

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 04. Выполнение работ по профессиям НПО  
«Продавец непродовольственных товаров»,  
«Продавец продовольственных товаров»**

2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности **38.02.04 Коммерция (по отраслям)** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.05.2014 N 539

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Павловский автомеханический техникум им. И.И. Лепсе» (ГБПОУ ПАМТ им. И.И. Лепсе).

Разработчики:

Ястребова Н.В., преподаватель ГБПОУ ПАМТ им. И. И. Лепсе.

Ястребова Т.С., преподаватель-совместитель ГБПОУ ПАМТ им. И. И. Лепсе

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	3
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	28
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	36

**1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 04. Выполнение работ по профессиям НПО  
«Продавец непродовольственных товаров»,  
«Продавец продовольственных товаров»**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **38.02.04 Коммерция (по отраслям)**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- **продажа непродовольственных товаров;**
- **продажа продовольственных товаров;**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**ПК 4.1.** Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

**ПК 4.2.** Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

**ПК 4.3.** Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

**ПК 4.4.** Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

**ПК 4.5.** Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

Программа предназначена для подготовки специалистов среднего звена и может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке (в программах повышения квалификации и переподготовки взрослого населения по рабочим профессиям) работников в области организационно-технологического процесса обслуживания покупателей, продажи товаров потребительского и промышленного назначения необходимого ассортимента в организациях оптовой и розничной торговли различных форм собственности при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

- обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;

**уметь:**

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

- устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- распознавать дефекты пищевых продуктов;
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;

- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

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

- оценивать качество по органолептическим показателям;
- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;
- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;

- производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;
- производить взвешивание товаров отдельных товарных групп;

**знать:**

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;

- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;

- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- устройство и принципы работы оборудования;

- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
- классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;
- показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров;
- назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;
- назначение, классификацию торгового инвентаря;
- назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;
- устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;
- Закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда;

### **1.3. Количество часов на освоение программы:**

максимальная учебная нагрузка - 219 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 98 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 49 часов.

Учебная практика – 36 часов.

Производственная практика – 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности: продажа продовольственных товаров; продажа непродовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары
ПК 4.2.	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании
ПК 4.3.	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров
ПК 4.4.	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов
ПК 4.5.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования
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.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 8.	Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.
ОК 9.	Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.
ОК 10.	Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь

ОК 11.	Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.
ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Макс.	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов			
1	2	3	4	5	6	7 8	9	10	
ПК 4.1- ПК 4.5	Раздел 1. Розничная торговля непродовольственными товарами	48	15	30					
ПК 4.1 - ПК 4.5	Раздел 2. Розничная торговля продовольственными товарами	62	23	36		2			
ПК 4.1- ПК 4.5	Учебная практика, часов	36					36		
ПК 4.1- ПК 4.5	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36							36
	<b>Всего</b>	<b>182</b>	<b>38</b>	<b>66</b>		<b>2</b>	<b>36</b>		<b>36</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 04)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<b>МДК.04.01. Розничная торговля непродовольственными товарами</b>		<b>48 (Зк)</b>		
<b>Тема 1.Швейно – трикотажные и обувные изделия</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2,3	
	1. Общая характеристика текстильных и швейно – трикотажных товаров, показатели качества и сохранность товаров. Размещение и выкладка товаров.	2		
	2. Общая характеристика обувных товаров, ассортимент. Проверка качества. Подготовка хранения и выкладка в торговом зале.	2		
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>		
	1 ПЗ № 1. Формирование ассортимента швейных изделий	2		
	2 ПЗ № 2. Определение качества швейных изделий	2		
	3 ПЗ № 3. Формирование ассортимента трикотажных товаров	2		
	4 ПЗ № 4. Определение качества трикотажных товаров	2		
	5 ПЗ № 5. Формирование ассортимента обувных товаров	2		
6 ПЗ № 6. Определение качества обувных товаров.	2			
<b>Тема 2. Парфюмерно – косметические и бытовые химические товары</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2,3	
	3. Общая характеристика парфюмерных и косметических товаров: свойства, классификация и ассортимент, показатели качества, упаковка, хранение	2		
	4. Общая характеристика бытовых химических товаров: свойства, классификация и ассортимент, показатели качества, упаковка, хранение, количественные характеристики.	2		
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>		
	7 ПЗ № 7. Формирование ассортимента парфюмерных и косметических товаров	2		
	8 ПЗ № 8. Определение качества парфюмерных и косметических товаров	2		
	9 ПЗ № 9. Формирование ассортимента бытовых химических товаров	2		
10 ПЗ № 10. Определение качества бытовых химических товаров	2			
<b>Тема 3. Посудохозяйственные и культурно - бытовые товары</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	2,3	
	5. Общая характеристика посудохозяйственных товаров: свойства, классификация и ассортимент, показатели качества, упаковка, хранение	2		
	6. Общая характеристика культурно - бытовых товаров: свойства, классификация и ассортимент, показатели качества, упаковка, хранение	4		

	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>		
	11	ПЗ № 11. Формирование ассортимента посуды хозяйственных товаров	2		
	12	ПЗ №12. Определение качества посуды хозяйственных товаров	2		
	13	ПЗ № 13. Формирование ассортимента культурно - бытовых товаров	2		
	14	ПЗ № 14. Определение качества культурно - бытовых товаров	2		
	15	ПЗ № 15. Штриховое кодирование непродовольственных товаров	2		
<b>МДК.04.02. Розничная торговля продовольственными товарами</b>			<b>62 (Зк)</b>		
<b>Тема 1. Зерномучные товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	2,3	«Основы товароведения продовольственных товаров»: учебной пособие среднего профессионального образования/Т.С. Павлова. – М.: Издательство «НИЦ ИНФРА-М» 2023. – 221 с.
	1	Приемка по количеству и качеству зерномучных товаров	2		стр. 35-53
	2	Условия хранения зерномучных товаров, размещение и выкладка.	2		стр. 35-53
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>		
	1	ПЗ № 1. Изучение ассортимента зерномучных товаров	2		
	2	ПЗ № 2. Проведение органолептической оценки при определении качества зерномучных товаров по представленным образцам	2		
<b>Тема 2. Плодоовощные товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	2,3	
	3	Приемка по количеству и качеству плодоовощных товаров, транспортирование, условия хранения	2		стр. 56-102
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>		
	3	ПЗ № 3. Изучение ассортимента плодоовощных товаров	2		
	4	ПЗ № 4. Проведение органолептической оценки при определении качества плодоовощных товаров по представленным образцам	2		
<b>Тема 3. Вкусовые товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	2,3	
	4	Приемка по количеству и качеству вкусовых товаров, транспортирование, условия хранения	2		стр. 109-136
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>		
	5	ПЗ № 5. Осуществление приемки по количеству и качеству вкусовых товаров	2		
	6	ПЗ № 6. Изучение ассортимента вкусовых товаров	2		
	7	ПЗ № 7. Проведение органолептической оценки при определении	2		

		качества вкусовых товаров по представленным образцам			
<b>Тема 4. Кондитерские товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	2,3	
	5	Приемка по количеству и качеству кондитерских товаров, транспортирование, условия хранения	2		стр. 155-169
	6	Свойства при оценке качества, определение дефектов	2		стр. 169-175
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>		
	8	ПЗ № 8. Изучение ассортимента кондитерских товаров	2		
	9	ПЗ № 9. Проведение органолептической оценки при определении качества кондитерских товаров по представленным образцам	2		
	10	ПЗ № 10. Приемка и хранение кондитерских товаров	2		
<b>Тема 5. Молочные товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	2,3	
	7	Условия хранения молочных товаров, размещение и приемка с применением торговых технологий	2		стр. 137-154
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>		
	11	ПЗ № 11. Определение качества молочной продукции и проведение органолептической оценки по представленным образцам	2		
	12	ПЗ № 12. Проведение органолептической оценки молочной продукции по представленным образцам	2		
<b>Тема 6. Мясные товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	2,3	
	8	Приемка по количеству и качеству мясных товаров	2		стр. 176-180
	9	Условия хранения мясных товаров, подготовка к продаже, обслуживание покупателей с применением торговых технологий	2		стр. 180-186
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>		
	13	ПЗ № 13. Изучение ассортимента мясных товаров	2		
	14	ПЗ № 14. Проведение органолептической оценки при определении качества мясных товаров по представленным образцам	2		
	15	ПЗ № 15. Хранение мяса с применением торгового – технологического оборудования	2		
	16	ПЗ № 16. Хранение мясных продуктов с применением торгового – технологического оборудования	2		
<b>Тема 7. Рыбные товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	2,3	
	10	Приемка по количеству и качеству рыбных товаров, условия хранения с применением торгового – технологического оборудования	2		стр. 189-205
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>		
	17	ПЗ № 17. Изучение ассортимента рыбных товаров	2		
	18	ПЗ № 18. Проведение органолептической оценки при определении качества рыбных товаров по представленным образцам	2		
	11	Условия хранения, размещение и приемка яиц и яичных товаров	2		стр. 186-188

<p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся, в том числе:</b> конспектирование учебного текста; систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ; работа с технико-эксплуатационной документацией; выполнение тестовых заданий, проектов (презентаций), подготовка докладов, сообщений и рефератов по проблемным вопросам.</p> <p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Современные методы выкладки и размещения продовольственных товаров в торговом зале магазина в соответствии с принципами и правилами мерчандайзинга</li> <li>2.Правила продажи отдельных видов товаров: <ul style="list-style-type: none"> <li>- п. 1. Общие положения;</li> <li>- п 2. Особенности продажи продовольственных товаров.</li> </ul> </li> <li>3. Организация торгово-технологического процесса по обслуживанию покупателей, анализ ассортимента реализуемых продовольственных товаров и соблюдения правил продажи товаров в организациях оптовой и розничной торговли различных форм собственности (на примере конкретного торгового предприятия).</li> <li>4. Правила профессиональной этики продавца с позиции: обслуживания покупателя; внешнего вида и культуры речи; общения с коллегами на рабочем месте.</li> <li>5. Значение аргументов в профессиональной деятельности продавца.</li> <li>6. Преодоление возражений покупателей в процессе продажи.</li> <li>7. Современное оборудование от несанкционированного выноса товаров.</li> <li>8. Особенности материальной ответственности при индивидуальном обслуживании покупателей.</li> </ol>	2		
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эксплуатация торгово-технологического оборудования;</li> <li>- осуществление подготовки товаров к продаже;</li> <li>- осуществление размещения и выкладки товаров;</li> <li>- обслуживание покупателей, консультирование о потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации;</li> <li>- осуществление контроля сохранности товаров.</li> </ul>	(36)		
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ознакомление с предприятием торговли.</li> <li>- Осуществление приёмки товаров и контроля наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</li> <li>- Проверка качества, комплектности, количественных характеристик товаров.</li> <li>- Осуществление подготовки, размещения товаров в торговом зале и выкладки на торгово-технологическом оборудовании.</li> <li>- Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.</li> <li>- Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей.</li> <li>- Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных</li> </ul>	(36)		

продовольственных товаров. - Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых товаров. - Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования.			
<b>Всего:</b>	<b>219</b>		

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает наличие учебных лаборатории технического оснащения торговых организаций и учебного магазина.

Оборудование лаборатории:

- комплект учебно-методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- весоизмерительное оборудование;
- торговая мебель: витрины, прилавки, горки;
- торговый инвентарь;
- холодильное оборудование;
- контрольно-кассовая техника;
- образцы товаров (продовольственные и непродовольственные товары);
- уголок покупателя.

Технические средства обучения - интерактивная доска, ПК, мультимедийное оборудование, МФУ.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

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

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Нормативно – правовая документация:**

1. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.
2. ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769- ст.
3. ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009г. № 770-ст.

4. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст.
5. ГОСТ Р 51121-97 Товары непродовольственные. Информация для потребителя. Общие требования Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 30 декабря 1997 г., № 439-ст.
6. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей».
7. Инструкция «О порядке приёмки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-6).
8. Инструкция «О порядке приёмки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-7).
9. Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. Пост. Правительства РФ от 20.10.1998 № 1222, от 02.10.1999 № 1104, от 06.02.2002 № 81, от 12.07.2003 № 421, от 01.02.2005 N 49, от 08.02.2006 N 80, от 15.12.2006 N 770, от 27.03.2007 N 185, от 27.01.2009 N 50).
10. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
11. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
12. Федеральный закон «О защите прав потребителей» в схемах и определениях: Учебное пособие / В.В. Пиляева. – м.: КНОРУС, 2009. – 192 с.

**Основные источники:**

13. Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров: учеб. пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 64 с. Гриф МинОбр.
14. Рубцова Л.И. Продавец: учебное пособие для учащихся учебных заведений начального профессионального образования. - Ростов н/Д: Феникс, 2014. – 472 с. Гриф МинОбр.
15. Новикова А.М. Товароведение и организация продажи продовольственными товарами: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования /.- М.: ПрофОбрИздат, 2014.- 480 с. Гриф МинОбр.

16. Неверов А.Н. Товароведение и организация продажи непродовольственными товарами: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования / М.: ПрофОбрИздат, 2016. - 350 с. Гриф МинОбр.
17. Арустамов Э.А. Оборудование предприятий (торговли): Учебное пособие. – М.: Дашков и К°, 2014. – 452 с. Гриф МинОбр.

**Дополнительные источники:**

18. Бурова М.А. Товароведение непродовольственных товаров: Конспект лекций. – М.: Приор-издат, 2013.- 128 с.
19. Гамидуллаев С.Н., Иванова Е.В., Николаева С.Л., Симонова В.Н. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебное пособие. – Спб.: Альфа, 2014. – 432 с.
20. Герасимова В.А., Белокурова Е. С., Выговтов А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – СПб: Питер, 2013. – 416 с.
21. Жиряева Е.В. Товароведение, 2-е издание: Учебное пособие. – Спб.: Питер, 2012. – 416 с.
22. Защита прав потребителей в вопросах и ответах: типовые ситуации и примеры / И.Н. Гуляева. – М.: Издательство «Омега-Л», 2013. – 221 с.
23. Козюлина Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие для студентов колледжей и средних специальных заведений. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. – 368 с.
24. Колобов С.В. Технология, товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебное пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. – 156 с.
25. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие. Часть 1. – Ростов н/Д: Феникс, 2014. – 320 с.
26. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие. Часть 2. – Ростов н/Д: Феникс, 2014. – 288 с.
27. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: Учебное пособие. – М.: НОРМА, 2014. – 448 с.
28. Организация и управление торговым предприятием: Учебник / Под ред. доктора экон. наук, проф. Л.А. Брагина, доктора экон. наук, проф. Т.П. Данько. – М.: ИНФРА-М, 2014. – 303 с.
29. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров: учебник для вузов. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. – 510 с.
30. Рубцова Л.И. Основы организации торговли продовольственными товарами: Учебное пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2014. - 411 с.

- 31.Рязанова О.А., Николаева М.А. Товароведение продуктов детского питания: Учебное пособие. – М.: Издательство «Омега-Л»: Издательский дом «Деловая литература», 2013. – 144 с.
  - 32.Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов н/Д: «Феникс», 2014. – 382 с.
  - 33.Торговое дело: экономика, маркетинг, организация: Учебник / Под общей ред. проф. Л.А. Брагина и проф. Т.П. Данько. – М.: ИНФРА-М, 2013. – 560 с.
  - 34.Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник. - М.: Издательско-торг. корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2012. – 404 с.
  - 35.Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Кожухова О.И., Туров А.С. Товароведение и экспертиза мясных, рыбных и молочных товаров. Учебное пособие. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2014. – 412 с.
  - 36.Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Галаджян В.А., Туров А.С. Товароведение и экспертиза древесно-мебельных и силикатно-строительных товаров. Серия «Учебники и учебные пособия». – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2013. – 352 с.
  - 37.Шепелев А.Ф., Печенежская И.А. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: Учебное пособие. – Москва: ИКЦ «МарТ», 2014. – 672 с.
- Справочники:**
- 38.Вилкова, С. А.Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров. Словарь-справочник.- М.; Издательский дом Дашков и К, 2014. - 264 с.
  - 39.ИНКОТЕРМС 2000. Международные правила толкования торговых терминов. – М.: Эксмо, 2012. - 112 с.
  - 40.Новиков В.А. Толковый словарь по рыночной экономике. – М.: Экономистъ, 2013. – 383 с.
  - 41.Новый экономический словарь / авт.-сост. В.Н. Корпорулина, Д.В. Остапенко; под общ. Ред. П.Я. Юрского. – Ростов н/Д.: Феникс, 2012. – 432 с.
  - 42.Правила торговли: с изм. и доп. на 2013 год. – М.: Эксмо, 2013. – 96 с.
  - 43.Правила торговли. Серия «Справочник» / А.И. Шепелев. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 448 с.
  - 44.Санитарные правила и нормы. Продовольственная торговля. Общественное питание. – Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 93 с.
  - 45.Справочник товарововеда. Непродовольственные товары: [в 3-х т.] / ред. Е. С. Поляк. - 3-е изд., перераб. - Москва: Экономика, 2012 - 464 с.
  - 46.Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2 т.- М.: Издательский центр «Академия», 2011. - 384с.

### **Интернет – ресурсы:**

47. <http://claw.ru/> - образовательный портал;
48. <http://ru.wikipedia.org> - свободная энциклопедия;
49. [www. gsen.ru](http://www.gsen.ru) - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
50. [www.torgrus.com](http://www.torgrus.com) - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
51. [www.garant.ru](http://www.garant.ru) - справочно-правовая система Гарант;
52. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)- справочно-правовая система Консультант Плюс;
53. [www. retailer. ru](http://www.retailer.ru) - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;
54. [www. reteilerclub. ru](http://www.reteilerclub.ru) - учебно-информационный проект Супер-розница;
55. [http://www. budgenrf. ru](http://www.budgenrf.ru) - Мониторинг экономических показателей;
56. [http://www. businesspress.ru](http://www.businesspress.ru) - Деловая пресса;
57. [http://www.nta – rus.ru](http://www.nta-rus.ru) - Национальная торговая ассоциация;
58. <http://www.rbc.ru> - РосБизнесКонсалтинг (материалы аналитического и обзорного характера);
59. <http://www.rtpress.ru> - Российская торговля;
60. [www.sovtorg.panor.ru](http://www.sovtorg.panor.ru) - сайт «Современная торговля»;
61. [http://www. torgrus.ru](http://www.torgrus.ru) - Новости и технологии торгового бизнеса.

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

Программа профессионального модуля ПМ 04. Выполнение работ по профессиям НПО «Продавец непродовольственных товаров», «Продавец продовольственных товаров» реализуется в течение третьего семестра второго курса обучения.

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин общеобразовательного цикла и параллельное изучение общепрофессиональных дисциплин ОП 01. Экономика организации, ОП 03. Менеджмент (по отраслям) и МДК 01.03 Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда, МДК 02.03 Маркетинг, МДК 03.01 Теоретические основы товароведения.

Учебная практика УП.04. проводится концентрированно на базе учебного заведения - в лаборатории торгово-технологического оборудования и учебном магазине. Руководство практикой может быть возложено на дипломированных специалистов – преподавателей междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

Производственная практика ПП.04. проводится рассредоточенно по завершению модуля. Базами производственной практики являются предприятия и организации, с которыми колледж заключает договор о взаимном сотрудничестве. Основными условиями прохождения производственной практики в данных предприятиях и организациях являются наличие квалифицированного персонала, оснащенность современным торговым оборудованием.

Практика проводится под руководством мастера по практике от учебного заведения, а так же руководителя практики от торгового предприятия. В обязанности руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по производственной практике.

Руководитель практики от предприятия-базы назначается приказом руководителя предприятия до начала практики, из числа специалистов имеющих образование, соответствующее профилю профессионального модуля.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках данного профессионального модуля является освоение студентом учебной практики.

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

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):** наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю ПМ.04 и специальности 38.02.04. Коммерция (по отраслям).

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты, с обязательной стажировкой на торговых предприятиях не реже 1 раза в 3 года - преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: опыт деятельности в сфере торговли, с обязательной стажировкой на торговых предприятиях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	Проверка сопроводительных документов в соответствии с требованиями нормативных документов. Подсчёт количества товаров в соответствии с требованиями сопроводительных документов. Определение качества товаров по органолептическим показателям в соответствии с требованиями стандартов и технических регламентов. Приёмка товаров согласно требованиям нормативных документов и правилами техники безопасности.	<i>Оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ.</i>  <i>Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы.</i>
ПК 4.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании	Подготовка товаров к продаже в соответствии с нормативно-технической документацией. Размещение товаров в торговом зале на торгово-технологическом оборудовании в соответствии с требованиями нормативных документов и правилами техники безопасности. Осуществление выкладки товаров в торговом зале на торгово-технологическом оборудовании в соответствии с планаграммами и правилами техники безопасности.	<i>Оценка устного и письменного опроса.</i>  <i>Оценка тестирования.</i>  <i>Комплексный экзамен по МДК.04.01 и МДК.04.02</i>  <i>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам.</i>
ПК 4.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	Обслуживание покупателей в соответствии с требованиями стандартов обслуживания.	<i>Квалификационный экзамен.</i>
ПК 4.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов	Размещение товаров на хранение в соответствии с требованиями нормативных документов и правилами техники безопасности. Выбор режимов хранения товаров в соответствии с требованиями нормативных документов и правилами техники безопасности.	
ПК 4.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-	Эксплуатация весоизмерительного оборудования в соответствии с	

технологического оборудования	нормативно- технической документацией и правилами техники безопасности. Эксплуатация холодильного оборудования в соответствии с нормативно-технической документацией и правилами техники безопасности. Эксплуатация немеханического оборудования и торгового инвентаря в соответствии с нормативно-технической документацией и правилами техники безопасности.	
-------------------------------	--	--