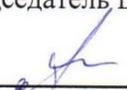


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КГБПОУ «УЯРСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНА	УТВЕРЖДАЮ
на заседании ЦК	Заместитель директора по научно –методической работе
Председатель ЦК	
	
Подпись	Подпись
Ф.И.О. <u>Лисагаевская Ю</u>	Ф.И.О. <u>Курочкин А</u>
Протокол № <u>7</u>	
от « <u>6</u> » <u>сентября</u> 20 <u>19</u> .г.	от « <u>20</u> » <u>09</u> 20 <u>19</u> .г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

МДК.01.01 ПМ.01- ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

код, название профессионального модуля (учебной дисциплины)

по профессии

38.01.02 – «Продавец, контролер – кассир»

код, название

Продавец непродовольственных товаров.
Продавец продовольственных товаров.
Контролер-кассир.

Квалификация выпускника

очная

Форма обучения

2019 г

**Рабочая программа «МДК.01.01 ПМ 01 - продажа непродовольственных товаров»
составлена на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 38.01.02 - Продавец, контролер-кассир.

Организация - разработчик: Ирбейский филиал КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум»

Разработчик: Хромых Наталья Владимировна, преподаватель специальных дисциплин по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

МДК01.01 Продажа непродовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа МДК профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.01.02 «Продавец, контролер – кассир»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Продажа непродовольственных товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.
2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.
3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении основной программы обучения **38.01.02 «Продавец, контролер – кассир»**

уровень образования: основное общее, среднее (полное) общее, профессиональное образование.

1.2. Цели и задачи – требования к результатам освоения

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

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров;

уметь:

- 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:

- 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

.1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

всего – **543** часов том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –**150** час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –**100** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **50** час;

учебной и производственной практики –**393**

1.5. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Результатом освоения программы МДК модуля является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.
ПК 1.2.	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.
ПК 1.3.	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
ПК 1.4.	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

2.1. Объем и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	150
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	100
в том числе:	
практические работы	24
контрольные работы	8
тестовые работы	10
зачетные занятия	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	50
в том числе:	
Подготовка рефератов:	
<i>Темы рефератов:</i>	
Тема: Подготовка к продаже, размещение и выкладка в торговом зале швейно-трикотажных товаров	2
Тема: Подготовка к продаже, размещение и выкладка в торговом зале обувных товаров	2
Тема: Услуги розничной торговли	2
Тема: Учет и контроль за товарными запасами в магазине.	4

2.1. Тематический план

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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1	Раздел 1. Приемка непродовольственных товаров по качеству и количеству	69	46	8	23	30	
ПК 1.2	Раздел 2. Подготовка к продаже, размещение и выкладка непродовольственных товаров в торговом зале и на торгово-технологическом оборудовании	39	26	8	13	36	
ПК 1.3	Раздел 3. Продажа товаров и обслуживание покупателей	30	20	10	10	21	
ПК 1.4	Раздел 4. Хранение непродовольственных товаров и контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	12	8	2	4	18	
	Производственная практика, часов (итоговая -концентрированная практика)	288					288
	Всего:	543	100	28	50	105	288

2.2. СОДЕРЖАНИЕ

№ занятия	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Количество часов				Дидактические материалы и средства обучения	Домашнее задание	уровень освоения
			max	Ауди-торных		Сам раб			
				всего	ЛПЗ				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК01-ПМ01 Розничная торговля непродовольственными товарами			150	100	28	50			
<i>Раздел 1. Приемка непродовольственных товаров по качеству и количеству</i>			69	46	4	23			
1	Тема 1.1 Потребительские свойства промышленных товаров (32 часа)	Потребительские свойства товаров различных товарных групп (текстильных).	3	2	0	1	Учебник, образцы товаров, Таблицы и иллюстрации, тест, методические рекомендации к ЛПЗ	Подготовка реферата. Тема: Штриховое кодирование непродовольственных товаров	1-3
2		Потребительские свойства товаров различных товарных групп (обувных).	3	2	0	1			
3		Потребительские свойства товаров различных товарных групп (пушно- меховых, овчинно-шубных).	3	2	0	1			
4		Потребительские свойства товаров различных товарных групп (хозяйственных, галантерейных).	3	2	0	1			
5		Потребительские свойства товаров различных товарных групп (ювелирных).	3	2	0	1			
6		Потребительские свойства товаров различных товарных групп (парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения).	3	2	0	1			
7		Классификация различных товарных групп непродовольственных товаров.	3	2	0	1			
8		Ассортимент непродовольственных товаров.	3	2	0	1			
9			3	2	0	1			
10			3	2	0	1			
11			3	2	0	1			
12			3	2	0	1			
13		Показатели качества, градация качества непродовольственных товаров.	3	2	0	1			
14		Оценка качества товаров по органолептическим показателям.	3	2	0	1			
15		ЛПЗ Размерная типология.	3	4	2	1			

16									
17	Тема 1.2. Технологические планировки и оснащение помещений для приемки непродовольственных товаров	Назначение, планировка, размещение помещений для приемки товаров.	3	2	0	1			
18		Назначение и классификация мебели, торгового инвентаря. Устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования, необходимого для приемки товаров.	3	2	0	1			
19		Системы защиты товаров: назначение, классификация и порядок их использования.	3	2	0	1			
20	Тема 1.3. Комплектование и количественные характеристики товаров	Особенности приемки товаров в закрытой, открытой таре, без тары и упаковки.	3	2	0	1			
21		Приемка непродовольственных товаров по количеству. Комплектование товаров.	3	2	0	1			
22		ЛПЗ Активирование установленного расхождения в количестве и качестве непродовольственных товаров при приемке.	3	2	2	1			
23			3	2	2	1			
Раздел 2. Подготовка к продаже, размещение и выкладка непродовольственных товаров в торговом зале и на торгово-технологическом оборудовании.			39	26	8	13			
24	Тема 2.1. Подготовка к продаже непродовольственных товаров различных групп	Информация о товарах, маркировка, клеймение, штампы и символы.	3	2	0	1			
25		Операции по подготовке товаров к продаже.	3	2	0	1			
26			3	2	0	1			
27		ЛПЗ Символы по уходу за текстильными, швейными и трикотажными товарами.	3	2	2	1			
28	Тема 2.2. Технологические планировки и оснащение помещений для подготовки непродовольственных товаров к продаже	Планировка и размещение помещений для подготовки непродовольственных товаров к продаже.	3	2	0	1			
29		Торговая мебель, оборудование и инвентарь для подготовки товаров к продаже: классификация, назначение и правила эксплуатации.	3	2	0	1			
30		ЛПЗ Рабочие операции на торговом оборудовании, с инвентарем при подготовке непродовольственных товаров к продаже.	3	2	2	1			
31	Тема: 2.3. Размещение непродовольственных товаров в торговом зале	Порядок подачи непродовольственных товаров в торговый зал.	3	2	0	1			
32		Размещение товаров в зале магазина.	3	2	0	1			
33	Тема: 2.4.	Торговая мебель для торговых залов: назначение,	3	2	0	1			

	Выкладка непродовольственных товаров в торговом зале	классификация, требования, предъявляемые к ней.							
34		Технологические операции по выкладке товаров в торговом зале, способы и методы выкладки.	3	2	0	1			
35		ЛПЗ Порядок оформления ценников на непродовольственные товары.	3	2	2	1			
36			3	2	2	1			
Раздел 3. Продажа непродовольственных товаров и обслуживание покупателей.			30	20	10	10			
37	Тема: 3.1. Торговое обслуживание покупателей	Охрана труда работников розничной торговли.	3	2	0	1			
38		Правила работы магазина.	3	2	0	1			
39		Правила торговли, правила обмена и возврата товаров, защита прав потребителей.	3	2	0	1			
40		ЛПЗ Консультирование покупателей о свойствах непродовольственных товаров, взаимозаменяемости товаров, моде сезона, безопасной эксплуатации товаров.	3	2	2	1			
41			3	2	2	1			
42	Тема: 3.2. Продажа непродовольственных товаров покупателям	Основные правила продажи непродовольственных товаров.	3	2	0	1			
43		Методы продажи непродовольственных товаров.	3	2	0	1			
44		ЛПЗ Продажа непродовольственных товаров различными методами: недостатки и преимущества.	3	2	0	1			
45			3	2	0	1			
46			3	2	0	1			
Раздел 4. Хранение непродовольственных товаров и контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей			12	8	2	4			
47	Тема : 4.1. Хранение непродовольственных товаров на торговом предприятии.	Правила укладки непродовольственных товаров на хранение.	3	2	0	1			
48		Условия и санитарно-гигиенический режим хранения товаров.	3	2	0	1			
49	Тема: 4.2. Организация контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей.	Организация индивидуальной материальной ответственности за сохранность товарно-материальных ценностей в магазине. Организация коллективной материальной ответственности.	3	2	0	1			
50		ЛПЗ Договора о индивидуальной и коллективной материальной ответственности торговых работников.	3	2	2	1			
Итого часов				100					

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета деловой культуры, бухгалтерского учета, организации и технологии розничной торговли, санитарии и гигиены, безопасности жизнедеятельности; лаборатории торгово-технологического оборудования.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: компьютер, проектор, экран, стенды.

Технические средства обучения:

комплект законодательных и нормативных документов; комплект учебно-методической документации; комплект учебных дидактических материалов.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

торгово-технологическое оборудование: торговая мебель для торгового зала, торговый инвентарь, весы механического принципа действия, весы электронного принципа действия, контрольно-кассовые аппараты, торговый терминал, учебная программа для терминала, образцы, макеты и муляжи непродовольственных товаров, комплект бланков для торговых операций, комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

рабочий прилавок и торговая мебель, расчетный контрольно-кассовый узел, контрольно-кассовый аппарат, терминал, весоизмерительное оборудование, торговый инвентарь, образцы непродовольственных товаров.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебник для НПО «Технология розничной торговли» под редакцией Л.А. Брагина и др., издательский центр «Академия» г. Москва, 2007 год.
2. Учебник для НПО «Оборудование торговых предприятий» под редакцией Т.Р. Парфентьевой и др., издательский центр «Академия», г. Москва, 2007 год.
3. Учебное пособие для НПО «Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами» под редакцией А.Н. Неверова, Т.И. Чалых, С.С. Шипиловой, ПрофОбрИздат г. Москва, 2007 год

Дополнительные источники:

1. Учебник для НПО «Продавец» под редакцией Л.И. Рубцовой и др., издательство «Феникс» г. Ростов- На- Дону, 2006 г.
2. Учебник «Практикум по товароведению и экспертизе промышленных товаров» для НПО под редакцией А.Н. Неверова, издательский центр «Академия», 2006 год.
3. Учебник «Учет и отчетность в торговле» для учащихся профессиональных лицеев, училищ, учебно-курсовых комбинатов под редакцией М.В. Микицей, издательский центр «Феникс» г. Ростов н/Дону, 2007 год.
4. Учебник для НПО под редакцией И.В. Муравиной «Основы товароведения», издательский центр «Академия» г. Москва, 2007 год.
5. Закон «О защите прав потребителей», 2008 год.
6. Правила торговли, издание «Экзамен» г. Москва, 2010 год.
7. Учебник для НПО «Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле» под редакцией Ю.М. Бурашникова, А.С. Максимова, издательский центр «Академия», 2007 год.
8. Учебник «Технология розничной торговли» под редакцией О.В. Памбухчиянц, издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2007 год.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	<p>-идентифицирование непродовольственных товаров различных товарных групп;</p> <p>- определение и оценивание качества непродовольственных товаров по органолептическим показателям во время приемки товаров;</p> <p>-демонстрация приемки товаров по количеству;</p> <p>- комплектование непродовольственных товаров различных товарных групп.</p>	<p>-наблюдение; - устный опрос; - тестирование;</p> <p>- наблюдение; -экспертная оценка выполнения упражнений;</p> <p>- наблюдение; -экспертная оценка выполнения практических заданий; -тестирование; - наблюдение; -устный опрос; -экспертная оценка выполнения упражнений. - экспертная оценка защиты рефератов; - экспертная оценка выполненных практических заданий.</p>
ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговотехнологическом оборудовании.	<p>- демонстрация операций по подготовке товаров к продаже;</p> <p>- определение информации о товарах на маркировке; символов, клейм и штампов на непродовольственных товарах;</p> <p>-идентифицирование, подготовка к работе и демонстрация эксплуатации торговой мебели, торгового инвентаря и весоизмерительного оборудования, необходимого для подготовки товаров к продаже, размещению и выкладки в торговом зале;</p> <p>- демонстрация размещения</p>	<p>- наблюдение; - экспертная оценка выполнения упражнений; -устный опрос; -тестирование;</p> <p>- наблюдение; -устный опрос; - тестирование; - экспертная оценка выполненных упражнений;</p> <p>- наблюдение; - устный опрос; - экспертная оценка выполненных упражнений;</p> <p>- наблюдение; - экспертная оценка выполнения операций и упражнений по выкладке товаров на торговом оборудовании;</p>

	непродовольственных товаров в торговом зале; - демонстрация выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании ;	- тестирование; -устный опрос; - экспертная оценка защиты рефератов и выполнения практических заданий.
ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	-консультирование покупателей о качестве, потребительских свойствах, о информации, содержащейся на маркировочных знаках, символах, штампах, клеймах непродовольственных товаров; -демонстрация покупателям правил безопасности эксплуатации товаров во время их включения и работы; - изложение правил торговли при продаже товаров, обмене, возврате, расчете покупателей, режима труда и отдыха работников, режима работы торгового предприятия; санитарных правил и техники безопасности труда. - демонстрация операций по продаже товаров и окончательном расчете покупателей ;	- наблюдение; - тестирование; -экспертная оценка результатов тестирования и устного опроса; - наблюдение; - наблюдение; - экспертная оценка результатов устного опроса, тестирования; - экспертная оценка выполненных операций и заданий; - экспертная оценка защиты рефератов.
ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	- выбор методов размещения товаров на хранение; - изложение правил размещения, режима и условий хранения непродовольственных товаров при размещении товаров на хранение; - демонстрация операций размещения товаров на хранение; - организация материальной ответственности продавцов за сохранностью товарно-материальных ценностей в магазине.	- наблюдение; - экспертная оценка результатов устного опроса, тестирования; -экспертная оценка выполнения упражнений; - экспертная оценка результатов устного опроса, тестирования, выполненных упражнений и заданий, защиты реферата.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе образовательной программы

ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе образовательной программы
ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач; -оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - самоанализ и коррекция результатов своей работы	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе образовательной программы
ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая Интернет	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе образовательной программы
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- использование , разработка и программирование базы данных в профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе образовательной программы
ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами в ходе обучения и клиентами во время производственной практики	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе образовательной программы
ОК7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	- демонстрация продажи товаров в соответствии с Правилами торговли, санитарными нормами, стандартами и соблюдением Закона « О защите прав потребителей»	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе образовательной программы
ОК8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- решение ситуационных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе образовательной программы