

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании
МО кулинарных групп
Протокол № 1 от «28» 08 2015г.
Руководитель МО И



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. Продажа непродовольственных товаров

**По программе профессиональной подготовки продавцов
непродовольственных товаров**

Форма обучения – очная
Срок обучения 3 месяца

2015 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01. «Продажа непродовольственных товаров»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля предназначена для дополнительного профессионального образования по программе профессиональной подготовки продавцов непродовольственных товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Продажа непродовольственных товаров» и предназначена для освоения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 сохранности товарно-материальных ценностей.

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 ПМ 01. «Продажа непродовольственных товаров» 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.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля: 24 часа, из них МДК.01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами 24 часа, из них практических 12 часов

1.4. Итоговая аттестация: в форме зачета

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01. «Продажа непродовольственных товаров»

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **продажа непродовольственных товаров**, в том числе 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 сохранности 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.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 01. «Продажа непродовольственных товаров»**

3.1.1 Тематический план МДК.01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами

Код профессиональной компетенции	Наименования разделов и тем профессионального модуля	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов
ПК 1.1.	Раздел 1. Проверка качества, комплектности, количественных характеристик непродовольственных товаров		
	Тема 1.1 Ассортимент и проверка качества непродовольственных товаров	20	10
	Тема 1.2 Проверка комплектности, количественных характеристик непродовольственных товаров	4	2
Всего		24	12

№ урока	Содержание
Тема 1.1. Ассортимент и проверка качества непродовольственных товаров (20 часов)	
1.	Ассортимент швейных товаров. Требования к качеству, особенности маркировки швейных товаров
2.	<i>Практическая работа 1</i> Определение товароведных характеристик швейных товаров
3.	Ассортимент трикотажных и чулочно-носочных изделий
4.	<i>Практическая работа 2</i> Определение товароведных характеристик трикотажных и чулочно-носочных изделий
5.	Ассортимент кожаной обуви, требования к качеству кожаной обуви
6.	<i>Практическая работа 3</i> Определение товароведных характеристик кожаной обуви
7.	Ассортимент парфюмерно-косметических товаров
8.	<i>Практическая работа 4</i> Определение товароведных характеристик парфюмерно-косметических товаров
9.	Ассортимент галантерейных товаров
10.	<i>Практическая работа 5</i> Определение товароведных характеристик галантерейных товаров
11.	Ассортимент хозяйственных товаров: посудо-хозяйственные товары (стеклянные и керамические товары)
12.	<i>Практическая работа 6</i> Определение товароведных характеристик стеклянных и керамических

	товаров
13.	Ассортимент хозяйственных товаров: товары бытовой химии. Требования к качеству, особенности маркировки товаров бытовой химии
14.	<i>Практическая работа 7</i> Определение товароведных характеристик товаров бытовой химии
15.	Ассортимент электробытовых товаров: приборы для глаженья
16.	<i>Практическая работа 8</i> Определение товароведных характеристик приборов для глаженья
17.	Ассортимент электробытовых товаров: бытовые стиральные машины Требования к качеству, особенности маркировки бытовых стиральных машин
18.	<i>Практическая работа 9</i> Определение товароведных характеристик бытовых стиральных машин
19.	Ассортимент товаров культурно-бытового назначения: канцтовары, игрушки и игры. Требования к качеству, особенности маркировки товаров культурно-бытового назначения: игрушек и игр, канцтоваров.
20.	<i>Практическая работа 10</i> Определение товароведных характеристик товаров культурно-бытового назначения: игрушек и игр, канцтоваров.
Тема 1.2. Проверка комплектности, количественных характеристик непродовольственных товаров (4 часа)	
21.	Сопроводительные документы: виды, основные и дополнительные реквизиты, порядок оформления Правила приемки товаров. Документальное оформление приемки
22.	Правила приемки товаров
23.	<i>Практическая работа 11</i> Чтение реквизитов сопроводительных документов
24.	<i>Практическая работа 12</i> Ролевая игра: приемка непродовольственных товаров в магазине.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01. «Продажа непродовольственных товаров»

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы модуля имеется учебный кабинет №4:

- товароведения и экспертизы качества товаров;
- лаборатории:
- технического оснащения торговых предприятий;
- учебный магазин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Товароведения и экспертизы качества товаров»:

- Рабочее место педагога
- Рабочее место обучающегося в количестве 36
- Демонстрационная мебель, витрины
- Коллекции образцов непродовольственных товаров различных групп
- Комплект учебно-наглядных пособий
- Комплект дидактических материалов
- Комплект контрольно-измерительных материалов
- Фонды оценочных средств.

Технические средства обучения:

- Ноутбук
- Комплект лицензионного программного обеспечения.
- Проектор
- Переносной экран

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- Демонстрационная мебель
- Современное торговое оборудование:
 - а) измерительное,
 - б) механическое,
 - в) технологическое,
 - г) контрольно-кассовое оборудование различных видов (автономные, пассивные, системные, активные системные (POS терминал), фискальные регистратор)
- Рабочее место педагога
- Рабочее место обучающегося
- Ноутбук
- Комплект лицензионного программного обеспечения.
- Проектор
- Переносной экран

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на предприятиях розничной торговли различных форм собственности.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Косолапова Н.В., Оборудование предприятий торговли для продажи товаров: Учеб. пособ. – М.: Изд. центр «Академия», 2008.
2. Косолапова Н.В., Оборудование предприятий торговли для хранения и подготовки к продаже: Учеб. пособие – М.: Изд. центр «Академия», 2008.
3. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник для СПО – Ростов н/Д: Феникс, 2010
4. Муравина И.В., Основы товароведения: Изд. центр «Академия», 2007.
5. Парфентьева Т.Р., Оборудование торговых предприятий: Учеб. для НПО/ и др. – 3е изд. переработанное – М.: Изд. центр «Академия», 2007.
6. Памбучиянц О.В., Технология розничной торговли - Изд. «Дашков и К», 2008.
7. Технология розничной торговли: Учеб. пособие для НПО/ Л.А. Брагин, И.Б. Стукалова: под ред. Л.А Брагина - 3е изд., стер. – М.: Изд. центр «Академия», 2006.
8. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами./ Под редакцией Неверова А.Н.: Учебник для НПО – М.: ИЦ «Академия», 2004
9. Яковенко Н.В., Кассир торгового зала: Учеб. Пособие для НПО. – М.: Изд. Центр «Академия», 2008.

Дополнительные источники:

1. Горохова С.С., Охрана труда на предприятиях торговли: Учеб. Пособ. – М.: Изд. Центр «Академия», 2008.
2. Кыров А.А., Комментарий к закону РФ «О защите прав потребителя» – Изд. «Прспект», 2007.
3. Пиляева В.В., Федеральный закон «О защите прав потребителя» в схемах и определениях: Учебное пособие/ - Изд. «Кнорус», 2006.
4. Романова Е.В., «Правила торговли и защита прав продавца». – Изд. «Дашков и К», 2008.
5. Селянин А.В., Защита прав потребителя: Учебное пособие - Изд. «ЮСТИЦ ИНФОРМ», 2006.
6. Стяжкина Т.А., Правила торговли. - 11-е изд.- Изд. «Экзамен», 2008
7. Федеральный закон № 234-ФЗ «О защите прав потребителей» (с изменениями) в ред. 2008.

Интернет-ресурсы

<http://pressa.ru/izdanie/37324>

<http://www.znaytovar.ru>

<http://www.consultant.ru>

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
ПК1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров, в том числе на конкретном торговом предприятии.	Проверяет комплектность, количественные характеристики различных групп непродовольственных товаров (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения) в соответствии с сопроводительными документами.	Наблюдение за процессом определения комплектности, количества. Проверка продукта на соответствие требованиям нормативных документов.
ПК1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом технологическом оборудовании	Проверяет качество различных групп непродовольственных товаров (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения) с Правилами приемки товаров, ГОСТами, ТУ.	Наблюдение за процессом определения качества. Проверка продукта на соответствие требованиям нормативных документов.
ПК1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом технологическом оборудовании	Осуществляет подготовку различных групп непродовольственных товаров (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения) в соответствии с Правилами продажи товаров.	Наблюдение за подготовкой непродовольственных товаров к продаже. Проверка товаров на соответствие требованиям нормативных документов.
ПК1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом технологическом оборудовании	Размещает в торговом зале и выкладывает на торговом-технологическом оборудовании, используя витринно-выставочный инвентарь, различные группы непродовольственных товаров (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения) в соответствии с планограммой, с учетом	Проверка размещения и выкладки товаров на торговом оборудовании в соответствии с нормативными

	товарного соседства, правил и принципов размещения товаров.	документами.
ПК1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности и эксплуатации	Обслуживает покупателей различных групп непродовольственных товаров (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения) используя измерительное оборудование, всоизмерительный инструмент для создания удобства покупателя при выборе товара, измерительный инвентарь, упаковочный материал в соответствии с правилами продажи товаров, правила эксплуатации. Предоставляет достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах, требованиях безопасности и эксплуатации различных групп непродовольственных товаров (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения) в соответствии с Правилами продажи, Законом "О защите прав потребителя".	Наблюдение за процессом обслуживания различных категорий покупателей. Наблюдение за процессом предоставления информации различным категориям покупателей.
ПК1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	Осуществляет контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей в соответствии с САНПидами, правилами хранения непродовольственных товаров, правилами противопожарной безопасности, ГОСТов, ТУ, ТК (раздел XI, глава 39), обосновывает выбор видов защитного оборудования для каждого конкретного магазина; контролирует сохранность товарно-материальных ценностей на рабочем месте, в торговом зале с помощью выбранных систем защиты в конкретном торговом предприятии ведет учет непродовольственных товаров: оформляет товарные отчеты, акты уценки и списания товаров ненадлежащего качества, инвентаризационные описи	Наблюдение за соблюдением правил: санитарными, правилами хранения товаров. Проверка продукта на соответствие требованиям нормативных документов.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)		Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии. Проявляет интерес к будущей профессии через отношение к покупателям, через трудовую деятельность, внеклассные мероприятия по привлечению к избранной профессии.	Экспертиза портфолио, участие в конкурсах профмастерства. Анкетирование, наблюдение	Экспертиза портфолио, участие в конкурсах профмастерства. Анкетирование, наблюдение

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Организовывает собственную деятельность в соответствии с требованиями квалификационной характеристики по профессии.	ВПКР, ПКР, дипломная работа, ПКИ, наблюдение за процессом выполнения работ.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Осуществляет экспертную оценку собственной деятельности при решении производственных задач. Проводит коррекцию собственной деятельности, несет ответственность за результаты своей работы.	Наблюдение за процессом выполнения производственной ситуации.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Осуществляет поиск информации через практическую работу, через СМИ, проведение исследования, работу с литературой.	МДЭ, исследовательский проект.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационно-коммуникационные технологии для решения производственных задач.	Исследовательский проект, самопрезентация, резюме.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Работает в команде, эффективно общается с коллегами и руководством, клиентами, в том числе на конкретном предприятии торговли.	КВН, диспут, дискуссия, деловые игры. Наблюдение за процессом обслуживания покупателей.
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	Соблюдает правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами в учебно-производственных магазинах при продаже товаров.	ПКИ, наблюдение за процессом реализации товаров.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Исполняет воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). Берет на себя ответственность за результат выполнения задания	Наблюдение за процессами оценки и самооценки, видение путей самосовершенствования, стремление к повышению квалификации. Портфолио, экспертные оценки, журналы обучающихся, выпускная квалификационная работа