

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КГБПОУ «УЯРСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Согласовано:

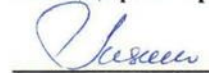




« 12 » 09 2018г.

Утверждаю:

Зам. Директора По УПР

 О.Г. Ляшко

« 14 » 09 2018г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**УП.01 (УЧЕБНОЙ) и ПП.01 (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ) ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
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

2018 г

Рабочая программа «УП.01 (учебной) и ПП.01 (производственной) практики профессионального модуля 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	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Продажа непродовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью примерной 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»** и в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации работников торговли по специальности **080 404 «Продавец, контролер-кассир»** на базе среднего полного общего образования.

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

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

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 МОДУЛЯ

Результатом освоения программы 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. 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 <i>(итоговая -концентрированная практика)</i>	288					288
	Всего:	543	100	28	50	105	288

2.2. УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Наименование МДК, разделов и тем профессио-нального модуля Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Количество часов					Уровень усвоен	Домашнее задание	Дидактические материалы и средства обучения
	max	Ауди-торных		Сам раб	практика.			
		всего	ЛПЗ					
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
Раздел 1. Приемка непродовольственных товаров по качеству и количеству								
Учебная практика Виды работ:	45	30	0	0	30			
1. Охрана труда, техника безопасности, электробезопасности труда и производственная санитария при приемке непродовольственных товаров на предприятиях розничной торговли.	4	3	0	1	3	2-3		Инструкционные карты, оборудование учебного магазина, кассовый аппарат
2. зучение торговой мебели, инвентаря и инструментария подсобного помещения магазина, правила их эксплуатации.	5	3	0	2	3	2-3		
3. Изучение весоизмерительного оборудования: виды весов, правила установки и регулировки. Требования, предъявляемые к весам и гилям. Правила взвешивания на весах. Правила поверки весов, гирь, мер длины и объема.	9	6	0	3	6	2-3		
4. Формирование ассортимента непродовольственных товаров различных товарных групп и изучение видов товаров.	9	6	0	3	6	2-3		
5. Изучение потребительских свойств непродовольственных товаров различных товарных групп и оценка качества по органолептическим показателям.	9	6	0	3	6	2-3		
6. Поэтапная приемка товаров по количеству и качеству. Комплектование непродовольственных товаров.	9	6	0	3	6	2-3		

Раздел 2. Подготовка к продаже, размещение и выкладка непродовольственных товаров в торговом зале и на торгово-технологическом оборудовании.								
Учебная практика Виды работ:	54	36	0	0	36			
1. Охрана труда, техника безопасности и электробезопасности труда, пожарная безопасность и производственная санитария при подготовке непродовольственных товаров к продаже, размещении и выкладке их в торговом зале.	9	6	0	3	6	2-3		Инструкционные карты, оборудование учебного магазина, кассовый аппарат
2. Изучение торговой мебели, торгового инвентаря и инструментария, необходимого для подготовки непродовольственных товаров к продаже, размещении и выкладке их в торговом зале.	9	6	0	3	6	2-3		
3. Организация рабочего места продавца и его рабочие операции по подготовке товаров к продаже.	9	6	0	3	6	2-3		
4. Технологические операции по подготовке, размещению и выкладке тканей и швейно –трикотажных товаров в торговом зале.	9	6	0	3	6	2-3		
5. Технологические операции по подготовке, размещению и выкладке обувных, электро-бытовых и галантерейных товаров в торговом зале.	9	6	0	3	6	2-3		
6. Технологические операции по подготовке, размещению и выкладке парфюмерно-косметических товаров, товаров бытовой химии в торговом зале.	9	6	0	3	6	2-3		
Раздел 3. Продажа непродовольственных товаров и обслуживание покупателей								
Учебная практика Виды работ:	31	21	0	10	21			
1. Охрана труда, техника безопасности труда, электрической безопасности труда, производственная санитария при продаже непродовольственных товаров на предприятиях розничной торговли.	9	6	0	3	6	2-3		Инструкционные карты, оборудование учебного магазина, кассовый аппарат
2. Организация рабочего места продавца при традиционном методе обслуживания исамообслуживании.	9	6	0	3	6	2-3		
3. Отработка навыков консультирования, обслуживания и расчета покупателей.	13	9	0	4	9	2-3		
Раздел 4. Хранение непродовольственных товаров и контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	13	8	2	5	18			
Учебная практика Виды работ:	27	18	0	18	18			
1.Охрана труда, техника безопасности, электрической безопасности труда, пожарная безопасность и производственная санитария при укладке непродовольственных товаров на хранение.	9	6	0	6	6	2-3		Инструкционные карты, оборудование учебного магазина, кассовый аппарат
2.Выполнение рабочих операций по укладке товаров на хранение	9	6	0	6	6	2-3		
3.Организация материальной ответственности продавцов за сохранностью товарно-материальных ценностей.	9	6	0	6	6	2-3		

Производственная практика Виды работ:	288	0	0	0	288			
1 Знакомство с торговым предприятием.	12	0	0	0	12	2-3	Оборудование и товары магазина	
2. Изучение немеханического и весоизмерительного торгового оборудования подсобного помещения, принципы работы и правила эксплуатации .Планировка и оснащение помещений для приемки товаров	12	0	0	0	12	2-3		
4. Поэтапная приемка непродовольственных товаров по количеству и по качеству в магазине	24	0	0	0	24	2-3		
4. Ознакомление с ассортиментным перечнем товаров, классифицирование товаров по группам, видам, сорта	24	0	0	0	24	2-3		
5 Осуществление операций по подготовке непродовольственных товаров к продаже	24	0	0	0	24	2-3		
6.Осуществление операций по размещению и выкладке товаров в торговом зале	24	0	0	0	24	2-3		
7.Подготовка рабочего места продавца	18	0	0	0	18	2-3		
8.Организация рабочего места для оказания дополнительных услуг	12	0	0	0	12	2-3		
9.Обслуживание покупателей: выявление спроса, консультирование, подсчет стоимости покупки, отпуск или выдача покупки	48	0	0	0	48	2-3		
10.Изучение и применение правил укладки непродовольственных товаров на хранение	24	0	0	0	24	2-3		
11.Контролирование условий и режимов хранения товаров	18	0	0	0	18	2-3		
12.Организация материальной ответственности за сохранность товаров в магазине	12	0	0	0	12	2-3		
13.Заключение договоров	18	0	0	0	18	2-3		
14. Наблюдение за конфликтными ситуациями и спорными моментами в отношениях с покупателями и описание методов их разрешения	18	0	0	0	18	2-3		
Всего	443	105	0	50	393			
Промежуточная аттестация ПА по ПМ1- квалификационный экзамен								

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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. Шпиловой, 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 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 торговом технологическом 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</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>инвентаря и весоизмерительного оборудования, необходимого для подготовки товаров к продаже, размещению и выкладки в торговом зале;</p> <p>- демонстрация размещения непродовольственных товаров в торговом зале;</p> <p>- демонстрация выкладки товаров на торговом-технологическом оборудовании ;</p>	<p>- наблюдение;</p> <p>- экспертная оценка выполнения операций и упражнений по выкладке товаров на торговом оборудовании;</p> <p>- тестирование;</p> <p>-устный опрос;</p> <p>- экспертная оценка защиты рефератов и выполнения практических заданий.</p>
<p>ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.</p>	<p>-консультирование покупателей о качестве, потребительских свойствах, о информации, содержащейся на маркировочных знаках, символах, штампах, клеймах непродовольственных товаров;</p> <p>-демонстрация покупателям правил безопасности эксплуатации товаров во время их включения и работы;</p> <p>- 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.</p> <p>- демонстрация операций по продаже товаров и окончательном расчете покупателей ;</p>	<p>- наблюдение;</p> <p>- тестирование;</p> <p>-экспертная оценка результатов тестирования и устного опроса;</p> <p>- наблюдение;</p> <p>- наблюдение;</p> <p>- экспертная оценка результатов устного опроса, тестирования;</p> <p>- экспертная оценка выполненных операций и заданий;</p> <p>- экспертная оценка защиты рефератов.</p>
<p>ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.</p>	<p>- выбор методов размещения товаров на хранение;</p> <p>- изложение правил размещения, режима и условий хранения непродовольственных товаров при размещении товаров на хранение;</p>	<p>- наблюдение;</p> <p>- экспертная оценка результатов устного опроса, тестирования;</p> <p>-экспертная оценка выполнения упражнений;</p> <p>- экспертная оценка результатов</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация операций размещения товаров на хранение; - организация материальной ответственности продавцов за сохранностью товарно-материальных ценностей в магазине. 	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

<p>ОК7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.</p>	<p>- демонстрация продажи товаров в соответствии с Правилами торговли, санитарными нормами, стандартами и соблюдением Закона « О защите прав потребителей»</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе образовательной программы</p>
<p>ОК8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- решение ситуационных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе образовательной программы</p>