

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ: ПРОДАВЕЦ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ (ПО ГРУППАМ ТОВАРОВ),
ПРОДАВЕЦ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ (ПО ГРУППАМ
ТОВАРОВ), КОНТРОЛЁР-КАССИР**

Рассмотрено
на заседании МО ПЭиУ
Протокол № 9 от 18.05.2021
Председатель МО
Най Напреева О.С.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 15 мая 2014 г. № 539 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)».

2. Примерной программы профессионального модуля ПМ.04Выполнение работ по профессиям: Продавец продовольственных товаров (по группам товаров), Продавец непродовольственных товаров (по группам товаров), Контролёр-кассир, утверждённой распоряжением министерства образования Иркутской области

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик(и):

Зарубина Евгения Николаевна, преподаватель, высшая квалификационная категория
Иванова Татьяна Сергеевна, преподаватель, первая квалификационная категория.

Рецензент:
ООО «Гамма», администратор



Агеева

Н.А. Агеева

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№28
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№31

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ (ПО ГРУППАМ ТОВАРОВ), ПРОДАВЕЦ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ (ПО ГРУППАМ ТОВАРОВ), КОНТРОЛЁР-КАССИР

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) / программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО ППССЗ 38.02.04 Коммерция (по отраслям) входящей в состав укрупнённой группы специальностей 38.00.00 Экономика и управление.

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

1.2. Место профессионального модуля в структуре ППКРС/ППССЗ:
профессиональный модуль входит в профессиональный учебный цикл.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля: модуль 04 Выполнение работ по профессиям Продавец продовольственных товаров (по группам товаров), Продавец непродовольственных товаров (по группам товаров), Контролёр-кассир.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
	У. 2	проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных и продовольственных товаров;;
	У. 3	осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании;
	У. 4	обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности и их эксплуатации;
	У. 5	осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей;
	У. 6	соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и выполнять расчётные операции с покупателями;
	У. 7	проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги;
	У.8	оформлять документы по кассовым операциям.
Знать		
	З. 1	факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
	З. 2	классификацию и ассортимент различных товарных групп продовольственных и непродовольственных товаров;
	З. 3	показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение продовольственных и непродовольственных товаров,
	З. 4	способы проверки качества, комплектности;
	З. 5	правила и способы размещения товаров в торговом зале и выкладки на торгово-технологическом оборудовании;
	З. 6	устройство и правила эксплуатации контрольно-кассового

		оборудования;
	3.7	маркировку товаров и услуг.
	3.8	закон о защите прав потребителей;
	3.9	правила охраны труда
Практический опыт		
	П.1	проверки качества, комплектности непродовольственных и продовольственных товаров;
	П.2	подготовки, размещения товаров в торговом зале, выкладки на торгово-технологическом оборудовании;
	П.3	обслуживания покупателей;
	П.4	контроль над сохранностью товарно-материальных ценностей;
	П.5	соблюдение правил эксплуатации контрольно-кассовой техники и выполнении расчётных операций с покупателями;
	П.6	проверки качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличия маркировки, правильности цен на товары и услуги;
	П.7	оформления документов по кассовым операциям
Формируемые компетенции		
	ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
	ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
	ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.
	ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОК 06.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
	ОК 07.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
	ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.
	ПК 01	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных и продовольственных товаров.
	ПК 02	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании
	ПК 03	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
	ПК 04	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей
	ПК 05	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и выполнять расчётные операции с покупателями.
	ПК 06	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги
	ПК 07	Оформлять документы по кассовым операциям

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки - 369 часов

Самостоятельная учебная нагрузка - 99 часов

Обязательная аудиторная нагрузка:

Всего - 198 часа

Практические занятия - 98 часов

учебная практика - 36 часов

производственная практика - 36 часов

1.5. Использование часов вариативной части.

№	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, практический опыт	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК.01-ПК.07	У.1-8 3.1-9 П.1-7	1-214	214	Данная специальность входит в ТОП-50 в связи с востребованностью данной профессии на рынке труда.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 5-6,8	Раздел 1. Розничная торговля продовольственными товарами	108	72	36		36	-			
ПК 1-4, 7-8	Раздел 2. Розничная торговля непродовольственными товарами	108	72	36		36				
ПК 1-4, 7-8	Раздел 3 Применение ККТ при обслуживании покупателей	81	54	26		27		36		
	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	36								36
	Всего:	369	198	98		99	-	36	36	

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс		2 курс		3 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
Объем образовательной нагрузки	-	-	-	216	81	-	297
Самостоятельна учебная нагрузка	-	-	-	72	27	-	99
Обязательная аудиторная нагрузка:	-	-	-	144	54	-	198
Всего	-	-	-			-	
Практические занятия	-	-	-	72	26	-	98
учебная практика	-	-	-	-	36	-	36
производственная практика	-	-	-	-	36	-	36
Промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного)							

2.3 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по профессиям Продавец продовольственных товаров (по группам товаров). Продавец непродовольственных товаров (по группам товаров). Контролер-кассир

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
1		2		3			4	
Раздел 1. Розничная торговля продовольственными товарами				108				
МДК.04.01 Розничная торговля продовольственными товарами				72				
Тема 1.1 Понятие о торговом ассортименте продовольственных товаров	Содержание учебного материала		Тип занятия: усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	У1, У2 З1, З2	ОК01 ОК06 ПК01, ПК03	1	
	1,2	Понятие о торговом ассортименте, товарном сорте. Продовольственный ассортимент товаров, виды торгового ассортимента. Ассортиментный минимум в магазине.						
	3,4	Практическое занятие №1 Составление ассортиментного перечня на продовольственные товары.	Тип занятия: совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический	2	У1, У2 З1, З2 П1	ОК01 ОК06 ПК01, ПК03	2	
Тема 1.2 Свойства и характеристики продовольственных товаров	Содержание учебного материала		Тип занятия: усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	У1, У2 З1, З2	ОК01 ОК06 ПК01, ПК03	2	+
	5,6	Свойства и характеристика продовольственных товаров по химическому составу, пищевой, энергетической ценности и усвояемости.						
	7,8	Практическое занятие №2 Решение задач по определению калорийности продовольственных товаров.	Тип занятия: совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический.	2	У1, У2 З1, З2 П1	ОК01 ОК06 ПК01, ПК03	3	
Тема 1.3 Качество продовольственных товаров	Содержание учебного материала		Тип занятия: усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-	2	У1, У2 З1, З2	ОК01 ОК06 ПК01, ПК03		+
	9,10	Пищевая ценность. Энергетическая ценность биологическая. Физиологическая ценность усвояемость. Методы оценки качества.						

		<i>Дефекты продовольственных товаров</i>	<i>иллюстративный, частично-поисковый</i>	2				
	11,12	Практическое занятие №3 <i>Определение качества продовольственных товаров органолептическим способом</i>	<i>Тип занятия: совершенствования знаний, умений и навыков</i> <i>Метод занятия: Практический..</i>	2	<i>У1, У2</i> <i>31, 32</i> <i>П1</i>	<i>ОК01</i> <i>ОК06</i> <i>ПК01.</i> <i>ПК03</i>		
Тема 1.4 <i>Маркировка и штриховое кодирование продовольственных товаров.</i>	Содержание учебного материала		<i>Тип занятия: усвоения нового материала</i>	2	<i>У1, У2</i> <i>31, 32</i> <i>П1</i>	<i>ОК01</i> <i>ОК06</i> <i>ПК01.</i> <i>ПК03</i>		+
	13,14	<i>Информация на товарах. Виды знаков, символов, текста, изображений, кодов на маркировке товаров.</i>	<i>Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый</i>					
	15,16	Практическое занятие №4. <i>Определение подлинности товаров по штриховому коду и маркировке.</i>	<i>Тип занятия: совершенствования знаний, умений и навыков</i> <i>Метод занятия: Практический..</i>	2	<i>У1, У2</i> <i>31, 32</i> <i>П1</i>	<i>ОК01</i> <i>ОК06</i> <i>ПК01.</i> <i>ПК03</i>		
	Самостоятельная работа обучающегося №1 <i>Составить торговую классификацию продовольственных товаров.</i> <i>Сообщение: Химический состав продуктов питания;</i> <i>Консервирование продуктов питания;</i> <i>Значение сертификации продовольственных товаров;</i> <i>Экологические знаки в маркировке прод. товаров</i>			8	<i>У1, У2</i> <i>31, 32</i> <i>П1</i>	<i>ОК01</i> <i>ОК06</i> <i>ПК01.</i> <i>ПК03</i>		
Тема 1.5 <i>Технология приемки продовольственных товаров в магазине</i>	Содержание учебного материала		<i>Тип занятия: усвоения нового материала</i>	2	<i>У2, У5</i>	<i>ОК06,</i> <i>ОК07</i> <i>ПК01,</i> <i>ПК03</i>		+
	17,18	<i>Общие правила приемки товаров по количеству и качеству. Проверка количества и качества поступивших товаров. Определение веса товара вес брутто. Нетто, вес тары.</i>	<i>Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый</i>					
	19,20	Практическое занятие №5. <i>Оформление сопроводительных документов. Распознавание дефектов продовольственных товаров.</i>	<i>Тип занятия: совершенствования знаний, умений и навыков</i> <i>Метод занятия: Практический.</i>	2	<i>У.1 3.3</i> <i>3.7 П.3</i> <i>П6</i>	<i>ОК. 04</i> <i>ПК.02</i> <i>ПК.04</i>		
Тема 1.6 <i>Технология хранения и подготовки товаров к продаже.</i>	Содержание учебного материала		<i>Тип занятия изучения нового материала</i>	2	<i>У1, У2</i> <i>32, 33</i>	<i>ОК. 04</i> <i>ПК.02</i> <i>ПК.04</i>		+
	21,22	<i>Хранение продовольственных товаров в магазине. Режим хранения. Условия хранения. Предварительная подготовка к продаже. Распаковка. Вскрытие тары</i>	<i>Методы : словесный с элементами самостоятельной работы</i> <i>Форма фронтальная.</i>					
	23,24	Практическое занятие №6. <i>Предварительная</i>	<i>Тип занятия:</i>	2	<i>У1, У2</i>	<i>ОК06,</i>		

		подготовка гастрономических товаров к продаже.	совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический.		32, 33 ПЗ, П6	ОК07 ПК01, ПК04		
Тема 1.7 Размещение и выкладка товаров в торговом зале	Содержание учебного материала		Тип занятия изучения нового материала Методы : словесный с элементами самостоятельной работы Форма фронтальная..	2	У1, У2 32, 33	ОК06, ОК07 ПК01, ПК04		+
	25,26	Размещение и выкладка товаров в торговом зале магазина. Основные требования к размещению. Принципы выкладки товаров						
	27,28	Практическое занятие №7 Размещение и выкладка товаров в торговом зале магазина, оформление витрин	Тип занятия: совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический.	2	У2, У7 32, 33 ПЗ, П6	ОК06, ОК07 ПК01, ПК04	2	
	Самостоятельная работа обучающегося №2 - поиск информации по темам урока Инструкции по приемке товаров по количеству и качеству в Интернете; - подготовка сообщений по темам урока; - подготовка к практическим занятиям - решение производственных и профессиональных задач;				6	У1, У2 32, 33 ПЗ, П6	ОК06, ОК07 ПК01, ПК04	
Тема 1.8 Розничная продажа хлебобулочных изделий.	Содержание учебного материала		Тип занятия изучения нового материала Методы : словесный с элементами самостоятельной работы Форма фронтальная.	2	У2, У4 32, 34	ОК06, ОК07 ПК01, ПК04		+
	29,30	Характеристика ассортимента хлебобулочных товаров . Особенности розничной продажи хлебобулочных товаров						
	31,32	Практическое занятие №8. Распознавание ассортимента, определение качества и видов. Размещение и выкладка хлебобулочных товаров	Тип занятия: совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический..	2	У1, У2 32, 33 ПЗ, П6	ОК06, ОК07 ПК01, ПК04		
Тема 1.9 Розничная продажа плодоовощных товаров	Содержание учебного материала		Тип занятия изучения нового материала Методы : словесный с элементами самостоятельной работы Форма фронтальная.	2	У2, У4 32, 34	ОК06, ОК07 ПК01, ПК04		+
	33,34	Характеристика ассортимента плодоовощных товаров . Особенности розничной продажи						
	35,36	Практическое занятие №9. Распознавание видов и ассортимента. Размещение, выкладка и продажа плодоовощных товаров	Тип занятия: совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия:	2	У4, У7 32, 33 ПЗ, П6	ОК06, ОК07 ПК01, ПК04		

			Практический..					
	Самостоятельная работа обучающегося №3 Подготовка натуральных образцов по темам урока; ГОСТов. Подготовить образцы, рисунки хлебобулочных и плодоовощных товаров			2	У1, У2 32, 33 ПЗ, П6	ОК06, ОК07 ПК01, ПК04		
Тема 1.10 Розничная продажа бакалейных товаров (крупа, мука, макаронные изделия, чай, кофе, соль, сахар, пищевые концентраты)	Содержание учебного материала		Тип занятия изучения нового материала Методы : словесный с элементами самостоятельной работы Форма фронтальная.	2	У1, У5 32	ОК02 ОК06 Пк01, ПК03	2	
	37,38	Характеристика ассортимента бакалейных товаров . Особенности розничной продажи						
	39,40	Практическое занятие №10. Распознавание видов и ассортимента. Предварительная подготовка к продаже бакалейных товаров	Тип занятия: совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический.	2	У1, У5 32 П2	ОК02 ОК06 Пк01, ПК03	2	
Тема 1.11. Розничная продажа кондитерских товаров	Содержание учебного материала		Тип занятия изучения нового материала Методы : словесный с элементами самостоятельной работы Форма фронтальная.	2	У2, У5 33	ОК02, ОК12 ПК02, ПК03	2	+
	41,42	Характеристика ассортимента кондитерских товаров . Особенности розничной продажи						
	43.44	Практическое занятие №11. Распознавание видов и ассортимента. определение качества. Подготовка к продаже кондитерских товаров	Тип занятия: совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический..	2	У2, У5 33 П4	ОК02, ОК12 ПК02, ПК03	2	
	Самостоятельная работа обучающегося №4 Подготовка натуральных образцов по темам урока; ГОСТов. Подготовить планшеты с образцами бакалейных товаров			4				
Тема 1.12. Розничная продажа молока и молочных товаров	Содержание учебного материала		Тип занятия изучения нового материала Методы : словесный с элементами самостоятельной работы Форма фронтальная.	2	У2, У5 33	ОК02, ОК12 ПК02, ПК03		+
	45,46	Характеристика ассортимента молока и молочных товаров . Особенности розничной продажи						

	47,48	Практическое занятие №12. Распознавание видов и ассортимента Подготовка к продаже и продажа молока и молочных товаров	Тип занятия: совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический..		У2, У5 33 П4	ОК02, ОК12 ПК02, ПК03		
Тема 1.13 Розничная продажа гастрономических товаров (молочная, мясная, рыбная гастрономия)	Содержание учебного материала		Тип занятия - изучения нового материала Методы урока: словесный с элементами самостоятельной работы Форма урока: фронтальная.	2	У2, У5 33, 34	ОК06, ПК02, ПК04		
	49,50	Характеристика ассортимента гастрономических товаров . Особенности розничной продажи						
	51,52	Практическое занятие №13. Распознавание видов и ассортимента . Определение качества Подготовка к продаже гастрономических товаров	Тип занятия: совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический.	2	У2, У5 33, 34 П4	ОК06, ПК02, ПК04		
Тема 1.14 Розничная продажа яичных товаров и пищевых жиров	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно- иллюстративный, частично- поисковый	2	У2, У5 33, 34	ОК06, ПК02, ПК04		+
	53,54	Характеристика ассортимента яичных товаров и пищевых жиров. Особенности розничной продажи						
	55,56	Практическое занятие №14. Распознавание видов и ассортимента , определение качества Подготовка к продаже яичных товаров и пищевых жиров.	Тип занятия: совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический..	2	У2, У5 33, 34 П4	ОК06, ПК02, ПК04		
	Самостоятельная работа обучающегося №5 Подготовка натуральных образцов по темам урока; ГОСТов. Подготовить планшеты с образцами, маркировкой молочных, гастрономических и яичных товаров. Сообщение: "значение в питании молочных продуктов"				6	У2, У5 33, 34 П4	ОК06, ПК02, ПК04	
Тема 1.15 Розничная продажа мяса и мясных товаров..	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно- иллюстративный, частично- поисковый	2	У4, У5 34, 35 П2, П3	ОК06, ОК07 ПК03, ПК04		
	57,58	Характеристика ассортимента мяса и мясных товаров . Особенности розничной продажи						
	59,60	Практическое занятие №15. Распознавание ассортимента, оценка качества. Предварительная подготовка к продаже мяса и мясных товаров .	Тип занятия: совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия:	2	У4, У5 34, 35	ОК06, ОК07 ПК03, ПК04		

			<i>Практический..</i>					
Тема 1.16 <i>Розничная продажа рыбы и рыбных товаров</i>	Содержание учебного материала		<i>Тип занятия: Урок усвоения нового материала</i>	2	У3, У4 35	ОК06, ОК07 ПК02, ПК04		+
	61,62	<i>Характеристика ассортимента рыбы и рыбных товаров. Особенности розничной продажи.</i>	<i>Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый</i>					
	63,64	Практическое занятие №16. <i>Распознавание ассортимента, оценка качества. Предварительная подготовка к продаже рыбы и рыбных товаров</i>	<i>Тип занятия: совершенствования знаний, умений и навыков</i> <i>Метод занятия: Практический..</i>	2	У3, У4 35 П2, П3	ОК06, ОК07 ПК02, ПК04		
	<i>Самостоятельная работа обучающегося № 6</i> <i>Подготовка натуральных образцов по темам урока; ГОСТов.</i> <i>Подготовить планшеты с образцами, маркировкой мясных и рыбных товаров.</i> <i>Сообщение: "значение в питании мясных и рыбных товаров"</i>			4				
Тема 1.17 <i>Розничная продажа алкогольных, слабоалкогольных напитков</i>	Содержание учебного материала		<i>Тип занятия: Урок усвоения нового материала</i>	2	У4, У5 33, 34	ОК06, ОК07 ПК02, ПК04		
	65,66	<i>Характеристика ассортимента алкогольных и слабоалкогольных напитков. Особенности розничной продажи.</i>	<i>Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый</i>					
	67,68	Практическое занятие №17. <i>Распознавание ассортимента, оценка качества. Предварительная подготовка к продаже алкогольных, слабоалкогольных напитков</i>	<i>Тип занятия: совершенствования знаний, умений и навыков</i> <i>Метод занятия: Практический.</i>	2	У4, У5 33, 34 П1, П3	ОК06, ОК07 ПК02, ПК04		
Тема 1.18 <i>Розничная продажа безалкогольных напитков</i>	Содержание учебного материала		<i>Тип занятия изучения нового материала</i>	2	У4, У5 33, 34	ОК06, ОК07 ПК02, ПК04		
	69,70	<i>Характеристика ассортимента безалкогольных напитков. Особенности розничной продажи.</i>	<i>Методы : словесный с элементами самостоятельной работы</i> <i>Форма фронтальная..</i>					
	71,72	Практическое занятие №18 <i>Распознавание ассортимента, оценка качества. Предварительная подготовка к продаже безалкогольных напитков.</i>	<i>Тип занятия: совершенствования знаний, умений и навыков</i> <i>Метод занятия: Практический..</i>	2	У4, У5 33, 34 П1, П3	ОК06, ОК07 ПК02, ПК04		
Самостоятельная работа обучающегося №7 <i>Подготовка натуральных образцов по темам урока; ГОСТов.</i>			4	У4, У5 33, 34	ОК06, ОК07			

	Подготовить планшеты с образцами, маркировкой мясных и рыбных товаров. Сообщение: " Влияние алкогольных напитков на организм человека "			П1, П3	ПК02, ПК04			
Раздел 2. Розничная торговля непродовольственными товарами			108					
МДК.04.02 Розничная торговля непродовольственными товарами			72					
Тема 2.1. Характеристика текстильных волокон.	Содержание учебного материала		2	У.1 3.2 П.2	ОК. 02 ПК.02	1		
	73,74	Характеристика и свойства натуральных и химических волокон, их влияние на потребительские свойства готовых изделий.						Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый
	75,76	Практическое занятие №19 Распознавание и расшифровка эксплуатационных знаков, маркировки, штрихового кода.						Тип занятия: Урок совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический
Тема 2.2. Производство текстильных товаров.	Содержание учебного материала		2	У.1 3.3 3.7 П.3	ОК. 04 ПК.02 ПК.04	2		
	77,78	Отделка тканей. Специальные виды отделки тканей. Дефекты отделки тканей. Влияние ткацкого переплетения и отделки тканей на потребительские свойства тканей.						Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый
	79,80	Практическое занятие №20 Идентификация видов ткани по переплетению, отделке. Выявление дефектов.						Тип занятия: Урок совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический
Тема 2.3. Продажа трикотажных товаров.	Содержание учебного материала		2	У.2 3.8 3.7 П.6	ОК. 07 ПК.02 ПК.06	2		
	81,82	Краткие сведения из истории одежды. Трикотажные товары: понятие, их виды. Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 24.04.2020) "О защите прав потребителей"						Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый
	83,84	Практическое занятие № 21 Идентификация трикотажных товаров. Оценка качества по органолептическим показателям.						Тип занятия: Урок совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический
Тема 2.4. Продажа швейных изделий	Содержание учебного материала		2	У.2 3.8 3.7 П.6	ОК. 07 ПК.02	2	+	
	85,86	Основные размерные признаки швейных изделий.						Тип занятия: Урок усвоения нового материала

		рост, полнота, обхват груди, обхват шеи, окружность головы. Определение разницы между размерами и ростами. Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 24.04.2020) "О защите прав потребителей"	Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый			ПК.06		
	87,88	Практическое занятие №22 Идентификация различных видов швейных изделий. Особенности продажи швейных изделий.	Тип занятия: Урок совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический	2	У.2 3.8 3.7 П.6	ОК. 07 ПК.02 ПК.06	2	
	Самостоятельная работа обучающегося №8 1. Составить маркировку швейным изделия 5 групп (2 часа) 2. Составить размерную таблицу швейных изделий (3 часа) 3. Подготовить сообщение на тему « История женской одежды» (3 часа)			8	У.2 3.8 3.7 П.6	ОК. 07 ПК.02 ПК.06	2	
Тема 2.5. Характеристика пушно-меховых товаров.	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала	2	У.2 3.8 3.7 П.6	ОК. 07 ПК.02 ПК.06	2	
	89,90	Основные методы распознавания пушно-меховых полуфабрикатов. Их сортировки. Ассортимент меховых товаров. Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 24.04.2020) "О защите прав потребителей"	Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый					
	91,92	Практическое занятие №23 Идентификация видов пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.	Тип занятия: Урок совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический	2	У.2 3.8 3.7 П.6	ОК. 07 ПК.02 ПК.06	2	+
	Самостоятельная работа обучающегося №9 Подготовить образцы меховых изделий (фото 10 шт – 9*12)			2	У.2 3.8 3.7 П.6	ОК. 04 ПК.02 ПК.06		
Тема 2.6 Характеристика товаров бытовой химии.	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала	2	У3 У 4 3.1	ОК. 04 ПК.02 ПК.06	2	
	93,94	Классификация товаров бытовой химии. Особенности размещения, правила хранения и упаковки.	Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый		3.2 П.1			
	95,96	Практическое занятие №24 Идентификация ассортимента товаров бытовой химии.	Тип занятия: Урок совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический	2	У.2 3.8 3.7 П.1.П.2	ОК. 03 ПК.02 ПК.06	2	
	Самостоятельная работа обучающегося №10 Подготовить сообщение на тему «Безопасная бытовая химия»			2	У.2 3.9 П.2 П3	ОК. 05 ПК.03 ПК.06		
Тема 2.7 Характеристика бытовых товаров из стекла и	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала	2	У3 У 4 3.1	ОК. 04 ПК.02 ПК.06	2	+
	97,98	Общие сведения о производстве стеклянных изделий. Декорирование. Классификация	Метод занятия:		3.2 П.1			

керамики.		стеклянных бытовых товаров. Группировка изделий по назначению. Требования к качеству, дефекты. Отличительные признаки фарфора, фаянса, майолики, гончарных изделий.	Объяснительно-иллюстративный, частично поисковый					
	99,100	Практическое занятие №25 Идентификация стеклянных и керамических бытовых товаров, проверка качества, требования к упаковке.	Тип занятия: Урок совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический	2	У.2 3.8 3.7 П.1.П.2	ОК. 03 ПК.02 ПК.06	2	
		Самостоятельная работа обучающегося № 11 Составить таблицу отличительных признаков керамических изделий		2	У.2 3.9 П.2 П3	ОК. 02 ПК.03 ПК.06		
Тема 2.8 Характеристика игрушек, школьно-письменных и канцелярских товаров.	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично поисковый	2	У3 У 4 3.1 3.2 П.1	ОК. 04 ПК.02 ПК.06	2	
	101,102	Изучение игрушек, школьно-письменных и канцелярских товаров. Требование к качеству, размещение в торговом зале.						
	103,104	Практическое занятие №26 Идентификация ассортимента игрушек, школьно-письменных и канцелярских товаров.	Тип занятия: урок обобщения и повторения Метод занятия :практический Форма занятия: индивидуальная.	2	У.2 3.8 3.7 П.1.П.2	ОК. 03 ПК.02 ПК.06	2	+
		Самостоятельная работа обучающегося № 12 Подготовить образцы с маркировочными ярлыками (6 шт.)		2	У.2 3.9 П.2 П3	ОК. 02 ПК.03 ПК.06		
Тема 2.9 Распознавание ассортимента основных групп непродовольственных товаров	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично поисковый	2	У2, У3,У5 3.3.1 3.4 П.1, П.2	ОК 1 ПК.01 ПК.02	2	
	105,106	Понятия торговых характеристик. Порядок составления торговых характеристик основных групп непродовольственных товаров						
	107,108	Практическое занятие №27 Составление торговых характеристик товаров (по предложенным образцам).	Тип занятия: урок обобщения и повторения Метод занятия :практический Форма занятия: индивидуальная.	2	У2, У3,У5 3.3.1 3.4 П.1, П.2	ПК.01 ПК.02	2	
		Самостоятельная работа обучающегося №13 Составить торговую характеристику на любые 3 вида товара		2	У2, У3,У5 3.3.1 3.4 П.1, П.2	ОК 1 ПК.01 ПК.02		
Тема 2.10 Технология снабжения и	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала	2	У2, У3,У5	ОК 12 ПК.01	2	
	109,110	Общие сведения о розничной и оптовой торговле.						

завоза товаров на розничные торговые предприятия.		Товародвижение, его формы, факторы и принципы.	Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично поисковый		3.3.1 3.4 П.1, П.2	ПК.04		
	111,112	Практическое занятие №28 Товароснабжение розничной торговой сети.	Тип занятия: урок обобщения и повторения Метод занятия :практический Форма занятия: индивидуальная.	2	У2, У3,У5 3.3.1 3.4 П.1, П.2	ОК 12 ПК.01 ПК.04	3	
Тема 2.11 Организация закупок непродовольственных товаров	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично поисковый	2	У2, У3,У5 3.3.1 3.4 П.1, П.2	ОК 12 ПК.01 ПК.04	1	+
	113,114	Сущность и значение закупочной работы. Товарные запасы, норматив товарных запасов. Основные нормативные документы, регламентирующие поставку товаров						
	115,116	Практическое занятие №29 Оформление договора поставки непродовольственных товаров.	Тип занятия: урок обобщения и повторения Метод занятия :практический Форма занятия: индивидуальная.	2	У2, У3,У5 3.3.1 3.4 П.1, П.2	ОК 12 ПК.01 ПК.04	2	
	Самостоятельная работа обучающегося №14 Подготовить презентацию по теме «Основные этапы поставки товаров на торговые предприятия»			2	У2, У3,У5 3.3.1 3.4 П.1, П.2	ОК 07 ПК.01 ПК.04		
Тема 2.12 Технология приёмки непродовольственных товаров в магазине.	Содержание учебного материала		Тип занятия: урок изучения нового материала Методы занятия: словесный с элементами самостоятельной работы Форма занятия: групповая	2	У2.4 3.4 П.4	ОК 3 ПК.04 ПК.06	2	+
	117,118	Основные правила приёмки товаров по количеству. Особенности приёмки товаров поступивших в закрытой, открытой таре и без тары. Приёмка товаров по качеству. Сопроводительные документы, регламентирующие приёмку непродовольственных товаров.						
	119,120	Практическое занятие №30 Работа с документами, регламентирующими порядок приёмки товаров по количеству и качеству в торговом предприятии	Тип занятия: урок обобщения и повторения Метод занятия: практический Форма занятия: индивидуальная	2	У2.4 3.4 П.4	ОК 3 ПК.04 ПК.06	22	+
	Самостоятельная работа обучающегося №15 Составить схему технологии приемки товаров на торговом предприятии			3	У2.4 3.1 3.4 П.4	ОК 3 ПК.04 ПК.06		
Тема 2.13	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения	2	У3	ОК 2	2	

<i>Технология хранения непродовольственных товаров.</i>	121,122	<i>Требования к хранению непродовольственных товаров. Ответственность работников торговли за сохранность товаров при хранении.</i>	<i>нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично поисковый</i>		3.5 П.2	ПК.04 ПК.06		
	123,124	Практическое занятие №31 <i>Технология хранения непродовольственных товаров и подготовки товаров к продаже</i>	<i>Тип занятия: урок обобщения и повторения Метод занятия: практический Форма занятия: индивидуальная</i>	2	У3 3.5 П.2	ОК 3 ПК.04 ПК.06	2	+
Тема 2.14 <i>Технология подготовки непродовольственных товаров к продаже.</i>	Содержание учебного материала		<i>Тип занятия: Урок усвоения нового материала</i>	2	У3 3.5 П.2	ОК 3 ПК.04 ПК.06	2	
	125,126	<i>Предварительная подготовка товаров к продаже в соответствии с Правилами продажи. Особенности подготовки отдельных групп товаров к продаже. Требования к упаковочным материалам.</i>	<i>Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично поисковый</i>					
	127,128	Практическое занятие №32 <i>Декоративное оформление отдельных групп непродовольственных товаров</i>	<i>Тип занятия: урок обобщения и повторения Метод занятия: практический Форма занятия: групповая</i>	2	У3 3.5 П.2	ОК 4 ПК.04 ПК.06	2	
	Самостоятельная работа обучающегося №16 <i>Подготовить презентацию «Новые виды упаковок и их дизайн»</i>			4	У3 3.5 П.2	ОК 1 ПК.04 ПК.06		
Тема 2.15 <i>Размещение товаров в торговом зале.</i>	Содержание учебного материала		<i>Тип занятия: Урок усвоения нового материала</i>	2	У.1 У3 3.5 3.4 П.4	ОК 4 ПК.02 ПК.03	1	
	129,130	<i>Технология размещения непродовольственных товаров в торговом зале. Основные требования, предъявляемые к размещению товаров. Особенности выкладки товаров в торговом зале.</i>	<i>Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично поисковый</i>					
Тема 2.16 <i>Выкладка товаров в торговом зале.</i>	Содержание учебного материала		<i>Тип занятия: Урок усвоения нового материала</i>	2	У.1 У3 3.5 3.4 П.4	ОК 4 ПК.02 ПК.03	2	+
	131,132	<i>Основные способы и приёмы выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании. Размещение и выкладка отдельных видов товаров.</i>	<i>Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично поисковый</i>					
	133,134	Практическое занятие №33 <i>Размещение и выкладка товаров с учётом особенностей размещения товарных групп</i>	<i>Тип занятия: урок обобщения и повторения Метод занятия: практический Форма занятия: индивидуальная</i>	2	У.1 У3 3.5 3.4 П.4	ОК 4 ПК.02 ПК.03	2	
	135,136	Практическое занятие №34 <i>Отработка техники оформления ценников.</i>	<i>Тип занятия: урок обобщения и повторения</i>	2	У.1 У3 3.5 3.4	ОК 4 ПК.02	3	

			Метод занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.		П.4	ПК.03		
	Самостоятельная работа обучающегося №17 Подготовить тематические ценники к приближающему празднику			4	У.1 У3 3.5 3.4 П.4	ОК 4 ПК.02 ПК.03		
Тема 2.17 Торговое обслуживание.	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно- иллюстративный, частично поисковый	2	У.1 У3 3.5 3.4 П.4	ОК 4 ПК.02 ПК.03	1	
	137,138	Торговое обслуживание: система, процесс, формы.						
Тема 2.18 Культура торгового обслуживания.	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно- иллюстративный, частично поисковый	2	У.1 У3 3.5 3.4 П.4	ОК 4 ПК.02 ПК.03	1	
	139,140	Понятие культуры торговли. Факторы, определяющие уровень культуры торгового обслуживания покупателей.						
	141,142	Практическая работа №35 Отработка технологии продажи товаров.	Тип занятия: урок обобщения и повторения Метод занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	2	У.1 У3 3.5 3.4 П.4	ОК 4 ПК.02 ПК.03	2	
	143,144	Практическая работа №36 Решение ситуаций, связанных с процессом продажи товаров, правилами работы магазина, обслуживанием населения и обменом товара	Тип занятия: урок обобщения и повторения Метод занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	2	У.1 У3 3.5 3.4 П.4	ОК 4 ПК.02 ПК.03	3	+
	Самостоятельная работа обучающегося №18 Подготовить сообщение на тему «Культура в торговле»			4	У.1 У3 3.5 3.4 П.4	ОК 4 ПК.02 ПК.03		
Раздел 3. Применение ККТ при обслуживании покупателей				81				
МДК.04.03 Применение ККТ при обслуживании покупателей				57				
Тема 3.1 Основные права и обязанности кассира торгового зала. Понятие о материальной	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно- иллюстративный, частично	2	У.4 3.5 П.3	ОК.01 ПК.03	1	
	145,146	Требование к кассиру. Обязанности кассира торгового зала. Взаимодействие кассира и покупателя.						

ответственности кассира			поисковый					
	147,148	Практическое занятие №37 Заполнение Типовой инструкции кассира в зависимости от категории. Документальное оформление материальной ответственности	Тип занятия: урок обобщения и повторения Метод занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	2	У.4 3.5 П.3	ОК.12 ПК.07	2	
	Самостоятельная работа обучающегося №19 Изучение Федерального закона № 290-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт» и отдельные законодательные акты Российской Федерации».			4	У.4 3.5 П.3	ОК.12 ПК.07		
Тема 3.2 Психология общения в системе «Работник торговли-покупатель»	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично поисковый	2	У.4 3.5 П.3	ОК.12 ПК.07	2	
	149,150	Психология процесса обслуживания. Этапы процесса торгового обслуживания. Правила поведения кассира торгового зала. Отношения в коллективе торгового предприятия.						
	151,152	Практическое занятие №38 Решение ситуационных задач: «Конфликтные ситуации в магазине». «Как общаться с трудными людьми».	Тип занятия: урок обобщения и повторения Метод занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	2	У.4 3.5 П.3	ОК.12 ПК.07	2	
	Самостоятельная работа обучающегося №20 Составить листовку ТБ на ККТ			3	У.4 3.5 П.3	ОК.12 ПК.07		
Тема 3.3. Классификация и устройство контрольно-кассовых машин и их эксплуатация.	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично поисковый	2	У.8 3.6 3.9 П.5	ОК.03 ПК.05 ПК.07	2	
	153,154	Классификация ККМ. Основные узлы ККМ.. Положения по применению ККТ. Функции органов ФНС и порядок регистрации ККТ.						
	155,156	Практическое занятие №39 Составление таблицы основных узлов контрольно – кассовых машин разных модификаций. Требования к ККТ, порядок и условия ее применения.	Тип занятия: урок обобщения и повторения Метод занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	2	У.8 3.6 3.9 П.5	ОК.02 ПК.05 ПК.07	2	
	Самостоятельная работа обучающегося №21 Изучение Закона РФ «О применении ККМ при осуществлении денежных расчетов с населением». Типовых правил эксплуатации ККМ при осуществлении денежных расчетов с населением. Реквизиты кассового чека и контрольной ленты.			4	У.8 3.6 3.9 П.5	ОК.02 ПК.05 ПК.07	2	+
Тема 3.4 Правила эксплуатации ККМ	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала	2	У.6 У.8 3.6 3.9	ОК.07 ПК.05	2	
	157,158	Общий вид ККМ, предназначение. Подготовка						

«Меркурий 115Ф».		ККМ «Меркурий 115Ф» к работе. Режимы работы машины ККМ «Меркурий 115Ф». Порядок работы. Выполнение операций (сменный отчет, закрытие смены). Заполнение формы КМ-6	Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично поисковый		П.5	ПК.07		
	159,160	Практическое занятие №40. Работа на электронной ККМ «Меркурий 115Ф». Устранение мелких неисправностей в работе. Распечатка и оформление контрольной ленты на ККМ. Заполнение формы КМ-6	Тип занятия: урок обобщения и повторения Метод занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	2	У.6 У.8 3.6 3.9 П.5 П.7	ОК.03 ПК.05 ПК.07	2	+
	Самостоятельная работа обучающегося №22 Подготовить схему основных узлов ККМ «Меркурий 115Ф».			3	У.6 У.8 3.6 3.9 П.5 П.7	ОК.04 ПК.05 ПК.07		
Тема 3.5. Правила эксплуатации ЧПМ «Орион 100».	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично поисковый	2	У.6 У.8 3.6 3.9 П.5	ОК.07 ПК.05 ПК.07	2	+
	161,162	Электронная чекопечатающая машина «Орион 100». Устройство ввода информации, замок режимов. Порядок работы.						
	163,164	Практическое занятие №41. Работа на электронной чекопечатающей машине «Орион 100». Обслуживание покупателей. Устранение мелких неисправностей в работе. Распечатка и оформление контрольной ленты чекопечатающей машины. Заполнение формы КМ-6	Тип занятия: урок обобщения и повторения Метод занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	2	У.6 У.8 3.6 3.9 П.5 П.7	ОК.03 ПК.05 ПК.07	2	
	Самостоятельная работа обучающегося №23 Подготовить схему основных узлов ЧПМ «Орион 100».			3	У.6 У.8 3.6 3.9 П.5 П.7	ОК.04 ПК.05 ПК.07		
Тема 3.6 Правила эксплуатации Онлайн-кассы	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично поисковый	2	У.6 У.8 3.6 3.9 П.5	ОК.07 ПК.05 ПК.07	2	+
	165,166	Устройство ввода информации, подготовка к работе, обслуживание покупателей. Порядок работы.						
	167,168	Практическое занятие №42. Работа на электронной контрольно – кассовой машине-онлайн. Обслуживание покупателей	Тип занятия: урок обобщения и повторения Метод занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	2	У.6 У.8 3.6 3.9 П.5 П.7	ОК.03 ПК.05 ПК.07	2	

	Самостоятельная работа обучающегося №24 Подготовить схему передачи данных в ФНС онлайн-кассы		2	У.6 У.8 3.6 3.9 П.5 П.7	ОК.04 ПК.05 ПК.07		
Тема 3.7 Кассовое электронное торговое оборудование POS – терминалы, POS-системы	Содержание учебного материала		2	У.6 У.8 3.6 3.9 П.5	ОК.07 ПК.05 ПК.07	2	+
	169,170	Принцип работы кассовых POS – терминалов. Фискальные регистры, сканеры штрих кодов. терминалы сбора данных и тд.					
	181,182	Практическое занятие № 43 POS-терминалы применяемые в торговых процессах.	Тип занятия: урок обобщения и повторения Метод занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	2	У.6 У.8 3.6 3.9 П.5 П.7	ОК.03 ПК.05 ПК.07	2
Тема 3.8 Основные режимы кассовых POS – терминалов.	Содержание учебного материала		2	У.6 У.8 3.6 3.9 П.5	ОК.07 ПК.05 ПК.07		
	183,184	Кассовый POS – терминал. Клавиатура кассового терминала. Режимы «регистрация», «продажа», «платеж», «сброс чека». Заполнение формы КМ-6					
	185,186	Практическое занятие № 44 Работа на кассовом POS – терминале: регистрация X- отчета на начало дня, обслуживание покупателей: получение наличных денег, выдача сдачи покупателю, окончание работы на терминале. Заполнение формы КМ-6	Тип занятия: урок обобщения и повторения Метод занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	2	У.6 У.8 3.6 3.9 П.5 П.7	ОК.03 ПК.05 ПК.07	2
	Самостоятельная работа обучающегося №25 Подготовить конспект по теме : «Правила эксплуатации ККМ. Порядок работы на ККМ»		2	У.6 У.8 3.6 3.9 П.5 П.7	ОК.04 ПК.05 ПК.07		
Тема 3.9 Организация работы с неплатежными, сомнительными и имеющие признаки подделки денежной наличностью.	Содержание учебного материала		2	У.5 3.9 П.4	ОК.12 ПК.04	2	
	191,192	Признаки платежеспособности и подлинности банкнот Банка России и монет. Аппараты для проверки подлинности банкнот, счета, фасовки купюр и монет.					
	193,194	Практическое занятие № 45 Определение признаков подлинности и платежности денежных знаков.	2	У.5 3.9 П.4	ОК.12 ПК.04	2	+
Тема 3.10	Содержание учебного материала		2	У.5 3.9	ОК.02	2	+

Порядок сдачи денег в банк.	195,196	Сдача дневной выручки старшему кассиру. Упаковка денег в пачки. Подготовка денег и сопроводительных документов к сдачи в банк.	нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично поисковый		П.4	ПК.04		
	197,198	Практическое занятие № 46 Подготовка денег и сопроводительных документов к сдачи в банк..	Тип занятия: урок обобщения и повторения Метод занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	2	У.5 3.9 П.4	ОК.02 ПК.07	2	
Тема 3.11 Учет кассовых операций	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично поисковый	2	У.5 3.9 П.4	ОК.02 ПК.07	2	
	199,200	Требования к заполнению кассовых документов. Заполнение кассовой книги. Ведение Журнала кассира-операциониста. Заполнение акта по форме КМ-3 о возврате денежных средств покупателем.	Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично поисковый	2	У.5 3.9 П.4	ОК.02 ПК.07	2	
	201,202	Практическое занятие № 47 .Оформление журнала кассира-операциониста. Вычисление выручки по книге кассира-операциониста.	Тип занятия: урок обобщения и повторения Метод занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	2	У.5 3.9 П.4	ОК.02 ПК.07	2	
	Самостоятельная работа обучающегося №26 Подготовить образцы кассовых документов			3	У.5 3.9 П.4	ОК.04 ПК.07		
Тема 3.12 Организация торгово-технологического процесса на торговых предприятиях	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично поисковый	2	У.4 У7 3.5 П.6	ОК.12 ПК.02 ПК.06	2	+
	203,204	Защита прав потребителей. Проверка количества и качества продаваемых товаров и тары. Информация о товаре.	Тип занятия: урок обобщения и повторения Метод занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	2	У.4 У7 3.5 П.6	ОК.12 ПК.02 ПК.06	2	
205,206	Практическое занятие № 48 Проверка качества и маркировки продаваемых товаров	Тип занятия: урок обобщения и повторения Метод занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	2	У.4 У7 3.5 П.6	ОК.12 ПК.02 ПК.06	2		
Тема 3.13 Ревизия кассы.	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично поисковый	2	У.5 3.9 П.4	ОК.12 ПК.07	2	
	207,208	Понятие ревизии кассы и контроль за соблюдением кассовой дисциплины Оформление результатов проверки.	Тип занятия: урок обобщения и повторения	2	У.5 3.9 П.4	ОК.02 ПК.07	2	
	209,210	Практическое занятие № 49 Проведение ревизии. Заполнение акта	Тип занятия: урок обобщения и повторения	2	У.5 3.9 П.4	ОК.02 ПК.07	2	

		инвентаризации наличных денежных средств.	Метод занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.					
	Самостоятельная работа обучающегося №27 Изучить Порядок возмещения недостач.			2	У.4 У7 3.5 П.6	ОК.12 ПК.02 ПК.06		
Тема 3.14 Особенности наличного и безналичного расчета с покупателями.	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично поисковый	2	У.5 3.9 П.4	ОК.02 ПК.07	2	+
	211,212	Наличные способы расчета с покупателями. Торговые вычисления. Расчет посредством чековых книжек, кредитных карточек.						
	213,214	Практическое занятие № 50 Сокращенные приемы вычислений. Расчет посредством расчетных чеков учреждения Сбербанка.	Тип занятия: урок обобщения и повторения Метод занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	2	У.5 3.9 П.4	ОК.02 ПК.07		
	Самостоятельная работа обучающегося №28 Подготовить конспект: «Расчет покупателей пластиковой картой», «Способы расчета на предприятиях торговли», «Электронные деньги», «Пластиковые карты Visa, MasterCard».			1	У.5 3.9 П.4	ОК.02 ПК.07		
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы. 1. Освоение приёмов идентификации товаров различных товарных групп. 2. Освоение приемов подготовки к продаже продовольственных и непродовольственных товаров различных групп. 3. Освоение приемов оценки качества, продовольственных и непродовольственных товаров различных групп, по органолептическим показателям. 3. Освоение приёмов проверки количества, товаров различных товарных групп. 4. Освоение приёмов выкладки товаров на торгово-технологическое оборудование. 7. Ознакомление с номенклатурой различных фирм-производителей. 8. Освоение приёмов контроля, за товарно-материальными ценностями. 9. Освоение приёмов упаковки товара. 10. Идентификация продовольственных товаров различных групп. 11. Определение градации качества непродовольственных товаров по маркировке. 12. Идентификация дефектов отдельных групп продовольственных товаров. 13. Сопоставление фактических условий хранения продовольственных товаров различных товарных групп с установленными нормативами. 14. Наблюдение за действиями работников торговых организаций при приемке товаров по количеству и качеству. 15. Освоение приемов работы на ККТ при расчете с покупателями. 16. Идентификация подлинности Билетов Банка России без оборудования 17. Освоение приемов заполнения кассовой документации								
Учебная практика Виды работ Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных и продовольственных товаров.				36				

<p><i>Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку непродовольственных и продовольственных товаров на торгово-технологическом оборудовании.</i></p> <p><i>Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности и их эксплуатации.</i></p> <p><i>Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.</i></p> <p><i>Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и выполнять расчётные операции с покупателями.</i></p> <p><i>Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.</i></p> <p><i>Оформлять документы по кассовым операциям.</i></p>	
<p>Производственная практика(по профилю специальности)</p> <p>Виды работ</p> <p><i>-проверять качество, количество продовольственных и непродовольственных товаров;</i></p> <p><i>-осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании;</i></p> <p><i>-обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах продовольственных товаров;</i></p> <p><i>-осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей;</i></p> <p><i>Изучать технику безопасности при работе на контрольно-кассовой машине. Подготавливать контрольно-кассовую технику к работе. Выполнять операции: на начало рабочей смены, осуществляют расчеты наличных денежных средств и расчеты с использованием платежных карт, возврата товара; окончание работы на контрольно – кассовой технике.</i></p> <p><i>Определять платежеспособность билетов банка России. Выполнять расчет с покупателями, через контрольно-кассовую технику, соблюдая правила расчета и возврата денег.</i></p> <p><i>Оформлять документы по кассовым операциям.</i></p>	36
<p>Итого:</p>	369

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственного модуля требует наличия учебной аудитории/кабинета (*смотреть ФГОС СПО*) междисциплинарных курсов Теоретические основы товароведения, Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров, лабораторий Информационных технологий в профессиональной деятельности, Товароведения.

Оборудование кабинета и рабочих мест кабинета Междисциплинарных курсов:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- образцы продовольственных и непродовольственных товаров;
- кассовое оборудование;
- калькуляторы.

Технические средства обучения:

- видеофильмы, кинофильмы.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

Информационные технологии в профессиональной деятельности:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- комплект учебно-методической документации;
- натуральные образцы товаров (непродовольственных и продовольственных);
- наглядные пособия (стенды, планшеты, буклеты).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Голубкина Т.С., Никифорова Н.С. Розничная торговля продовольственными товарами
Товароведение и технология «Академия» 2015г
2. Неверов А. Н., Чалых Т. И., Пехташева Е. Л. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. Учебник.
3. Яковенко Н.В. Кассир торгового зала: Учебное пособие, - М.: Издательский центр «Академия», 2012 г.

Дополнительные источники:

1. Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие/ Н.В.Коник. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2015. – (ПРОФИЛЬ).
2. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами- М.: ОИЦ «Академия», 2011
3. Голубенко О.А. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие/ О.А.Голубенко, В.П.Новопавловская, Т.С.Носова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014. – (Сервис).
- 4.ФЗ «О защите прав потребителей», М,- 2019 г.
5. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров =- М.: ИНФРА-М, 2012
6. Парфентьева Т.Р . Оборудование торговых предприятий. Учебник - М.: Издательский центр «Академия», 2012 г .
7. Балаева С.И. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров- М.: ИТК Дашков и К, 2014
8. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами- М.: ОИЦ «Академия», 2015
9. Теплов В.И. Коммерческое товароведение – М.: ИТК Дашков и К, 2015

Интернет-ресурсы:

1. Товаровед [Электронный ресурс], Режим доступа: www.tovaroved.ru
2. ЗнайТовар.Ру [Электронный ресурс], Режим доступа: www.znaytovar.ru

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в кабинете «Теоретические основы товароведения» и «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров», где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Освоение программы модуля носит практико-ориентированную направленность и заключается в изучении междисциплинарных курсов «Теоретические основы товароведения» и «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров», которое проводится в кабинетах междисциплинарных курсов. Реализация программы модуля предполагает рассредоточенную учебную практику после изучения каждого раздела междисциплинарных курсов. Занятия по учебной практике проводятся в лаборатории «Товароведение» с использованием специализированного программного обеспечения.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно после освоения всех разделов модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» является освоение междисциплинарных курсов «Теоретические основы товароведения», «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» и учебной практики.

Аттестация по итогам производственной практики (по профилю специальности) проводится на основании результатов, подтверждаемых отчётами и дневниками практики студентов, а также отзывами руководителей практики на студентов.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) завершаются зачётом студентам освоенных общих и профессиональных компетенций.

Результаты прохождения учебной и производственной практики (по профилю специальности) по модулю учитываются при проведении государственной (итоговой) аттестации.

При проведении практических занятий в рамках освоения междисциплинарных курсов «Теоретические основы товароведения» и «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 8 человек, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения.

Изучение программы модуля завершается итоговой аттестацией, результаты которой оцениваются в форме общего зачёта как комплексной оценки выполнения студентами зачётных мероприятий по модулю.

При изучении программы модуля с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой, так и индивидуально. Необходимо организовать самостоятельную работу обучающихся в лаборатории с использованием мультимедийных пособий для самостоятельного обучения.

Освоение данного модуля должно осуществляться после изучения общепрофессиональных дисциплин «Экономика организации», «Статистика», «Менеджмент», «Документационное обеспечение управления», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Логистика», «Бухгалтерский учёт», «Стандартизация, метрология и подтверждение квалификации» и профессиональных модулей «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью» и «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности». Так же возможно изучение учебных дисциплин параллельно с модулем ПМ 4

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

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

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю: высшее образование. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. (Для ППКРС) Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных и продовольственных товаров.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил приемки товаров по количеству и по качеству; - сравнение фактически поступивших товаров с данными сопроводительных документов. 	<p>Тестирование</p> <p>Оценка результата практической работы</p> <p>Оценка результатов во время выполнения практических работ, учебной и производственной практики</p>
ПК 2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом-технологическом оборудовании	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологического процесса подготовки товаров к продаже; - соблюдение требований к размещению и выкладке товаров. 	<p>Оценка результата практической работы</p> <p>Оценка результатов во время выполнения практических работ, учебной и производственной практики</p>
ПК 3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил продажи продовольственных и непродовольственных товаров; - оказание помощи покупателям в выборе товаров; - предоставление консультаций покупателям о потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности при их эксплуатации. 	<p>Устный опрос</p> <p>Оценка результатов во время выполнения практических работ, учебной и производственной практики</p>
ПК 4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение сроков оформления и сдачи документов - соблюдение правил сохранности товарно-материальных ценностей - соблюдение сроков контроля сохранности товарно-материальных ценностей. 	<p>Оценка результатов во время выполнения практических работ, учебной и производственной практики</p> <p>тестирование</p>
ПК 5. Соблюдать правила	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил 	<p>Тестирование</p>

эксплуатации контрольно-кассовой техники и выполнять расчётные операции с покупателями.	проведения расчетных операций с покупателями - распознавание признаков платежеспособности государственных денежных знаков по эталону	Оценка результатов во время выполнения практических работ, учебной и производственной практики
ПК 6. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	- распознавание качественных показателей - чтение маркировки - проверка правильности цен на товары и услуги	Оценка результатов во время выполнения практических работ, учебной и производственной практики
ПК 7. Оформлять документы по кассовым операциям	- соблюдение правил оформления документов по кассовым операциям - соблюдение сроков оформления документов по кассовым операциям	Оценка результатов во время выполнения практических работ, учебной и производственной практики Устный опрос

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач при эксплуатации торгового технологического оборудования и обслуживания покупателей; - оценка эффективности и качества выполнения.	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- решение стандартных и нестандартных задач при эксплуатации торгового технологического оборудования и обслуживания покупателей	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- оперативность поиска необходимой информации с использованием различных средств;	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по

	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальный выбор информации для решения профессиональных целей и задач; - самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации. 	учебной и производственной практикам
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - результативность работы в команде; - успешность применения на практике коммуникационных качеств в процессе общения с сокурсниками, с педагогическим составом, с покупателями, руководством; - соблюдение принципов профессиональной этики. 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	- соблюдение правил техники безопасности, санитарных норм, стандартов, Правил продажи товаров.	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- исполнение воинской обязанности, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам