

**Частное образовательное учреждение
профессионального образования
«Брянский техникум управления и бизнеса»**



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ЧОУ ПО БТУБ
Л.Л. Прокопенко
« 10 » января 2025 год

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по профессии 38.01.02 Продавец

Брянск – 2025
СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 «ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Профессиональный модуль «**ПМ.01 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**» является частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

Цель модуля: освоение вида деятельности «Продажа продовольственных и непродовольственных товаров» и соответствующих компетенций:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к разным контекстам;

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.1. Осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов.

ПК 1.2. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения товаров.

ПК 1.3. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку с применением основ мерчандайзинга.

ПК 1.4. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов.

ПК 1.5. Предоставлять информацию и консультировать о потребительских свойствах товаров. Обслуживать покупателей с применением норм деловой этики.

ПК 1.6. Применять цифровые технологии при продаже товаров.

ПК 1.7. Осуществлять продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.

В рамках программы профессионального модуля обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p>ОК 01; ОК 02; ОК 04, ОК 09; ПК 1.1- 1,7.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 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; - закон о защите прав потребителей; - правила охраны труда 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); - устанавливать градации качества пищевых продуктов; - оценивать качество по органолептическим показателям; - 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Объем МДК 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами и виды учебной работы по очной форме обучения

	Объем часов
--	--------------------

Вид учебной работы	
Объем образовательной программы	93
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	75
в том числе:	
лекции	31
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	44
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
контрольная работа	
Самостоятельная работа	18
Промежуточная аттестация	комплексный зачет с оценкой

2.2. Тематический план и содержание МДК 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами для очной формы обучения

№ п.п.	Темы дисциплины	Трудоёмкость	Лекции	ПЗ	СРС
1	Введение в товароведение непродовольственных товаров	6	2	2	2
2	Текстильные товары	5	2	2	1
3	Швейные и трикотажные товары	4	1	2	1
4	Меховые товары	4	1	2	1
5	Обувные товары	4	1	2	1
6	Галантерейные товары	5	2	2	1
7	Парфюмерно- косметические товары	5	2	2	1
8	Посудохозяйственные товары	5	2	2	1
9	Товары культурно- бытового назначения.	5	2	2	1
10	Бытовые электротехнические товары.	5	2	2	1
11	Строительные и мебельные товары	5	2	2	1
12	Ювелирные товары и бытовые часы. Художественные изделия и сувениры.	5	2	2	1
13	Формирование ассортимента товаров в розничной торговле	7	2	4	1
14	Технология приемки товаров в магазинах	5	2	2	1
15	Технология хранения и подготовки товаров к продаже	7	2	4	1
16	Технология размещения и выкладки отдельных видов товаров	7	2	4	1
17	Технология продажи товаров	7	2	4	1
18	Промежуточная аттестация: комплексный зачет с оценкой	2к		2к	
	Всего	93	31	44	18

2.3. Объем МДК 01.02 Розничная торговля продовольственными товарами и виды учебной работы по очной форме обучения

	Объем часов

Вид учебной работы	
Объем образовательной программы	92
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	81
в том числе:	
лекции	36
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	45
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
контрольная работа	
Самостоятельная работа	11
Промежуточная аттестация	комплексный зачет с оценкой

2.4. Тематический план и содержание МДК 01.02 Розничная торговля продовольственными товарами для очной формы обучения

№ п.п.	Темы дисциплины	Трудоемкость	Лекции	ПЗ	СРС
1	Формирование ассортимента товаров в розничной торговле	10	4	4	2
2	Технология приемки товаров в продовольственных магазинах	9	4	4	1
3	Технология хранения и подготовки продовольственных товаров к продаже	9	4	4	1
4	Технология размещения и выкладки отдельных видов товаров	7	2	4	1
5	Технология продажи товаров	9	4	4	1
6	Товароведная характеристика зерномучных товаров	7	2	4	1
7	Товароведная характеристика вкусовых товаров	7	2	4	1
8	Товароведная характеристика плодовоовощных товаров	6	2	3	1
9	Крахмал. Сахар. Мёд. Кондитерские изделия	5	2	2	1
10	Товароведная характеристика молочных товаров	5	2	2	1
11	Товароведная характеристика пищевых жиров	4	2	2	
12	Товароведная характеристика мяса и мясных товаров	4	2	2	
13	Товароведная характеристика яиц и яичных продуктов.	4	2	2	
14	Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров.	4	2	2	
15	Промежуточная аттестация: комплексный зачет с оценкой	2к		2к	
	Всего	92	36	45	11

2.5. Виды работ учебной и производственной практик

<p>Учебная практика (108ч)</p> <p>Виды работ:</p> <p>Идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);</p> <p>Оценивать качество по органолептическим показателям;</p> <p>Расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;</p> <p>Консультировать покупателей о свойствах и правилах эксплуатации товаров;</p> <p>Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово-технологическом оборудовании.</p> <p>Осуществлять подготовку к работе весоизмерительного оборудования;</p> <p>Выполнять взвешивание отдельных видов непродовольственных товаров.</p> <p>Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.</p> <p>Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров;</p> <p>Оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты пищевых продуктов, товарные сорта;</p> <p>Расшифровывать содержание маркировки товаров;</p> <p>Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово – технологическом оборудовании, оформлять ценники;</p> <p>Устанавливать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;</p> <p>Рассчитывать энергетическую ценность продуктов;</p> <p>Осуществлять подготовку и использовать измерительное, механическое, оборудование к работе;</p> <p>Консультировать покупателей о свойстве и назначении товара</p>
<p>Производственная практика. (72ч)</p> <p>Виды работ:</p> <p>Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров</p> <p>Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании</p> <p>Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации</p> <p>Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей</p> <p>Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</p> <p>Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.</p> <p>Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров</p> <p>Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.</p> <p>Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.</p> <p>Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.</p> <p>Изучать спрос покупателей.</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет, оснащенный следующим оборудованием:

- компьютерные столы, компьютеры, мультимедийное оборудование;
 - (интерактивная доска и видеопроектор), столы и стулья для обучающихся;
- прикладные программы, локальная сеть, подключение к глобальной сети Internet

Оснащенные базы практики.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные источники

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519920>

2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520282>

3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513173>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 05.12.2022) "О защите прав потребителей"

2. Бузукова, Е. А. Управление ассортиментом и основы категорийного менеджмента : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Бузукова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 181 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15602-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520552>

5. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15276-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513608>

3.2.3. Электронные образовательные ресурсы

1. **Справочная правовая система «Консультант-Плюс»**
2. **Электронная библиотечная система «Юрайт»** // <https://www.biblio-online.ru>
3. **Электронная библиотечная система «Iprbooks»** // iprbooks.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий и по итогам изучения дисциплины.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения: - 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	Текущий контроль при проведении: - устного опроса; - оценки практических знаний; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы; - письменная работа (если

<p>эксплуатации товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - закон о защите прав потребителей; - правила охраны труда 	<p>предусмотрено)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме</p> <ul style="list-style-type: none"> - зачета с оценкой; - защиты письменной работы (если предусмотрено)
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); - устанавливать градации качества пищевых 	

<p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none">- оценивать качество по органолептическим показателям;- 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	
--	--