



Автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Л.В. Ватлина
Л.В. Ватлина

28 мая 2025 г.

**РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих
по программе базовой подготовки**

по специальности:

**38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров**

Квалификация выпускника:

Товаровед-эксперт

Новосибирск
2025

Рабочая учебная программа профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, утвержденного приказом Минобрнауки Российской Федерации от 28.07.2014 № 835.

СОСТАВИТЕЛИ:

Т.Л. Волосач, мастер производственного обучения, кафедра товароведения и экспертизы товаров

Е.В. Тяпкина, старший преподаватель, кафедра товароведения и экспертизы товаров

РЕЦЕНЗЕНТ:

Е.Б. Табала, доцент, кафедра товароведения и экспертизы товаров

СОГЛАСОВАНО

Заместитель руководителя органа по сертификации продукции и услуг, ООО «Новосибирский центр сертификации и мониторинга качества продукции»,

г. Новосибирск

 С.А. ГУБИН

28 мая 2025 г.

Директор ООО «СпортС» г. Новосибирск

 Д.В. БУКРЕЕВ

28 мая 2025 г.

Рекомендовано к использованию в учебном процессе на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров, протокол от 28 мая 2025 г. № 9.

Заведующий кафедрой
товароведения и экспертизы товаров

 В.И. БАКАЙТИС

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы.

Рабочая учебная программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров базовой подготовки, входящей в состав укрупненной группы специальностей 38.00.00 Экономика и управление в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Выявлять потребности в товарах

ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции

ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками

ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию продукции

ПрК** 4.1. Уметь подготавливать рабочее место продавца.

ПрК** 4.2. Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование и инвентарь по назначению

ПрК** 4.3. Осуществлять подготовку товара к продаже, продажу товаров, обслуживание покупателей

** - Профессиональные рабочие компетенции сформированы в соответствии с требованиями к профессиям 17353 «Продавец продовольственных товаров» и 17351 «Продавец непродовольственных товаров», установленных в Общероссийском классификаторе профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК-016-94).

Программа профессионального модуля может быть использована для профессионального образования при наличии среднего общего образования.

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

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

Иметь практический опыт:

- анализа ассортиментной политики торговой организации;
- выявление потребности в товаре (спроса);
- участия в работе с поставщиками и потребителями;
- приемки товаров по количеству и качеству;
- размещения товаров;
- контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров;

- обеспечения товародвижения в складах и магазинах;
- эксплуатации основных видов торгового- технологического оборудования;
- участие в проведении инвентаризации товаров;
- подготовки рабочего места продавца;
- подготовки товаров к продаже, продажи товаров, обслуживания покупателей.

Уметь:

- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;
- применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта;
- рассчитывать показатели ассортимента;
- оформлять договоры с контрагентами;
- контролировать их выполнение, в том числе поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;
- предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;
- готовить ответы на претензии покупателей;
- производить закупку и реализацию товаров;
- учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения;
- соблюдать условия и сроки хранения товаров;
- рассчитывать товарные потери;
- планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде;
- соблюдать требования техники безопасности и охраны труда;
- выполнять требования, предъявляемые к продавцам продовольственных и непродовольственных товаров;
- выполнять требования по подготовке товаров к продаже, к продаже товаров и обслуживанию покупателей.

Знать:

- ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства;
- товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели;
- виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями;
- технологические процессы товародвижения;
- формы документального сопровождения товародвижения;
- правила приемки товаров;

- способы размещения товаров на складах и в магазинах;
- условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп;
- основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров;
- классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;
- требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила);
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- причины возникновения и профилактики производственного травматизма;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- должностные инструкции продавца продовольственных и непродовольственных товаров;
- правила подготовки товаров к продаже, продажи товаров и обслуживания покупателей.

1.3. Количество часов на основе программы профессионального модуля:

всего - 268 часов, в том числе:

-максимальная учебная нагрузка обучающегося - 160 часов, включая:

- обязательные учебные занятия - 108 часов;

- самостоятельную учебную нагрузку - 52 час;

-учебную практики – 36 часов;

-производственную практику – 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - *ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 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.
ПК 1.1	Выявлять потребности в товарах
ПК 1.2	Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции
ПК 1.3	Управлять товарными запасами и потоками
ПК 1.4	Оформлять документацию на поставку и реализацию продукции
ПрК** 4.1	Уметь подготавливать рабочее место продавца
ПрК** 4.2	Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование и инвентарь по назначению
ПрК** 4.3	Осуществлять подготовку товара к продаже, продажу товаров, обслуживание покупателей
ЛР13	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
ЛР14	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
ЛР15	Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

ЛР16	С уважением относящийся к коллегам по работе, следующий нормам деловой этики, выполняющий требования правил и положений внутреннего распорядка работы организации в полном объеме
ЛР17	Способный применять знания к оформлению документации и принятию решений в сфере управления качеством и ассортиментом товаров
** - Профессиональные рабочие компетенции сформированы в соответствии с требованиями к профессиям 17353 «Продавец продовольственных товаров» и 17351 «Продавец непродовольственных товаров», установленных в Общероссийском классификаторе профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК-016-94).	

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля (очная форма обучения)

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего ч.	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практики	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, ч	Производственная (по профилю спец.), ч.
			Всего, ч	лаб. работы и прак. занятия, ч	Курсовая работа, ч.	Всего, ч.	кур. раб. (проект), ч.		
ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		244	192	152		52			
ОК 1-9 ПК 1.1-1.4 ПрК 4.1-4.3 ЛР13-17	МДК 04.01 Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров»	122	96	76		26			
ОК 1-9 ПК 1.1-1.4 ПрК 4.1-4.3 ЛР13-17	МДК 04.02 Выполнение работ по профессии «Продавец непродовольственных товаров»	122	96	76		26			
ОК 1-9 ПК 1.1-1.4 ПрК 4.1-4.3 ЛР13-17	УП.04.01 Учебная практика	36					36		
ОК 1-9 ПК 1.1-1.4	ПП.04.01 Производственная	72						72	

ПрК 4.1-4.3 ЛР13-17	практика (по профилю специальности)								
------------------------	---	--	--	--	--	--	--	--	--

3.2 Количество часов на основе программы профессионального модуля

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка, в том числе	244
Обязательная учебная нагрузка (аудиторная учебные занятия)	192
-лекции	40
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	32
-практические занятия	152
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	138
Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося	52
Учебная практика	36
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	
Производственная практика	72
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	
Промежуточная аттестация в форме: квалификационный экзамен (указать, в этой строке часы не указываются)	

3.3. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
		ОФО	
МДК 04.01 Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров»			
Тема 1. Подготовка рабочего места продавца продовольственных товаров	Содержание. Организация работы продавцов продовольственных товаров. Основные функциональные обязанности продавца продовольственного магазина. Деловой этикет продавца продовольственных товаров. Роль подготовки рабочего места продавца продовольственных товаров в совершенствовании процесса продажи. Ответственность работников торговли за сохранность продуктов питания при хранении (практическая подготовка)	4	1
	Практические занятия: 1. Составление таблицы с описанием должностных инструкций продавца продовольственных товаров (выбор типа розничного торгового предприятия, отдела в магазине и группы товаров определяется преподавателем). Например: Гастроном-отдел Бакалея - зерномучные товары (мука, крупа). 2. Изучение инструкции № м1-2и «Подготовка внешнего вида рабочего места продавца-кассира». Составление таблицы для продавца-кассира продовольственных товаров в соответствии с заданным преподавателем типа розничного торгового предприятия, отдела в магазине и однородной группой продовольственных товаров. 3. Оснащение рабочего места продавца продовольственных товаров в соответствии с заданной преподавателем однородной группой продовольственных товаров(зерномучные, плодоовощные, кондитерские, вкусовые и т.д.) (практическая подготовка)	10	
	Самостоятельная работа. Составление для продавца специализированного магазина продовольственных товаров («Мясо», «Кондитерские товары», «Рыба») Кодекса внешнего вида. Результаты предоставить в форме таблицы.	4	
Тема 2. Торгово-технологическое оборудование и инвентарь продовольственного магазина	Содержание. Классификация и характеристика параметров торгового оборудования и инвентаря для продовольственного магазина (отдела мясные товары, рыбные товары, плодоовощные товары, молочные товары, кондитерские товары). Значение холодильного оборудования для торговых предприятий. Классификация холодильного оборудования для торговых предприятий. Виды холодильных камер. Холодильные витрины.	4	1

	Холодильные шкафы. Классификация торгового инвентаря. Торговое измерительное оборудование: весы, гири, меры длины и объёма. Характеристика основного весоизмерительного оборудования для продовольственных магазинов. Использование контрольно-кассовых машин (ККМ) в торговле. Классификация контрольно-кассовых машин в торговле. Устройство электронной ККМ. Правила эксплуатации ККМ. Подготовка кассовых машин к работе (практическая подготовка)		
	Практические занятия: 1. Изучение основных видов торгового оборудования продовольственного магазина в соответствии с заданной преподавателем однородной группой продовольственных товаров (зерномучные, плодоовощные, кондитерские, вкусовые и т.д.) Составление таблицы с описанием. 2. Составление таблицы с описанием основных видов торгового инвентаря продовольственного магазина в соответствии с заданной преподавателем однородной группой продовольственных товаров. 3. Составление таблицы по правилам эксплуатации контрольно-кассовых машин товаров и технике безопасности при работе с ними в розничном предприятии по продаже продовольственных товаров (практическая подготовка)	12	
	Самостоятельная работа. Составление планаграммы продовольственного магазина с обоснованием размещения торгового оборудования. Тип предприятия по выбору преподавателя (Гипермаркет, Супермаркет, Гастроном и т.д.)	8	
Тема 3. Визуальный мерчендайзинг продовольственного магазина.	Содержание. Понятие мерчендайзинга, роль в современной розничной торговле. Правила и инструменты визуального мерчендайзинга для продовольственных магазинов. Витринистика в продовольственных магазинах. Основные правила и виды дизайна витрин. Роль дизайн-проектов в оформлении витрин продовольственных магазинов. Стилистика оформления витрин (классический и современный стиль). Колористические решения в оформлении витрин продовольственных магазинов. Роль освещения витрин для продовольственных товаров (практическая подготовка)	8	1
	Практические занятия: 1. Создание дизайн-проекта витрины на основе итогового скетча с описанием особенностей колористических решений, основных моментов концепции, основ вдохновения и ключевых особенностей дизайна витрины для продовольственного магазина («Кондитерские товары», «Молочные товары», «Вкусовые товары»).	30	

	<p>2. Исследование целевой аудитории, согласно брифу. Создание мудборда, эскизов, скетчей для оформления витрины продовольственного магазина в соответствии с заданной преподавателем однородной группой продовольственных товаров (зерномучные товары, плодоовощные товары, кондитерские изделия).</p> <p>3. Оформление витрины в колористическом исполнении. Профессиональное покрытие витрины (пол, стены, потолок) материалами (акриловые краски, плёнка ПВХ), согласно итоговому скетчу.</p> <p>4. Подготовка наполнения витрины экспозиционными образцами продовольственных товаров, создание уникального авторского реквизита и образцов из «черного ящика».</p> <p>5. Размещение реквизитов и образцов товаров внутри витрины. Настройка освещения продовольственной витрины (практическая подготовка)</p>		
	<p>Самостоятельная работа. Оформление витрины специализированного продовольственного магазина с обоснованием фирменного стиля торговой марки и размещения витринных образцов, авторского реквизита и реквизита из «черного ящика», по выданному преподавателем брифу.</p>	4	
<p>Тема 4. Подготовка товаров к продаже в продовольственном магазине</p>	<p>Содержание. Федеральный закон «О защите прав потребителей». Сопроводительные документы, регламентирующие приёмку продовольственных товаров. Особенности подготовки и реализация отдельных групп продовольственных товаров. Требования к оформлению ценников в торговом предприятии, техники оформления ценников.</p>	2	1
	<p>Практические занятия:</p> <p>1. Составление схемы порядка приемки по количеству и качеству выбранной преподавателем однородной группы продовольственных товаров (зерномучные, плодоовощные, кондитерские, вкусовые и т.д.).</p> <p>2. Оформление таблицы особенностей предпродажной подготовки отдельных групп продовольственных товаров в соответствии с заданной преподавателем однородной группой товаров (зерномучные, плодоовощные, кондитерские, вкусовые, молочные, мясные, рыбные и т.д.).</p> <p>3. Составление таблицы способов выкладки продовольственных товаров в соответствии с заданной преподавателем однородной группой товаров (зерномучные товары, вкусовые товары, молочные товары и т.д.) (практическая подготовка)</p>	12	
	<p>Самостоятельная работа. Оформление ценников на предложенные преподавателем образцы</p>	4	

	продовольственных товаров (конфеты, чай, молоко, макаронные изделия, крупа гречневая, крупа овсяная).		
Тема 5. Обслуживание покупателей и продажа товаров в непродовольственном магазине.	Содержание. Федеральный закон «О защите прав потребителей». Характеристика статей, регламентирующих продажу продовольственных товаров. Техника обслуживания покупателей. Претензионная работа с покупателями (практическая подготовка)	2	1
	Практические занятия: 1. Обслуживание покупателей на контрольно-кассовой машине. Печать чека. Осуществление расчета с покупателем. 2. Оформление таблицы особенностей продажи отдельных групп продовольственных товаров в соответствии с заданной преподавателем однородной группой товаров (зерномучные товары, вкусовые товары, молочные товары и т.д.) (практическая подготовка)	12	
	Самостоятельная работа. Составление алгоритма продажи товара для предложенной преподавателем однородной группы продовольственных товаров (зерномучные товары, вкусовые товары, молочные товары, мясные товары, рыбные товары и т.д.).	2	
Итого по МДК 04.01		122	
МДК 04.02 Выполнение работ по профессии «Продавец непродовольственных товаров»			
Тема 1. Подготовка рабочего места продавца непродовольственных товаров	Содержание. Организация работы продавцов непродовольственных товаров. Основные функциональные обязанности продавца непродовольственного магазина. Деловой этикет продавца непродовольственных товаров. Роль подготовки рабочего места продавца непродовольственных товаров в совершенствовании процесса продажи. Ответственность работников торговли за сохранность промышленных товаров при хранении (практическая подготовка)	4	1
	Практические занятия: 1. Составление должностных инструкций продавца-консультанта магазина непродовольственных товаров (отдел «Одежда для женщин», «Детские товары», отдел мелкой бытовой техники»). 2. В соответствии с выбранным преподавателем формата непродовольственного магазина, составить Стандарт внешнего вида продавца непродовольственных товаров в соответствии с фирменным стилем магазина, дизайном интерьера магазина. 3. Оснащение рабочего места продавца продовольственных товаров в соответствии с заданной преподавателем однородной группой продовольственных товаров (практическая	10	

	подготовка)		
	Самостоятельная работа. Оформление презентации с использованием таблиц и фотографий должностной инструкции продавца непродовольственных товаров специализированного непродовольственного магазина («Охота и рыбалка», «Спорттовары», «Сотовый»).	4	
Тема 2. Торгово-технологическое оборудование и инвентарь непродовольственного магазина	Содержание. Классификация и характеристика параметров торговой мебели. Требования к торговой мебели. Основные виды мебели, применяемые в непродовольственных магазинах: торговые стеллажи, витрины и стенды, вешала и шкафы, горки. Особенность планировки торгового зала непродовольственного магазина. Торговый инвентарь для непродовольственных товаров, классификация, характеристика отдельных видов. Правила размещения инвентаря и инструментов на рабочем месте продавца и в подсобном помещении. Торговое измерительное оборудование: весы, гири, меры длины и объёма. Использование контрольно-кассовых машин (ККМ) в торговле. Классификация контрольно-кассовых машин в торговле. Устройство электронной ККМ. Правила эксплуатации ККМ. Подготовка кассовых машин к работе (практическая подготовка)	4	1
	Практические занятия: 1. Изучение основных видов торгового оборудования непродовольственного магазина в соответствии с предложенным преподавателем типом розничного предприятия, группы товаров (посудохозяйственные товары, одежно-обувные товары, хозяйственные товары). 2. Составление таблицы с описанием основных видов торгового инвентаря непродовольственного магазина в соответствии с предложенной преподавателем группы товаров (крепежные изделия, ювелирные изделия) (практическая подготовка)	12	
	Самостоятельная работа. Составление планаграммы непродовольственного магазина с обоснованием размещения торгового оборудования в соответствии с типом магазина (Универмаг «Детский», Торговый центр, магазин «Зоотовары».	8	
Тема 3. Визуальный мерчандайзинг непродовольственного магазина	Содержание. Понятие мерчандайзинга, роль в современной розничной торговле. Правила и инструменты визуального мерчандайзинга для непродовольственных магазинов. Витринистика в непродовольственных магазинах. Основные правила и виды дизайна витрин. Роль дизайн-проектов в оформлении витрин непродовольственных магазинов. Стилистика оформления витрин	8	1

	(классический и современный стиль). Колористические решения в оформлении витрин непродовольственных магазинов. Роль освещения витрин для непродовольственных товаров (практическая подготовка)		
	<p>Практические занятия:</p> <p>1. Создание дизайн-проекта витрины на основе итогового скетча для непродовольственного магазина. Пояснение простого маркированного списка (не менее 4-х пояснений) основных моментов концепции, основы вдохновения дизайна и ключевых особенностей дизайна витрины.</p> <p>2. Изучение классических и современных стилей для дизайна витрины и колористических решений для непродовольственного магазина. Составление таблицы с описанием и фотографий интерьера с классическим и современным стилем.</p> <p>2. Исследование целевой аудитории, согласно брифу. Создание мудборда, эскизов, скетчей для оформления витрины непродовольственного магазина (магазин «Женская одежда, «Мужская обувь», «Детские товары»).</p> <p>3. Подготовка оборудования (реквизита) для новаторской витрины. Покрытие подготовленного реквизита необходимыми предложенными материалами (акриловые краски, плёнка ПВХ).</p> <p>4. Дизайн витрины в колористическом исполнении. Профессиональное покрытие витрины (пол, стены, потолок) материалами (акриловые краски, плёнка ПВХ), согласно итоговому скетчу.</p> <p>6. Подготовка и наполнение витрины экспозиционными товарами, создание реквизита.</p> <p>7. Размещение реквизита в витрине. Настройка освещения непродовольственной витрины (практическая подготовка)</p>	30	
	Самостоятельная работа. Оформление витрины непродовольственного магазина с обоснованием стилового решения и размещения атрибутов, реквизитов «черного ящика», по выданному преподавателем брифу (тема: «Уютный текстиль», «Школа», «Сад и огород», «Винтаж»)	12	
Тема 4. Подготовка товаров к продаже.	Содержание. Федеральный закон «О защите прав потребителей». Характеристика статей, регламентирующих приёмку непродовольственных товаров. Особенности подготовки и реализация отдельных групп непродовольственных товаров. Требования к оформлению ценников в торговом предприятии, техники оформления ценников.	2	
	<p>Практические занятия:</p> <p>1. Оформление таблицы порядка и особенностей приемки по количеству и качеству для однородных</p>	12	

	<p>групп непродовольственных товаров. Заполнение товарно –сопроводительных документов.</p> <p>2. Оформление таблицы особенностей предпродажной подготовки отдельных групп непродовольственных товаров.</p> <p>3. Составление таблицы выкладки товаров с указанием торгово-технологического оборудования для размещения непродовольственных товаров в соответствии с планом магазина и группой товаров (практическая подготовка)</p>		
	Самостоятельная работа. Оформление ценников на предложенные преподавателем образцы непродовольственных товаров.	4	
Тема 5. Обслуживание покупателей и продажа товаров в непродовольственном магазине.	<p>Содержание. Федеральный закон «О защите прав потребителей». Характеристика статей, регламентирующих продажу непродовольственных товаров. Техника обслуживания покупателей. Претензионная работа с покупателями, особенности обмена и возврата непродовольственного товара надлежащего и ненадлежащего качества.</p>	2	1
	<p>Практические занятия:</p> <p>1. Обслуживание покупателей на контрольно-кассовой машине. Печать чека. Осуществление расчета покупателя. Составление претензии на продажу товара ненадлежащего качества (обувь, трикотаж, бытовая техника).</p> <p>2. Оформление таблицы с указанием особенностей продажи отдельных групп непродовольственных товаров, предложенных преподавателем (практическая подготовка)</p>	12	
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>Оформление гарантийных талонов на предложенные преподавателем виды непродовольственных товаров (обувные товары, бытовая техника, часы, мебельные товары).</p>	2	
Итого по МДК 04.02		122	
УП.01.01 Учебная практика		36	
ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)		72	
Промежуточная аттестация по модулю		Квалификационный экзамен	
Всего		352	

Учебная практика: Учебную практику обучающиеся проходят в университете. Руководство и контроль организации и проведения практики осуществляют деканат торгово-технологического факультета и кафедра товароведения и экспертизы товаров.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе учебной практики выполняет следующие виды работ: разработка системы

мероприятий по оснащению рабочего места продавца средствами и предметами труда и размещению их в определенном порядке, в зависимости от специализации магазина; характеристика образцов торговой мебели, в соответствии с классификационными признаками и специализацией магазина; характеристика средств и предметов труда, в соответствии с классификационными признаками и специализацией магазина, заполнение бланков на внутреннее перемещение товара со склада в торговый зал, составление схемы подготовки товара к продаже на примере однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров; выкладка товара на торговом оборудовании однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров, в соответствии с правилами мерчандайзинга; оформление ценников с использованием основных требований к необходимой информации для нескольких видов однородной группы товаров; консультирование покупателя с обслуживанием на контрольно-кассовом оборудовании; составление заявки продавца на склад по перемещению товаров в торговый зал; оформление подарка для покупателя.

По результатам учебной практики обучающиеся представляют на кафедру отчет по практике.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме дифференцированного зачета. Общая оценка за практику определяется с учетом оценки работы обучающегося на практике, степени выполнения программы практики, качества составления отчета, а также результатов защиты.

Производственная практика:

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в сторонних организациях, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Содержание практики определяется кафедрой товароведения и экспертизы товаров с учетом интересов и возможностей конкретного подразделения и регламентируется программой практики. Методическое руководство и контроль прохождения практики осуществляет кафедра товароведения и экспертизы товаров.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе производственной практики выполняет следующие виды работ: характеристика предприятия; разработка должностной инструкции продавца-кассира, в соответствии с товарной специализацией торговой организации; подготовка рабочего места продавца продовольственных или непродовольственных товаров в торговой организации; схематичное описание действий при подготовке рабочего места продавца-кассира в торговой организации, в соответствии с инструкциями № м1-2и № м1-3и; изучение кодекса внешнего вида продавца продовольственных или непродовольственных товаров на рабочем месте; изучение основные виды торгового оборудования в розничном предприятии; опишите основные виды торгового инвентаря в розничном предприятии;

опишите вспомогательные виды торгового инвентаря в розничном предприятии; перечислить виды контрольно-кассового оборудования и весоизмерительного оборудования, используемого в торговой организации; участие в приемке товаров в организации. Заполнение документации (счет-фактуру) на приемку товаров по количеству и качеству; формулировка последовательности действий продавца при предпродажной подготовке товара, в соответствии с товарной специализацией магазина; выкладка товаров на торговом оборудовании. характеристика способа выкладки; оформление 2-3 ценников на продовольственные или непродовольственные товары, в соответствии с правилами; участие при обслуживании покупателя продавцом организации в торговом зале, используя технику продажи; участие при обслуживании продавцом-кассиром предприятия покупателя на контрольно-кассовой машине; участие в претензионной работе; работа с товарными остатками, заказ товара; участие в инвентаризации товара; выявление товара с различными дефектами и пороками в торговом зале предприятия.

По результатам производственной практики обучающиеся представляют на кафедру отчет по практике.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме дифференцированного зачета. Общая оценка за практику определяется с учетом оценки работы обучающегося на практике, степени выполнения программы практики, качества составления отчета, а также результатов защиты.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Университет располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная учебная литература:

- 1 Организация торговли / Памбухчианц О.В. - М.: Дашков и К, 2019. - 296 с.: ISBN 978-5-394-02189-3. - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=450796>

Дополнительная учебная литература:

- 2 Моисеенко, Н.С. Основы товароведения: учебник для учреждений

Современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети Интернет

- Электронно-библиотечная система: www.znanium.com
- Справочно-правовая система: «Гарант»: <http://www.internet.garant.ru/>
- Справочно-правовая система «Консультант Плюс»: <http://www.consultant.ru>
- Поисковая система Google: www.google.ru
- Поисковая система Yandex: www.yandex.ru

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем

- Microsoft Power Point,
- Microsoft Windows
- Справочно-правовая система «Консультант Плюс»
- Справочно-правовая система «Гарант»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю:

- наличие высшего образования, соответствующего профилю преподаваемого дисциплины (модуля);
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального модуля;
- повышение квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года;
- дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика» без предъявления требований к стажу работы.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих

руководство практикой, мастера производственного обучения:

- наличие высшего профессионального образования в областях соответствующего профилю специальности;
 - опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным;
 - дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика» без предъявления требований к стажу работы;
- повышение квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результативности	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Выявлять потребности в товарах	Знать: ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства, товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля: - при выполнении и защите результатов практических занятий; - при выполнении работ на учебной и производственной практике; - при проведении контрольных работ, экзамена по МДК, экзамена (квалификационного) по модулю
	Уметь: применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта	
	Иметь практический опыт: анализа ассортиментной политики торговой организации; выявлять потребности в товаре	
ПК 1.2 Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции	Знать: технологические процессы товародвижения	- при выполнении и защите результатов практических занятий; - при выполнении работ на учебной и производственной практике; - при проведении контрольных работ, экзамена по МДК, экзамена (квалификационного) по модулю
	Уметь: формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах; распознавать товары по ассортиментной принадлежности; рассчитывать показатели ассортимента;	
	Иметь практический опыт: участвует в работе с поставщиками и потребителями	
ПК 1.3 Управлять товарными запасами и потоками	Знать: способы размещения товаров на складах и в магазинах; условия и сроки транспортирования и хранения однородных групп; основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров; классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство; требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования; нормативно-	

	<p>правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила); законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; причины возникновения и профилактики производственного травматизма; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или их бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда ; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)</p> <p>Уметь: соблюдать условия и сроки хранения товаров; рассчитывать товарные потери; планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь; соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде; соблюдать требования техники безопасности и охраны труда</p> <p>Иметь практический опыт: размещение товаров; контроля условий и сроков транспортирования и хранения товаров; обеспечение товародвижения в складах и магазинах; эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования</p>	
<p>ПК 1.4 Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров</p>	<p>Знать: формы документального сопровождения товародвижения; виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями; правила приемки товаров</p> <p>Уметь: оформлять договоры с контрагентами; контролировать их выполнение, в том числе поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству и количеству; предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств; готовить ответы на претензии покупателей</p> <p>Иметь практический опыт: приемки товаров по количеству и качеству; участие в проведении инвентаризации товаров</p>	
<p>ПрК 4.1 Уметь подготавливать рабочее место</p>	<p>Знать: должностные инструкции продавца продовольственных и непродовольственных товаров</p>	

продавца	Уметь: выполнять требования, предъявляемые к продавцам продовольственных и непродовольственных товаров	
	Иметь практический опыт: подготавливать рабочее место продавца	
ПрК 4.2 Эксплуатировать торгово- технологическое оборудование и инвентарь по назначению	Знать: виды торгово-технологического оборудования и инвентаря	
	Уметь: распределять по однородным группам продовольственных и непродовольственных товаров; требования предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию	
	Иметь практический опыт: эксплуатировать торгово-технологическое оборудование по назначению	
ПрК 4.3 Осуществлять подготовку товара к продаже, продажу товаров, обслуживание покупателей	Знать: классификацию и виды однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров, правила продажи, правила обслуживания покупателей	
	Уметь: размещение товаров в торговом зале в соответствии с классификационными признаками, правила продажи товаров и обслуживания покупателей	
	Иметь практический опыт: осуществлять подготовку товара к продаже, продажу товаров, обслуживание покупателей	

Результаты (освоенные ОК)	Основные показатели оценки результативности	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля: - при выполнении и защите результатов практических занятий; - при выполнении работ на учебной и производственной практике; - при проведении контрольных работ, экзамена по МДК,
ОК 2	Организовывает собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество	
ОК 3	Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	
ОК 4	Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
ОК 5	Владеет информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с	

	использованием информационно - коммуникационных технологий	экзамена (квалификационного) по модулю
ОК 6	Работает в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	
ОК 7	Берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	
ОК 8	Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации	
ОК 9	Ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	
ЛР13	Демонстрирует умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	
ЛР14	Демонстрирует навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	
ЛР15	Демонстрирует готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	
ЛР16	Демонстрирует уважение к коллегам по работе, следующий нормам деловой этики, выполняющий требования правил и положений внутреннего распорядка работы организации в полном объеме	
ЛР17	Применяет знания к оформлению документации и принятию решений в сфере управления качеством и ассортиментом товаров	