в документах.	
	4.	Документооборот. Правила хранения документов	

Тема 7.3. Ведение кассовых и товарных операций	Содержание		
	1.	Порядок ведения и оформления кассовых операций.	
	2.	Порядок сдачи выручки в банк.	
	3.	Учет денежных документов	
	4.	Отчетность кассира.	
	5.	Инвентаризация наличных денежных документов в кассе.	
	6.	Документальное оформление приема и оприходования товара.	
	7.	Оформление доверенностей.	
	8.	Оформление продажи товара и товарных потерь.	
	9.	Товарный отчет	
	Практические занятия		
Составление приходных и расходных документов к товарному отчету. Составление товарного отчета. Порядок проведения инвентаризации. Оформление инвентаризационной описи			
Самостоятельная работа обучающегося по разделам модуля (всего)			106
Учебная практика. Виды работ. Знакомство с материально-технической базой предприятия, планировкой, правилами внутреннего трудового распорядка. Ознакомление с квалификационными требованиями к профессии продавца продовольственными товарами. Инструктаж по ТБ и ПБ. Ознакомление с нормативной документацией по безопасности труда при эксплуатации торгового оборудования. Весоизмерительное оборудование, устройство ВНЦ-10 и владение навыками эксплуатации. Овладение навыками эксплуатации электронных весов ВЭ-15Т «Масса». Овладение навыками эксплуатации товарных весов. Овладение навыками эксплуатации электронных весов с выдачей этикетки. Ознакомление с холодильным оборудованием магазина, правила его эксплуатации. Ознакомление с подъемно-транспортным оборудованием в магазине.			132

<p>Эксплуатация теплового оборудования в магазине (кофеварки, грили). Распознавание признаков и правила определения платежеспособности денег. Сдача выручки в Госбанк. Подготовка рабочего места продавца к началу работы и продажи товаров. Ознакомление с видами инвентаря и инструментов, имеющихся в магазине, их назначение, правилами пользования и ухода за ними. Овладение техникой фасовки, упаковывания товаров. Овладение основными операциями предпродажной подготовки (проверка, наименование, количество, сортности, цена, состояние упаковки и правильности маркировки). Выкладка товаров в торговом зале с учетом товарного соседства. Овладение навыками продажи хлебобулочных изделий. Овладение навыками продажи бакалейных товаров. Овладение навыками продажи мяса и мясопродуктов Овладение навыками продажи молока и молочных продуктов. Овладение навыками продажи рыбы и рыбных товаров. Овладение навыками продажи кондитерских товаров. Овладение навыками продажи плодоовощной продукцией. Правила продажи алкогольных товаров. Правила продажи кофе, чая. Составление приходных и расходных документов к товарному отчету. Составление товарного отчета. Составление приходных и расходных документов к кассовому отчету. Составление кассового отчета. Порядок проведения инвентаризации. Оформление инвентаризационной описи. Понятие об основных средствах, малоценных предметах и быстроизнашивающегося инвентаря. Организация рекламы в магазине самообслуживания. Участие в оформлении интерьера магазина Ознакомление с типами контрольно-кассовых машин (ККМ), имеющихся в магазине, правила эксплуатации и ТБ. Организация рабочего места кассира, подготовка ККМ к работе. Работа на ККМ, овладение навыками. Оформление книги кассира-операциониста, снятие показаний суммирующих счетчиков на начало и конец дня, подсчет выручки за день</p>		
<p>Всего:</p>	<p>467</p>	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля обеспечено наличием учебных кабинетов товароведного цикла, охраны труда, технического оснащения торговых организаций.

Оборудование учебного кабинета:

приборы для измерения кислотности, содержания жира, спирта, прибор для определения влажности

Технические средства обучения:

компьютер, ксерокс.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

весы механические и электронные,

контрольно-кассовые машины,

POS- терминалы,

сканеры.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Федеральные законы

«О защите прав потребителей», Ф.З.-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212.

«О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000

«О техническом регулировании», №184-ФЗ от 27.12.02.

«О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000

«О техническом регулировании», №184-ФЗ от 27.12.02.

Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19.01. 98 № 55 с изменениями и дополнениями)

«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Ф.З.-52 от 31.03.1999

Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов / СанПин 2.3.2.1324-03

Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01.

Федеральный Закон «Об основах охраны труда в РФ», 1999.

Трудовой кодекс РФ.

«О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товара» от 23.09.92
«Об информации, информатизации и защите информации», ФЗ-24 от 20.02.95
«О рекламе», ФЗ-108 от 18.07.95
«О техническом регулировании», ФЗ-184 от 27.12.2002
«О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках», № 948-1 от 22.-3.1991 (с изм. и доп. 1992, 1995, 1998,2000,2001, 2002гг.)

Основные источники

Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле. –АСАДЕМА, 2007.
Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций. - М.: АСАДЕМА, 2007.
Карташова Л.В. Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров. -М., Деловая литература, 2004.
Новикова А. М. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. Учеб. для нач. проф. образования, М., ПрофОбрИздат., 2001.
Неверов А.Н. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. Учеб. для нач. проф. образования, М., ПрофОбрИздат., 2001.

Дополнительные источники

Аилова ГЛ., Васильева М.П., Петренко И.А., Рыженко Г .Н. Товароведение и экспертиза металлохозяйственных и ювелирных товаров, - СПб.: Питер, 2005
Алексеев Н.С. Товароведение хозяйственных товаров. Т. I /Строительные, мебельные, посудохозяйственные силикатные товары/. - М.: Экономика, 1990
Васильева И.О. Товароведение бытовых электротехнических товаров. М.: Издательский центр «Академия», 2004
Дронова Н.Д. Методика оценки ювелирных изделий с драгоценными, полудрагоценными и поделочными камнями. М.; ОЦПКРТ, 1997.
Дронова Н.Д. Новое в диагностике ювелирных материалов. – М.: ОЦГЖРТ, 1999.
Иванова В. Я, Голубенке О. А, Товароведение и экспертиза кожевенной продукции: Учебник. - М.: ИТК «Дашков и К», 2003
Игнатенко В.Б, Дефекты обуви. Учеб, лекция. - М.: ОЦЖР'1', 1 999
Кутянин Г.И. Пластические массы и бытовые химические товары. - М.: 1987
Николаева М.А. идентификация и идентификация пищевых продуктов,- М., Экономика, 1996.

Мареев Ю.И. и др. Товароведение хозяйственных товаров. М.: Экономика, 1980

Магомедов ШЛИ, Товароведение и экспертиза обуви. - М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2004.

Николаева М.А. Теоретические основы товароведения. - М.: Изд. НОРМА, 2006

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. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	Оценка качества и комплектности непродовольственных товаров. Проверка количества товаров.	Выполнение практической работы, решение ситуационной задачи
ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании	Подготовка к выкладке и выкладка в торговом зале непродовольственных товаров согласно планограмм.	
ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	Обслуживание покупателей по продаже непродовольственных товаров. Предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности, эксплуатации.	
ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	Составление договора о материальной ответственности.	
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	Изучение инструкции о приемке товаров, товарно-сопроводительной документации.	
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку	Подготовка к продаже продовольственных товаров.	

	Выкладка в торговом зале продовольственных товаров согласно планограммам	
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	Обслуживание, консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах продовольственных товаров.	
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов	Изучение требований к маркировке товаров. Изучение инструкций по условиям и срокам хранения товаров.	Выполнение практической работы, решение ситуационной задачи
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования	Подготовка к работе и работа на торгово-технологическом оборудовании. Правила техники безопасности.	
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей	Техника устного опроса покупателей и составление опросных листов	
ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации ККТ и выполнять расчетные операции с покупателями	Работа на ККТ, выполнение расчетных операций с покупателями.	
ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков	Методы проверки платежеспособности государственных денежных знаков.	
ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги	Проверка качества и количества продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на продовольственные товары и услуги.	
ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям	Оформление документов по кассовым операциям.	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности 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	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием,	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	

осознанно планировать повышение квалификации		
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	