

**ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВЛАДИКАВКАЗСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»
(ЧПОУ ВПК)**

РАССМОТРЕНО

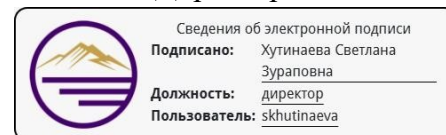
на заседании Педагогического совета

Протокол № 12

от «29» мая 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧПОУ ВПК



Приказ № 30-Д от «29» мая 2026г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.01 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ**

МДК.01.01. Продажа продовольственных товаров

МДК.01.02 Продажа непродовольственных товаров

среднего профессионального образования
по профессии **38.01.02 Продавец**

Квалификация подготовки:

продавец-кассир

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения:

10 месяцев на базе основного общего образования

Владикавказ - 2026

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 «Продавец».

Организация разработчик ОПОП:

Частное профессиональное образовательное учреждение «Владикавказский профессиональный колледж»

Разработчики: Хутинаева С.З., директор ЧПОУ ВПК

Томаева З.А., начальник учебной части ЧПОУ ВПК

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	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	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	выбирать способы решения задач профессиональной деятельности

	(самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	<p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации;</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска;</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности;</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>приемы структурирования информации;</p> <p>формат оформления результатов поиска информации;</p> <p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и;</p> <p>программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	<p>использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации</p>
ОК 03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>основы предпринимательской</p>	<p>планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>

	<p>развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>	<p>деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта</p>	
ОК 04	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности</p>	<p>взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>
ОК 05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной</p>	<p>правила оформления документов; правила построения устных сообщений</p>	<p>осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке</p>

	тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности; социального и культурного контекста	
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в 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	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; правила поведения в чрезвычайных ситуациях	обеспечивать ресурсосбережение в профессиональной деятельности

	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	вести здоровый образ жизни
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 деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	пользоваться профессиональной документацией
ПК 1.1	осуществлять приемку товаров по количеству и	состав сырья, товароведная	проводить идентификацию товаров

<p>качеству, обеспечивая контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов;</p> <p>проверять наименования, количество и качество, сортность, цены, состояние упаковки, правильность маркировки и расфасовки товаров;</p> <p>идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных и непродовольственных товаров;</p> <p>уметь расшифровывать штрих-коды и маркировку товаров и входящие в ее состав информационные знаки (символы по уходу для непродовольственных товаров);</p> <p>использовать органолептические методы оценки качества товаров; определять градации качества;</p> <p>выявлять фальсифицированные и контрафактные товары;</p> <p>обосновывать необходимость проведения товарных экспертиз; оценивать качество тары и упаковки;</p> <p>диагностировать дефекты товаров;</p> <p>определять причины их возникновения;</p> <p>оформлять</p>	<p>характеристика товаров;</p> <p>требования, предъявляемые к качеству, недопустимые дефекты товаров;</p> <p>принципы кодировки товаров, требования к маркировке товаров;</p> <p>условия хранения и сроки реализации;</p> <p>нормативно-техническая документация (ГОСТы, ТУ, Технические регламенты, Стандарты предприятия), инструкции по приемке товаров</p>	<p>различных групп;</p> <p>расшифровывать маркировку товаров;</p> <p>производить органолептическую оценку качества;</p> <p>диагностику дефектов товаров;</p> <p>предотвращать реализацию фальсифицированной и контрафактной продукции</p>
---	--	---

	документацию при приёмке, отгрузке/выдаче товара		
ПК 1.2	<p>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</p>	<p>требования к условиям хранения, сроки реализации товаров; факторы, обеспечивающие формирование и сохранение потребительских свойств товаров; виды потерь, причины их возникновения и меры предупреждения</p>	<p>обеспечивать сохранность товаров; предупреждать и сокращать товарные потери</p>
ПК 1.3	<p>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,</p>	<p>классификация, ассортимент товаров; показатели идентификации товаров; основы мерчандайзинга</p>	<p>подготавливать рабочее место и товары к продаже; осуществлять размещение и выкладку товара в торговом зале</p>

	<p>проверка комплектности, эксплуатационных свойств и др.;</p> <p>подготавливать продовольственные товары к продаже:</p> <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-технического оборудования инвентаря и инструментов</p>
ПК 1.5	<p>предоставлять покупателю полную и достоверную информацию о товарах, качестве, потребительских свойствах, правилах</p>	<p>методы продажи товаров;</p> <p>классификация, ассортимент товаров, характеристика, назначение, способы использования;</p>	<p>обслуживать покупателей предоставлять;</p> <p>информацию о товаре оказывать;</p> <p>дополнительные услуги</p>

<p>обмена и возврата отдельных видов товара; предлагать продовольственные товары различного ассортимента, предоставлять информацию о составе, пищевой ценности, условиях и сроках хранения, поставщиках; предлагать и осуществлять показ непродовольственных товаров, демонстрацию их в действии, 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; пользоваться программным обеспечением для оформления заказа покупателю; принимать участие в презентации товара и предоставлять</p>	<p>расшифровка маркировки; розничные цены на товары; основные торговые марки производителей; Правила эксплуатации непродовольственных товаров и ухода за ними, гарантийные сроки эксплуатации; виды брака, правила обмена и возврата 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>	
---	--	--

	дополнительные услуги покупателям; разрешать конфликтные ситуации с покупателем; выявлять основные причины неудовлетворенности покупателя		
ПК 1.6	применять цифровые технологии при оформлении приемки и отпуска товаров, приеме и формировании заказов на товар, доставки товара до потребителя и др.; оформлять расчетные документы, чеки, сопроводительную документацию при различных формах продажи	основы цифровых технологий; основные положения Конституции РФ и других законодательных и нормативно-правовых актов в сфере профессиональной деятельности	владеть навыками и использовать в работе цифровые технологии в организации торгово-технологического процесса
ПК 1.7	формировать заявки, комплектовать товар согласно заказу; осуществлять выполнение заказа и доставку товара покупателю	основы цифровых технологий; признаки формирования ассортимента товаров; потребности торгового предприятия в товарах с учётом спроса покупателей; требования к упаковке различных групп товаров; правила возврата товара	обладать навыками ведения продаж товаров на электронных площадках, торговых маркетплейсах; комплектовать товары для выполнения заказа; производить упаковку товара; осуществлять организацию доставки товара потребителю

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8		9	10
ОК 01 –	Раздел 1. Продажа продовольственных товаров	130	48	130	86	x	40	4		
ОК 09	Раздел 2. Продажа непродовольственных товаров	128	48	128	86	x	38	4		
ПК 1.1 –	Учебная практика	144	144						144	
ПК 1.7	Производственная практика	216	216							216
	Промежуточная аттестация (экзамен по модулю)	8						8		
Всего:		626	456	258	172	X	78	16	144	216

2.2. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа)	Объем ак. часов
МДК 01.01 Продажа продовольственных товаров		130/48
Введение	Цель и задачи изучения профессионального модуля	2
Раздел 1. Организация торговли продовольственными товарами		9/4
Тема 1.1.	Содержание учебного материала	9/4
Характеристика потребительских свойств продовольственных товаров	Классификация, потребительские свойства и качество продовольственных товаров. Основы стандартизации и сертификации, маркировка и штриховое кодирование товаров.	3
	Практическое занятие № 1	4
	Выполнение расчёта энергетической ценности продуктов питания.	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2
Раздел 2. Организация продажи продовольственных товаров		
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	9/4
Организация продажи зерномучных товаров	Общая характеристика ассортимента зерномучных товаров, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи.	3
	Практическое занятие № 2 Идентификация и оценка качества ассортимента зерномучных товаров по предоставленным образцам и стандартам.	4
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	9/4
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.	3
	Практическое занятие № 3 Идентификация ассортимента и оценка качества хлеба и хлебных изделий по предоставленным образцам и стандартам.	4
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2

Тема 2.3.	Содержание учебного материала	9/4
Организация продажи плодоовощных товаров	Общая характеристика ассортимента плодоовощных товаров, их классификация, пищевая ценность. Правила продажи плодоовощных товаров.	3
	Практическое занятие № 4 Идентификация и оценка качества плодоовощных товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.	4
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2
Тема 2.4.	Содержание учебного материала	11/4
Организация продажи пищевых концентратов	Общая характеристика ассортимента пищевых концентратов, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи пищевых концентратов.	3
	Практическое занятие № 5 Идентификация и оценка качества пищевых концентратов по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.	4
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4
Тема 2.5.	Содержание учебного материала	11/4
Организация продажи кондитерских изделий	Общая характеристика ассортимента (крахмала, сахара, мёда и кондитерских изделий), их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения, правила продажи.	3
	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
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4
Тема 2.6.	Содержание учебного материала	11/4
Организация продажи вкусовых товаров	Общая характеристика ассортимента вкусовых товаров, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи вкусовых товаров	3
	Практическое занятие № 7 Идентификация ассортимента и оценка качества вкусовых товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и	4

	выкладка.	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4
Тема 2.7.	Содержание учебного материала	11/4
Организация продажи молока и молочных товаров	Общая характеристика ассортимента молочных товаров, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи молочных товаров	3
	Практическое занятие № 8 Идентификация ассортимента и оценка качества молочных товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.	4
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4
	Содержание учебного материала	11/4
Тема 2.8.	Содержание учебного материала	11/4
Организация продажи яиц и продуктов их переработки	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	3
	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.	4
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4
	Содержание учебного материала	11/4
Тема 2.9.	Содержание учебного материала	11/4
Организация продажи масложировых товаров	Общая характеристика ассортимента масложировых товаров, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Правила продажи масложировых товаров.	3
	Практическое занятие № 10 Идентификация ассортимента пищевых жиров и продуктов их переработки по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.	4
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4
	Содержание учебного материала	11/4
Тема 2.10.	Содержание учебного материала	11/4

Организация продажи мяса и мясных продуктов	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.	3
	Практическое занятие № 11 Идентификация ассортимента и оценка качества мяса и мясных продуктов по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка к продаже, размещение и выкладка.	4
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4
Тема 2.11.	Содержание учебного материала	11/4
Организация продажи рыбы и рыбных товаров	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.	3
	Практическое занятие № 12 Идентификация ассортимента и оценка качества рыбы и рыбных товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка к продаже, размещение и выкладка.	4
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена		4
Учебная практика УП 01.01		72
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		

МДК 01.02 Продажа непродовольственных товаров		128/48
Раздел 1. Введение		6/0
Тема 1.1	Содержание учебного материала	6/0
Теоретические основы товароведения	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
	В том числе практических и лабораторных занятий	-
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2
Раздел 2. Текстильные товары		6/2
Тема 2.1. Текстильные товары	Содержание учебного материала	6/2
	Классификация текстильных волокон. Потребительские свойства тканей и нетканых материалов. Классификация и ассортимент тканей. Упаковка, маркировка и хранение текстильных товаров	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	Практическое занятие №1 Определение на образцах тканей нитей основы и утка, изучение видов переплетения и отделки тканей.	2
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2
Раздел 3. Швейно-трикотажные товары		6/2
Тема 3.1. Швейно-трикотажные товары	Содержание учебного материала	6/2
	Материалы, используемые для изготовления одежды. Классификация и ассортимент одежды. Контроль качества одежды. Маркировка, упаковка и хранение одежды	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	Практическое занятие № 2 Идентификация ассортимента верхней одежды и легкого платья по основным классификационным признакам. Идентификация ассортимента постельного и столового белья из	2

	тканей по видам, фасонам и тканям.	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2
Раздел 4. Кожевенно-обувные товары		8/4
Тема 4.1. Кожевенно-обувные товары	Содержание учебного материала	8/4
	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 и лабораторных занятий	4
	Практическое занятие № 3 Ознакомление с ассортиментом обувных материалов. Распознавание кожи хромового, хромрастительного и жирового дубления. Распознавание деталей обуви: детали верха (наружные, промежуточные, внутренние), детали низа обуви. Определение вида, фасона, цвета, размера обуви и половозрастной группы.	2
	Практическое занятие № 4 Характеристика обуви по всем признакам классификации по натуральным образцам	2
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2
Раздел 5. Пушно-меховые товары		6/2
Тема 5.1. Пушно-меховые товары	Содержание учебного материала	6/2
	Пушно-меховое сырьё. Классификация и характеристика ассортимента пушно-мехового полуфабриката. Сортировка пушного и мехового полуфабриката. Классификация и характеристика ассортимента пушно-меховых товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение пушно-меховых изделий.	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	Практическое занятие № 5 Ознакомление с видами меха	2
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2
Раздел 6. Парфюмерно-косметические товары		8/4
Тема 6.1.	Содержание учебного материала	8/4

Парфюмерно-косметические товары	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 и лабораторных занятий	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
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2
Раздел 7. Галантерейные товары		8/4
Тема 7.1. Галантерейные товары	Содержание учебного материала	8/4
	Классификация и ассортимент кожевенно-галантерейных товаров. Классификация и ассортимент текстильной галантереи. Классификация и ассортимент галантереи из пластмасс и поделочных материалов. Классификация металлической галантереи.	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	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
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2
Раздел 8. Пластические массы и изделия на их основе		6/2
Тема 8.1. Пластические массы и изделия на их основе	Содержание учебного материала	6/2
	Общая характеристика материалов. Состав и классификация пластмасс. Методы переработки пластмасс в изделия. Дефекты изготовления изделий из пластмасс.	
	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.	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2
	Практическое занятие № 10 Идентификация различных видов пластмасс.	
	Практическое занятие № 11 Изучение ассортимента изделий из пластических масс.	2
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2
Раздел 9. Бытовые химические товары		10/6
Тема 9.1. Бытовые химические товары	Содержание учебного материала	10/6
	Моющие средства. Средства для мытья посуды. Средства для отбеливания. Лакокрасочные материалы: ассортимент, состав, виды, маркировка и упаковка. Клеящие материалы: классификация, состав, назначение. Чистящие средства. Маркировка, транспортирование и хранение бытовых химических товаров.	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	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
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2
Раздел 10. Силикатные товары		6/2
Тема 10.1. Силикатные товары	Содержание учебного материала	6/2
	Стекланные товары. Виды и состав стекла, Изучение украшений стекланных изделий Ассортимент стеклнной посуды. Маркировка, упаковка, хранение. Требования к качеству стеклнной 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 и лабораторных занятий	2

	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 производства и декорированию, назначению.	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2
Раздел 11. Строительные товары		6/2
Тема 11.1.	Содержание учебного материала	6/2
Строительные товары	Природные каменные материалы. Листовые стекломатериалы.	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	Практическое занятие №17 Ознакомление с ассортиментом строительных материалов.	2
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2
Раздел 12. Металло-хозяйственные товары		6/2
Тема 12.1. Металло-хозяйственные товары	Содержание учебного материала	6/2
	Общая характеристика. Виды металлов. Способы защиты поверхности изделий из металлов. Формирование свойств металло-хозяйственных товаров в процессе производства. Классификация, ассортимент и качество металло-хозяйственных изделий. Классификация и ассортимент металлической посуды, столовых приборов и ножевых товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металло-хозяйственных товаров.	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	2
	Практическое занятие № 18 Изучение металлов, используемых в производстве посуды, способов обработки поверхности металлических изделий.	
	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	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2
Раздел 13. Мебельные товары		6/2
Тема 13.1. Мебельные товары	Содержание учебного материала	6/2
	Общие сведения об основных материалах, применяемых в производстве мебели. Классификация и ассортимент мебели. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели.	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	2
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2
Раздел 14. Электробытовые товары		8/4
Тема 14.1. Электробытовые товары	Содержание учебного материала	8/4
	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
	В том числе практических и лабораторных занятий	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
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2
Раздел 15. Культурно-бытовые товары		8/2
Тема 15.1. Культурно-бытовые товары	Содержание учебного материала	8/2
	Классификация культурно-бытовых товаров. Школьно-письменные и канцелярские товары. Игрушки. Используемые материалы. Требования к игрушкам. Классификация. Фототовары.	4
	В том числе практических и лабораторных занятий	2

	Практическое занятие № 23 Идентификация ассортимента и определение качества изделий из бумаги и картона по образцам. Идентификация ассортимента и определение качества игрушек.	2
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2
Раздел 16. Ювелирные товары и часы		6/2
Тема 16.1. Ювелирные товары	Содержание учебного материала	6/2
	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
	В том числе практических и лабораторных занятий	2
	Практическое занятие № 24 Ознакомление с ассортиментом ювелирных изделий, определение пробы драгоценных металлов.	2
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2
Раздел 17. Технология торговли непродовольственными товарами		14/6
Измерительное оборудование торговых предприятий.	Содержание учебного материала	14/6
	Значение измерительного оборудования. Классификация и индексация торговых весов. Общие требования, предъявляемые к весам. Требования безопасности при эксплуатации весов. Устройство весов. Весы электронные.	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	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
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена		4

<p>Учебная практика УП 01.02</p> <p>Виды работ:</p> <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
<p>Производственная практика ПП 01</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с формой организации труда, правилами внутреннего распорядка в торговом предприятии. 2. Прохождение инструктажа по пожарной безопасности и охране труда на торговом предприятии 3. Приемка товаров по количеству и качеству 4. Подготовка товаров к продаже 5. Продажа товаров 6. Консультация и обслуживание покупателей 7. Учет и отчетность на розничном торговом предприятии 8. Контроль и проверка сохранности товарно-материальных ценностей 9. Организация рекламно-информационной деятельности на розничном торговом предприятии 	216
<p>Промежуточная аттестация в форме экзамена по профессиональному модулю</p>	8
<p>Всего</p>	626

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы производится с применением дистанционных технологий и требует наличия электронной образовательной среды; учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- классная доска;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-практическое оборудование, необходимое для проведения предусмотренных программой практических занятий. В соответствии с п.4.4 ФГОС СПО допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

Технические средства обучения:

- компьютеры с выходом в сеть Internet;
- сайт «Личная студия» с возможностью работы с электронным образовательным ресурсом;
- электронные библиотечные ресурсы.

Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

- методические указания по организации практических занятий;
- методические указания по самостоятельной работе.

Программное обеспечение:

Программное обеспечение, являющееся частью электронной информационно-образовательной среды и базирующееся на телекоммуникационных технологиях:

- компьютерные обучающие программы;
- тренинговые и тестирующие программы;
- интеллектуальные роботизированные системы оценки качества выполненных работ;
- справочно-правовая система «Консультант плюс», «Гарант»;
- электронно-библиотечная система (ЭБС) ЭБС «IPR SMART» <http://iprbookshop.ru/>;
- программа управления образовательным процессом в ЭИОС (Информационная технология. Программа управления образовательным процессом. КОМБАТ).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Основные источники

1 Рябкова, Д. С. 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 : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/131419.html>

2 Аксёнова, Л. И. Товароведение непродовольственных товаров : учебное пособие / Л. И. Аксёнова, Н. А. Сариева, Г. В. Герлиц. — 2-е изд. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. — 455 с. — ISBN 978-985-895-053-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/134166.html>

3 Скрыбина, О. В. Товароведение продовольственных товаров: рыба и рыбные продукты : учебное пособие для СПО / О. В. Скрыбина, Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. —

Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 89 с. — ISBN 978-5-4488-1533-1, 978-5-4497-1728-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/122335.html>

Дополнительные источники

1. Журнал "Товаровед продовольственных товаров": [сайт]/ Издатель © Издательский Дом «Панорама». – Москва, 2004 - . - Выходит ежемесячно. – URL: <https://panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html#> (дата обращения: 4.12.2023). – Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения 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>- тестирование;</p> <p>- выполнение практических заданий;</p> <p>- выполнение заданий на дифференцированном зачете, экзамене</p>
ПК 1.2.	Соблюдение санитарно-гигиенического	- тестирование;

	<p>режима и режима хранения продовольственных товаров в соответствии с требованиями ГОСТ и технических условий. 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>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение практических заданий; - выполнение заданий на дифференцированном зачете, экзамене
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 и сортам.</p> <p>Соблюдение требований по размещению и выкладке товаров к продаже с применением основ мерчандайзинга.</p> <p>Оформление ценников на товары в соответствии с правилами.</p> <p>Выполнение операций по организации рабочего места продавца.</p> <p>Осуществление контроля за своевременным пополнением рабочего запаса товаров.</p> <p>Обеспечение сохранности товаров, чистоты и порядка на рабочем месте.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - выполнение практических заданий; - выполнение заданий на дифференцированном зачете, экзамене
ПК 1.4.	<p>Выполнение подготовительных работ к использованию измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования, инвентаря и инструментов в соответствии с нормативно-технической документацией, типовыми правилами.</p> <p>Эффективное использование измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования, инвентаря и инструментов в соответствии с нормативно-технической документацией, типовыми правилами.</p> <p>Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - выполнение практических заданий; - выполнение заданий на дифференцированном зачете, экзамене

ПК 1.5.	<p>Обслуживание покупателей в соответствии с законодательно-нормативными документами.</p> <p>Выполнение алгоритма действий по обслуживанию покупателей в зависимости от метода продажи товаров.</p> <p>Консультирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.</p> <p>Упаковка товаров разными способами с учётом их особенностей.</p> <p>Решение торговых и конфликтных ситуаций в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Использование программного обеспечения для оформления заказа покупателю.</p> <p>Участие в презентации товаров.</p> <p>Предоставление дополнительных услуг покупателям.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - выполнение практических заданий; - выполнение заданий на дифференцированном зачете, экзамене
ПК 1.6.	<p>Применение цифровых технологий при оформлении приемки и отпуска товаров, приеме и формировании заказов на товар, доставки товара до потребителя и др.</p> <p>Оформление расчетных документов, чеков, сопроводительной документации при различных формах продажи.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - выполнение практических заданий; - выполнение заданий на дифференцированном зачете, экзамене
ПК 1.7.	<p>Выполнение деления товарных позиций на ассортиментные группы в соответствии с потребностями целевой аудитории.</p> <p>Составление плана по поставкам.</p> <p>Эффективное использование инструментов продвижения, в зависимости от особенностей каждой площадки.</p> <p>Оформление карточек товаров для каждого маркетплейса.</p> <p>Составление отчётности.</p> <p>Осуществление выполнения заказа и доставки товара покупателю.</p> <p>Отслеживание видимости и позиции товаров, а также нововведениях на маркетплейсе.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - выполнение практических заданий; - выполнение заданий на дифференцированном зачете, экзамене

ОК 01	<p>Обосновать постановку цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач.</p> <p>Адекватно оценивать и давать самооценку эффективности и качества выполнения профессиональных задач. Проявлять активность и инициативность в процессе освоения профессионального модуля.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - выполнение практических заданий; - выполнение заданий на дифференцированном зачете, экзамене
ОК 02	<p>Использовать различные источники, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач. Определять задачи и необходимые источники для поиска информации. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - выполнение практических заданий; - выполнение заданий на дифференцированном зачете, экзамене
ОК 03	<p>Демонстрировать ответственность за принятые решения.</p> <p>Обосновать самоанализ и коррекцию результатов собственной работы.</p> <p>Эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Применять современную научную профессиональную терминологию.</p> <p>Определять источники финансирования.</p> <p>Применять знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - выполнение практических заданий; - выполнение заданий на дифференцированном зачете, экзамене

ОК 04	<p>Взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик.</p> <p>Обосновать анализ работы членов команды.</p> <p>Применять коммуникационные способности (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями).</p> <p>Полнота понимания и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды (группы).</p> <p>Владение способами бесконфликтного общения в коллективе.</p> <p>Соблюдение принципов профессиональной этики.</p> <p>Наличие положительных отзывов об уровне развития коммуникационных навыков работы.</p> <p>Проявление толерантности в рабочем коллективе.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - выполнение практических заданий; - выполнение заданий на дифференцированном зачете, экзамене
ОК 05	<p>Грамотность устной и письменной речи.</p> <p>Ясность формулирования и изложения мыслей.</p> <p>Грамотно оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке.</p> <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые).</p> <p>Понимать тексты на базовые профессиональные темы.</p> <p>Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.</p> <p>Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.</p> <p>Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).</p> <p>Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - выполнение практических заданий; - выполнение заданий на дифференцированном зачете, экзамене
ОК 06	<p>Описывать и проявлять значимость своей профессии.</p> <p>Применять стандарты антикоррупционного</p>	

	поведения.	
ОК 07	<p>Эффективно выполнять правила ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик.</p> <p>Знать и использовать ресурсосберегающие технологии в области телекоммуникаций.</p> <p>Соблюдать нормы экологической безопасности.</p> <p>Осуществлять работу с соблюдением принципов бережливости.</p> <p>Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - выполнение практических заданий; - выполнение заданий на дифференцированном зачете, экзамене
ОК 08	<p>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</p> <p>Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности.</p> <p>Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - выполнение практических заданий; - выполнение заданий на дифференцированном зачете, экзамене
ОК 09	<p>Эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - выполнение практических заданий; - выполнение заданий на дифференцированном зачете, экзамене