ПРИНЯТО
педагогическим советом
МАОУ СОШ №149
(протокол №1 от 31.08.2026)

УТВЕРЖДЕНА
Приказом МАОУ СОШ № 149
от 31. 08. 2026г. №143

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально-экономической направленности

Муниципального автономного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 149

ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 17351 ПРОДАВЕЦ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

г. Екатеринбург, 2026

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования (далее – СПО), ***38.02.08 Торговое дело***, входящей в состав укрупненной группы специальностей ***38.00.00. Экономика и управление.***

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля……	4
2. Результаты освоения профессионального модуля……	5
3. Структура и содержание профессионального модуля……	6
4. Условия реализации программы профессионального модуля…….	16
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)……	19

1.Паспорт программы профессионального модуля

ПМ. 04 Выполнение работ по профессии Продавец непродовольственных товаров (по группам товаров)

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности ***38.02.08 Торговое дело,*** входящей в укрупненную группу специальностей ***38.00.00. Экономика и управление*** в части освоения вида профессиональной деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (17351 Продавец непродовольственных товаров) и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 4.1. Осуществлять приемку товаров;

ПК 4.2. Осуществлять операции по подготовке товаров к продаже;

ПК 4.3. Осуществлять операции по размещению и выкладке товаров в торговом зале магазина;

ПК 4.4. Обслуживать покупателей, консультировать их по вопросам приобретения отдельных непродовольственных товаров;

ПК 4.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования и подготавливать рабочее место продавца;

ПК 4.6. Осуществлять операции по продаже и обслуживанию покупателей в торговом зале магазина.

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

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

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

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

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	Выполнение работ по профессии 17351 продавец непродовольственных товаров
уметь	• осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач • проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных и продовольственных товаров;

	• осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании; • обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности и их эксплуатации; • осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей; • соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и выполнять расчётные операции с покупателями; • проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги; • оформлять документы по кассовым операциям.
знать	сущность и социальную значимость своей будущей профессии; • правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и выполнять расчётные операции с покупателями; • правила реализации товаров в соответствии с действующими • санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров; • количественные характеристики непродовольственных товаров; • способы проверки качества, комплектности; • правила и способы размещения товаров в торговом зале и выкладки на торгово-технологическом оборудовании; • достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности и их эксплуатации; • маркировку товаров и услуг.
иметь практический опыт:	• проверки качества, комплектности непродовольственных товаров; • подготовки, размещения товаров в торговом зале, выкладки на торгово-технологическом оборудовании; • обслуживания покупателей; • контроля над сохранностью товарно-материальных ценностей

В рамках программы профессионального модуля осуществляется **формирование личностных результатов** реализации программы воспитания по специальности:

ЛР 1) Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР2) Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий

приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3) Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР4) Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5) Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6) Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР7) Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8) Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9) Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10) Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11) Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12) Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР13) Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.

ЛР14) Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

ЛР15) Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы ПМ:

Всего максимальной нагрузки 276 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 156 часов;

самостоятельной работы обучающегося 0 час;

учебной практики 36 часов;

производственной практики (по профилю специальности) 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения примерной программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Выполнение работ по профессии 17351 продавец непродовольственных товаров , в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Осуществлять приемку товаров;
ПК 4.2.	Осуществлять операции по подготовке товаров к продаже;
ПК 4.3.	Осуществлять операции по размещению и выкладке товаров в торговом зале магазина;
ПК 4.4.	Обслуживать покупателей, консультировать их по вопросам приобретения отдельных непродовольственных товаров;
ПК 4.5.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования и подготавливать рабочее место продавца;
ПК 4.6.	Осуществлять операции по продаже и обслуживанию покупателей в торговом зале магазина.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.»;

3.СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Практика

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля***	**Всего часов**	**в т.ч. в форме практической подготовки**	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**					**Практика**	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			**Самостоятельная работа обучающегося,** часов		**Учебная,** часов	**Производственная,** часов
				Всего, часов	**в т.ч. практические занятия,** часов	**вт.ч., курсовая работа (проект), часов**	**Всего, часов**	**в т.ч., курсовая работа (проект), часов**		
1	**2**	**3**		**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
ПК 3.1 – 3.8 ОК 01-05, ОК 09	Технология работ по профессии 17351 Продавец непродовольственных товаров	**156**	156	156	104	0	19	0	0	*0*
	Учебная практика	**36**	36						36	
	Производственная практика, часов	**72**	72							72
	Промежуточная аттестация	**12**	-							
	Всего:	***276***	***264***	***156***	***104***	***0***	***19***	**0**	***36***	***72***

3.2. Содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. **МДК 04.01. Технология работ по профессии 17351 Продавец непродовольственных товаров**			
Тема 1. **Товароведная характеристика текстильных волокон**	**Содержание**. в т.ч. в форме практической подготовки Характеристика и свойства натуральных и химических волокон, их влияние на потребительские свойства готовых изделий для профессии "Продавец".	2(2)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Практическая работа Распознавание и расшифровка эксплуатационных знаков, маркировки, штрихового кода для непродовольственных товаров.	4(4)	
	Самостоятельная работа. .Составить маркировку швейным изделия 5 групп	1	
Тема 2. **Производство текстильных товаров**	**Содержание** в т.ч. в форме практической подготовки Отделка тканей. Специальные виды отделки тканей. Дефекты отделки тканей для непродовольственных товаров. Влияние ткацкого переплетения и отделки тканей на потребительские свойства тканей..	3(3)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Практическое занятие в т.ч. в форме практической подготовки Идентификация видов ткани в непродовольственных товарах.	6(6)	
Тема 3 **Товароведная характеристика текстильных товаров**	**Содержание** в т.ч. в форме практической подготовки Краткие сведения из истории одежды (непродовольственные товары). Текстильные товары: понятие, их виды (непродовольственные товары)	3(3)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Практическое занятие, в т.ч. в форме практической подготовки**.** Идентификация различных видов швейных изделий для профессии "Продавец"	6(6)	
	Самостоятельная работа. Подготовить сообщение на тему « История женской одежды»	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 4 **Продажа швейных изделий**	**Содержание** в т.ч. в форме практической подготовки Основные размерные признаки швейных изделий: рост, полнота, обхват груди, обхват шеи, окружность головы (для непродовольственных товаров). Определение разницы между размерами и ростами к профессии "Продавец"	3(3)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Практическое занятие, в т.ч. в форме практической подготовки**..** Идентификация различных видов трикотажных изделий (непродовольственные товары)	6(6)	
	Самостоятельная работа. Составить размерную таблицу швейных изделий	1	
Тема 5 **Товароведная характеристика пушно-меховых товаров**	**Содержание** в т.ч. в форме практической подготовки Основные методы распознавания пушно-меховых полуфабрикатов (для профессии "Продавец"). Их сортировки. Ассортимент меховых изделий. Ассортимент овчинно-шубных изделий в непродовольственных товарах	3(3)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Практическое занятие (деловая игра) Товарная биржа, в т.ч. в форме практической подготовки**.** Идентификация видов пушно-меховых изделий для профессии "Продавец непродовольственных товаров"	4(4)	
	Самостоятельная работа. Подготовить образцы меховых изделий (10 шт – 9*12)	1	
Тема 6 **Товароведная характеристика товаров бытовой химии**	**Содержание** в т.ч. в форме практической подготовки Классификация товаров бытовой химии. Особенности размещения, правила хранения и упаковки непродовольственных товаров	2(2)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Практическое занятие, в т.ч. в форме практической подготовки**.** Распознавание ассортимента товаров бытовой химии, проверка качества, размещение бытовой химии в торговом зале в контексте непродовольственных товаров	4(4)	
	Самостоятельная работа. Подготовить сообщение на тему «Безопасная бытовая	1	
Тема 7 **Товароведная характеристика бытовых товаров из стекла и керамики.**	**Содержание** в т.ч. в форме практической подготовки Общие сведения о производстве стеклянных изделий. Декорирование. Классификация стеклянных бытовых товаров. Группировка изделий непродовольственных товаров по назначению. Требования к качеству, дефекты. Отличительные признаки фарфора, фаянса, майолики, гончарных изделий	3(3)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Практическое занятие, в т.ч. в форме практической подготовки**.** Идентификация стеклянных и керамических бытовых товаров, проверка качества, требования к упаковке непродовольственных товаров	4(4)	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	Самостоятельная работа. Составить таблицу отличительных признаков керамических изделий	1	
Тема 8 **Товароведная характеристика игрушек, школьно-письменных и канцелярских товаров.**	**Содержание**, в т.ч. в форме практической подготовки**.** Изучение игрушек, школьно-письменных и канцелярских товаров. Требование к качеству, размещение в торговом зале, в т.ч. в форме практической подготовки	3(3)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Практическое занятие, в т.ч. в форме практической подготовки**.** Идентификация ассортимента игрушек, школьно-письменных и канцелярских товаров	6(6)	
	Самостоятельная работа. Подготовить образцы с маркировочными ярлыками (6 шт)	1	
Тема 9 **Распознавание ассортимента основных групп непродовольственных товаров**	**Содержание** в т.ч. в форме практической подготовки**.** Понятия торговых характеристик. Порядок составления торговых характеристик основных групп непродовольственных товаров	3(3)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Практическое занятие, в т.ч. в форме практической подготовки**.** Составление торговых характеристик товаров (по предложенным образцам).	6(6)	
	Самостоятельная работа. Составить торговую характеристику на любые 3 вида товара	1	
Тема 10 **Технология снабжения и завоза товаров на розничные торговые предприятия.**	**Содержание**, в т.ч. в форме практической подготовки**.** Общие сведения о розничной и оптовой торговле. Товародвижение, его формы, факторы и принципы.	3(3)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Самостоятельная работа. Подготовить презентацию по теме «Основные этапы поставки товаров на торговые предприятия»	2	
Тема 11 **Организация закупки непродовольственных товаров.**	**Содержание**, в т.ч. в форме практической подготовки**.** Сущность и значение закупочной работы. Товарные запасы, норматив товарных запасов. Основные нормативные документы, регламентирующие поставку товаров	3(3)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Практическое занятие, в т.ч. в форме практической подготовки**.** Оформление договора поставки непродовольственных товаров	6(6)	
Тема 12 **Технология приёмки непродовольственных товаров в магазине.**	**Содержание**, в т.ч. в форме практической подготовки**.** Сопроводительные документы, регламентирующие приёмку непродовольственных товаров. Основные правила приёмки товаров по количеству. Особенности приёмки товаров поступивших в закрытой, открытой таре и без тары. Приёмка товаров по качеству.	3(3)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Практическое занятие, в т.ч. в форме практической подготовки**.**	6(6)	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	Решение торговых ситуаций, связанных с приёмкой непродовольственных товаров Ознакомление с документами, регламентирующими порядок приёмки товаров по количеству и качеству в торговом предприятии.		
	Самостоятельная работа. Составить схему технологии приемки товаров на торговом предприятии	2	
Тема 13 **Технология хранения непродовольственных товаров**	**Содержание**, в т.ч. в форме практической подготовки**.** Требования к хранению непродовольственных товаров. Ответственность работников торговли за сохранность товаров при хранении.	3(3)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Практическое занятие, в т.ч. в форме практической подготовки**.** Технология хранения непродовольственных товаров на примере отдельного торгового предприятия	6(6)	
	Самостоятельная работа. Подготовить презентацию	2	
Тема 14 **Технология подготовки непродовольственных товаров к продаже.**	**Содержание**, в т.ч. в форме практической подготовки**.** Предварительная подготовка товаров к продаже в соответствии с Правилами продажи. Особенности подготовки отдельных групп товаров к продаже. Требования к упаковочным материалам	3(3)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Практическое занятие, в т.ч. в форме практической подготовки**.** Декоративное оформление отдельных групп непродовольственных товаров	6(6)	
	Самостоятельная работа. Подготовить презентацию «Новые виды упаковок и их дизайн»	2	
Тема 15 **Размещение товаров в торговом зале.**	**Содержание**, в т.ч. в форме практической подготовки**.** Технология размещения непродовольственных товаров в торговом зале. Основные требования, предъявляемые к размещению товаров. Особенности выкладки товаров в торговом зале	3(3)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Практическое занятие, в т.ч. в форме практической подготовки**.** Размещение и выкладка товаров с учётом особенностей размещения товарных групп	10(10)	
Тема 16	**Содержание**, в т.ч. в форме практической подготовки**.**	2(2)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9,

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Выкладка товаров в торговом зале.	Основные способы и приёмы выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании. Размещение и выкладка отдельных видов товаров.		ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Самостоятельная работа. Подготовить тематические ценники к приближающему празднику	2	
Тема 17 **Торговое обслуживание**	**Содержание**, в т.ч. в форме практической подготовки**.** Торговое обслуживание: система, процесс, формы.	2(2)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Практическое занятие , в т.ч. в форме практической подготовки**.** Отработка технологии продажи товаров.	10(10)	
Тема 18 **Культура торгового обслуживания.**	**Содержание**, в т.ч. в форме практической подготовки**.** Понятие культуры торговли. Факторы, определяющие уровень культуры торгового обслуживания покупателей	2(2)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Практическое занятие, в т.ч. в форме практической подготовки**.** Решение ситуаций, связанных с процессом продажи товаров, правилами работы магазина, обслуживанием населения и обменом товара	8(8)	
	Самостоятельная работа. Подготовить сообщение на тему «Культура в торговле»	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Учебная практика:	▪ соблюдения правил торговли; ▪ приемки товаров по количеству и качеству; ▪ выполнения технологических операций по подготовке товаров к продаже, их выкладке и реализации; ▪ эксплуатации оборудования в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда; ▪ составления договоров; ▪ установления коммерческих связей; ▪ соблюдения правил торговли; ▪ использование знаний по охране труда при работе с торгово-технологическим оборудованием; ▪ работа на ККТ в режиме «Касса»; ▪ работа с инвентарем; ▪ работа с немеханическим торговым оборудованием; ▪ работа с подъемно-транспортным оборудованием; ▪ ведение расчетов с покупателями; ▪ устранение ошибок при работе на ККМ; ▪ работа по считыванию штрих-кода сканером; ▪ работа с кредитными картами; ▪ работа по проверке денежных билетов; ▪ оформление кассовой и отчетной документации; ▪ сдача денег в главную кассу; ▪ проведение учета денежных средств; ▪ участие в инкассации денежной выручки в Банк; ▪ работа с весоизмерительным оборудованием	**36(36)**	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Производственная практика (по профилю специальности)	▪ приемки товаров по количеству и качеству; ▪ составления договоров; ▪ установления коммерческих связей; ▪ соблюдения правил торговли; ▪ выполнения технологических операций по подготовке товаров к продаже, их выкладке и реализации; ▪ эксплуатации оборудования в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда	**72(72)**	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
Промежуточная аттестация		**12**	
Всего		**276(264)**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного модуля требует наличия учебного кабинета «Организация коммерческой деятельности» и лаборатории «Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда.

Оборудование учебного кабинета «Организация коммерческой деятельности»:

1. Автоматизированный рабочий модуль преподавателя
2. Комплект ученической мебели исходя из количества студентов
3. Программное обеспечение для проведения практических работ с использованием ПК, проведения тестового контроля знаний студентов (текущего, рубежного и итогового)
4. Комплект учебно-методических материалов преподавателя

Технические средства обучения:

1. Видеопроектор
2. Акустическая система
3. Мультимедийный проектор
4. Мультимедийная доска
5. Персональные компьютеры
6. Телевизор с современным видеоинтерфейсом.

Оборудование лаборатории «Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда»**:**

1. Автоматизированный рабочий модуль преподавателя
2. Комплект ученической мебели исходя из количества студентов
3. комплект контрольно-кассового оборудования («Самсунг 4615РФ» и «АМС – 100Ф»;
4. оборудование – компьютерезированная кассовая машина – POS терминал;
5. оборудование весоизмерительное;
6. комплект бобин кассовой ленты;
7. комплект оборудования приборов просмотровых настольных;
8. комплект противопожарного инвентаря;
9. комплект бланков кассовой и отчётной документации;
10. комплект учебно-методической документации;
11. наглядные пособия (схемы, таблицы);
12. комплект карточек для проверки знаний обучающихся;
13. тесты по темам профессионального модуля.

Оборудование мастерской «Учебный магазин»: витрины, прилавки, стеллажи, кассовый терминал, весоизмерительное и холодильное оборудование.Технические средства обучения:

контрольно-кассовые машины («Самсунг 4615РФ» и «АМС – 100Ф»; весоизмерительное оборудование (РН – 10Ц13У; ВР-1038; РУ-3; ВТ4014-500Ш13) прибор для счёта денежных билетов типа СМ-1;

ППН для проверки платёжеспособности денежных купюр. Другие средства обучения:

1. бланки документов кассовой и отчётной документации;
2. раздаточный материал;
3. карточки для проверки знаний обучающихся;
4. тесты по эксплуатации ККМ «Самсунг 4615РФ» и «АМС – 100Ф»;
5. плакаты;

6. красящие кассеты и картриджи для различных видов ККМ.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы Основные источники:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей»
2. Нормативные документы, регулирующие коммерческую деятельность на территории Российской Федерации и Челябинской области.
3. Правила торговли с изменениями и дополнениями
4. Нормативные документы, регулирующие правила перевозки товаров различными видами транспорта
5. Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2021.
6. Дашков, Л.П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) : Учебник для бакалавров / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц, О. В. Памбухчиянц. — 12-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023.
7. Иванов Г.Г., Никишин А.Ф., Шипилова С.С.. Оптовая торговля: Учебное пособие / Г.Г. Иванов, А.Ф. Никишин, С.С. Шипилова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2022.
8. Иванов М.Ю., Иванова М.В. Организация и технология коммерческой деятельности: Учебное пособие / Иванов М.Ю., Иванова М.В. - М.:ИЦ РИОР, 2021.
9. Пономарева З.М Панкратов Ф.Г. Коммерческая деятельность: Учебник / Панкратов Ф.Г., - 13-е изд., перераб. и доп. - М.:Дашков и К, 2019.
10. Деловые игры в коммерческой деятельности. Темы: Аукцион, Биржа / Пономарева З.М., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2021.
11. Правила пожарной безопасности для объектов торговли. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2021.
12. Фридман А.М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества / Фридман А.М., - 4-е изд. - М.:Дашков и К, 2023.

Интернет ресурс:

СПС «Консультант+» и «Гарант» по основным темам, терминам профессионального модуля.

Дополнительные источники:

1. Брагин Л.А. (под редакцией) Организация коммерческой деятельности, М.: Академия, 2018.
2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле М.: ACADEMA 2019.
3. Голубева Т.М. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие / Т.М. Голубева. – М.: ФОРУМ, 2018.
4. Голубева Т.М. Анализ финансово-хозяйственной деятельности: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.М. Голубева. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
13. Иванов Г.Г. Организация и технологий коммерческой деятельности. Учебное пособие. М.: Издательский центр «Академия», 2019
14. Иванов Г.Г. Организация и технологий коммерческой деятельности. Практикум. Учебное пособие. «Академия» 2018.
15. Крутик А.Б. Решетова М.Л. Организация предпринимательской деятельности, 2017.
16. Киреева Н.С. Складское хозяйство. Учебное пособие, М.: ОИЦ Академия, 2017.
17. Коротких И.Ю. Основы коммерческой деятельности. – М.: ОИЦ Академия, 2019.
18. .Сайткулов Н.Н. «Техническое оснащение торговых организаций» М.: Деловая литература, 2018.
19. Парфентьева Т.Р. Миронова Н.Б, Петухова А.А. Оборудование торговых предприятий М,:, ACADEMA 2017.

20. Отскочная З.В., Наплекова Ю.А., Чуева И.И Организация и технология торговли. – М.: ОИЦ Академия, 2019.
21. Конституция (Основной закон) Российской Федерации
22. Трудовой кодекс Российской Федерации
23. ФЗ «ОБ основах охраны труда в РФ» № 69-ФЗ от 21.12.94.
24. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ.
25. ФЗ «О пожарной безопасности» № 69-ФЗ от 21.12.94.
26. ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт» № 54-ФЗ от 22.05.2003.
27. Порядок проведения замены фискальной памяти ККМ (протокол ГМЭК № 4/58 от 11.10.2000)
28. Постановление Правительства Российской Федерации от 07.08.1998 № 904 №Положение по применению контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением»
29. СП 2.3.6.-1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с основной профессиональной образовательной программой. Перед изучением модуля обучающиеся изучают следующие дисциплины: Экономика, Информатика, Право, Основы исследовательской деятельности.

Реализация профессионального модуля предполагает проведение учебной практики по профилю специальности, которая проводится концентрированно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях 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**
Принимать товары по количеству и качеству	Количество принимаемого товара Органолептические показатели качества	Устный текущий контроль Оценка правильности выполнения практической работы
Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование	Количество выполненных операций на ККТ Быстрота и точность их выполнения	Наблюдение Тестирование Оценка правильности выполнения операций на ККТ
Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	Показатели ассортиментной идентификации Показатели качества товаров Признаки дефектов и градаций качества	Тестирование Оценка выполняемых на практике работ
Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	Показатели климатического и санитарно-гигиенического режима хранения и транспортирования Сроки хранения и транспортирования Реквизиты товаросопроводительных документов	Текущий контроль знаний по тестам Проверка правильности решения ситуационных задач и оформления накладных
Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	Санитарно-эпидемиологические (гигиенические) показатели качества и безопасности товаров, упаковки и процессов	Текущий контроль знаний по тестам Оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 623666150831771221347266431787295936811105584774

Владелец Рябенко Ольга Сергеевна

Действителен С 31.08.2026 по 31.08.2027