ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"СЕРПУХОВСКИЙ ГОРОДСКОЙ ОТКРЫТЫЙ КОЛЛЕДЖ"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 026168B000F2B2B4984ABA5CB59012E280
Владелец: АЛЕКСЕЕВА ТАТЬЯНА ВИКТОРОВНА
Действителен: с 04.06.2025 до 04.09.2026

УТВЕРЖДЕНО

Приказ директора колледжа

от 20.04.2026 г. № 68/2

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ:

ПМ.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров

НАИМЕНОВАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ КУРСОВ:

МДК.01.01 Продажа продовольственных товаров

МДК.01.02 Продажа непродовольственных товаров

УП.01.01 Учебная практика

ПП.01.01 Производственная практика

КОД ПРОФЕССИИ: 38.01.02 Продавец

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ: Очная, очно-заочная

КВАЛИФИКАЦИЯ: Продавец-кассир

Серпухов 2026 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 38.01.02 Продавец, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 1 августа 2024 г. N 518, основной образовательной программы и учебного плана.

Организация-разработчик: ЧПОУ «Серпуховский городской открытый колледж»

Разработчик: Турицына Л. Г., преподаватель

Рассмотрена на заседании ПЦК № 2 от 07.04.2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 10

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 34

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 38

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 1августа 2024 г. N 518.

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Профессиональный модуль ПМ.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить общие компетенции (ОК), основной вид деятельности Продажа продовольственных и непродовольственных товаров, и соответствующие ему профессиональные компетенции (ПК):

1.3.1. Перечень общих компетенций (ОК):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.3.2. Перечень профессиональных компетенций (ПК) соответствующих основному виду деятельности и результаты освоения:

Наименование вида деятельности	**Код наименования компетенции**	**Показатели освоения компетенции**
ВД.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров	ПК 1.1. Осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов.	**Навыки:**
		проводить идентификацию товаров различных групп
		расшифровывать маркировку товаров
		производить органолептическую оценку качества; диагностику дефектов товаров
		предотвращать реализацию фальсифицированной и контрафактной продукции
		Умения:
		осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, обеспечивая контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов
		проверять наименования, количество и качество, сортность, цены, состояние упаковки, правильность маркировки и расфасовки товаров
		идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных и непродовольственных товаров
		уметь расшифровывать штрих-коды и маркировку товаров, и входящие в ее состав информационные знаки (символы по уходу для непродовольственных товаров)
		использовать органолептические методы оценки качества товаров; определять градации качества; выявлять фальсифицированные и контрафактные товары; обосновывать необходимость проведения товарных экспертиз; оценивать качество тары и упаковки; диагностировать дефекты товаров; определять причины их возникновения.
		оформлять документацию при приёмке, отгрузке/выдаче товара
		Знания:
		состав сырья, товароведная характеристика товаров
		требования, предъявляемые к качеству, недопустимые дефекты товаров
		принципы кодировки товаров, требования к маркировке товаров

		условия хранения и сроки реализации
		нормативно-техническая документация (ГОСТы, ТУ, Технические регламенты, Стандарты предприятия), инструкции по приемке товаров
	ПК 1.2. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения товаров.	**Навыки:**
		обеспечивать сохранность товаров
		предупреждать и сокращать товарные потери
		Умения:
		осуществлять контроль за сохранностью товаров, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования для хранения товаров
		создавать оптимальные условия хранения продовольственных и непродовольственных товаров
		соблюдать режим хранения и санитарно-гигиенические требования к хранению товаров
		проверять сохранность потребительских свойств товаров в процессе хранения
		Знания:
		требования к условиям хранения, сроки реализации товаров
		факторы, обеспечивающие формирование и сохранение потребительских свойств товаров
		виды потерь, причины их возникновения и меры предупреждения
	ПК 1.3. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку с применением основ мерчандайзинга.	**Навыки:**
		подготавливать рабочее место и товары к продаже
		осуществлять размещение и выкладку товара в торговом зале
		Умения:
		осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров в торговом зале с применением основ мерчандайзинга
		подготавливать рабочее место продавца, проверять наличие и исправность инвентаря, инструмента и оборудования
		размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы
		подготавливать непродовольственные товары к продаже: распаковка, сборка, проверка комплектности, эксплуатационных свойств и др.
		подготавливать продовольственные товары к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров
		заполнять и размещать ценники на товары
		осуществлять контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров
		обеспечивать сохранность товаров, чистоту и порядок на рабочем месте
		Знания:

		классификация, ассортимент товаров, показатели идентификации товаров
		показатели идентификации товаров
		основы мерчандайзинга
	ПК 1.4. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов.	**Навыки:**
		осуществлять эксплуатацию торгово-технического оборудования инвентаря и инструментов
		Умения:
		производить подготовку к работе торгово-технологического оборудования
		работать на торгово-технологическом оборудовании
		работать на торгово-технологическом оборудовании
		эксплуатировать торговый инвентарь и инструментарий
		Знания:
		классификация и характеристики, устройство и принципы работы торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструмента
		правила эксплуатации оборудования
		правила техники безопасности и охраны труда
	ПК 1.5. Предоставлять информацию и консультировать о потребительских свойствах товаров, обслуживать покупателей с применением норм деловой этики.	**Навыки:**
		обслуживать покупателей
		предоставлять информацию о товаре
		оказывать дополнительные услуги
		Умения:
		предоставлять покупателю полную и достоверную информацию о товарах, качестве, потребительских свойствах, правилах обмена и возврата отдельных видов товара.
		предлагать продовольственные товары различного ассортимента, предоставлять информацию о составе, пищевой ценности, условиях и сроках хранения, поставщиках
		предлагать и осуществлять показ непродовольственных товаров, демонстрацию их в действии, оказывать помощь покупателю в выборе товаров, информировать о требованиях по безопасной эксплуатации
		оформлять паспорт на непродовольственные товары, имеющие гарантийные сроки пользования
		предлагать покупателям новые взаимозаменяемые товары и товары сопутствующего ассортимента
		производить упаковку товаров, выдачу покупки или передачу ее на контроль
		пользоваться программным обеспечением для оформления заказа покупателю
		принимать участие в презентации товара и предоставлять дополнительные услуги покупателям
		разрешать конфликтные ситуации с покупателем

		выявлять основные причины неудовлетворенности покупателя
		Знания:
		методы продажи товаров.
		классификация, ассортимент товаров, характеристика, назначение, способы использования
		расшифровка маркировки
		розничные цены на товары
		основные торговые марки производителей
		Правила эксплуатации непродовольственных товаров и ухода за ними, гарантийные сроки эксплуатации
		виды брака, правила обмена и возврата товаров
		виды дополнительных услуг, предоставляемых торговым предприятием
		методы работы с возражениями покупателей
		основы психологии общения
		основы межличностных отношений и деловой этики
		основы законодательства Российской Федерации, Закон о защите прав потребителей. нормативно-техническая документация и другие нормативные акты, правила в сфере торговой деятельности, стандарты предприятия
	ПК 1.6. Применять цифровые технологии при продаже товаров.	**Навыки:**
		владеть навыками и использовать в работе цифровые технологии в организации торгово-технологического процесса
		Умения:
		применять цифровые технологии при оформлении приемки и отпуска товаров, приеме и формировании заказов на товар, доставки товара до потребителя и др.
		оформлять расчетные документы, чеки, сопроводительную документацию при различных формах продажи
		Знания:
		основы цифровых технологий
		основные положения Конституции РФ и других законодательных и нормативно-правовых актов в сфере профессиональной деятельности
	ПК 1.7. Осуществлять продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	**Навыки:**
		обладать навыками ведения продаж товаров на электронных площадках, торговых маркетплейсах
		комплектовать товары для выполнения заказа
		производить упаковку товара
		осуществлять организацию доставки товара потребителю
		Умения:
		формировать заявки, комплектовать товар согласно заказу
		осуществлять выполнение заказа и доставку товара покупателю

		Знания:
		основы цифровых технологий
		признаки формирования ассортимента товаров
		потребности торгового предприятия в товарах с учётом спроса покупателей
		требования к упаковке различных групп товаров
		правила возврата товара
		основные положения Конституции РФ и других законодательных и нормативно-правовых актов в сфере профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров

по очной форме обучения:

Коды общих и профессиональных компетенций	Наименования междисциплинарных курсов, практик	Итого акад. часов по плану	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практическая подготовка
			Обязательная аудиторная нагрузка обучающегося в акад. часах				Самостоятельная работа обучающегося, акад. часов	ПАтт акад. часов	учебная практика, производственная практика, акад. часов
			Всего с преподавателем	в т.ч. теоретическое обучение	практические занятия	Курсовая работа			
ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7	МДК.01.01 Продажа продовольственных товаров	**166**	**160**	74	86		**6**	**-**	
ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7	МДК.01.02 Продажа непродовольственных товаров	**166**	**160**	74	86		**6**	**-**	
ОК 01 – ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.5	УП.01.01 Учебная практика	**72**						**-**	**72**
ОК 01 – ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7	ПП.01.01 Производственная практика	**180**						**-**	**180**
	Экзамен по ПМ.01	**6**						**6**	
	Всего:	**590**	**320**	148	172		**12**	**6**	**252**

по очно-заочной форме обучения:

Коды общих и профессиональных компетенций	Наименования междисциплинарных курсов, практик	Итого акад. часов по плану	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практическая подготовка
			Обязательная аудиторная нагрузка обучающегося в акад. часах				Самостоятельная работа обучающегося, акад. часов	ПАтт акад. часов	учебная практика, производственная практика, акад. часов
			Всего с преподавателем	в т.ч. теоретическое обучение	практические занятия	Курсовая работа			
ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7	МДК.01.01 Продажа продовольственных товаров	**166**	**70**	30	40		**96**	-	
ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7	МДК.01.02 Продажа непродовольственных товаров	**166**	**70**	30	40		**96**	-	
ОК 01 – ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.5	УП.01.01 Учебная практика	**72**						-	**72**
ОК 01 – ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7	ПП.01.01 Производственная практика	**180**						-	**180**
	Экзамен по ПМ.01	**6**						**6**	
	Всего:	**590**	**140**	60	80		**192**	**6**	**252**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров по очной форме обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе: лекции (ЛК); практические занятия (ПР) и самостоятельная работа (СР)			Коды компетенций
		ЛК	ПЗ	СР	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
МДК.01.01 Продажа продовольственных товаров					
Раздел 1. Организация торговли продовольственными товарами					
Введение	**Содержание учебного материала** Цель и задачи изучения профессионального модуля	4			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
Тема 1.1. Характеристика потребительских свойств продовольственных товаров	**Содержание учебного материала** Классификация, потребительские свойства и качество продовольственных товаров. Основы стандартизации и сертификации, маркировка и штриховое кодирование товаров.	4			
	Практические занятия Выполнение расчёта энергетической ценности продуктов питания		6		
Раздел 2. Организация продажи продовольственных товаров					
Тема 2.1. Организация продажи зерномучных товаров	**Содержание учебного материала** Общая характеристика ассортимента зерномучных товаров, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи.	6			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия Идентификация и оценка качества ассортимента зерномучных товаров по предоставленным образцам и стандартам.		4		
Тема 2.2.	**Содержание учебного материала**	6			

Организация продажи хлеба и хлебных изделий.	Общая характеристика ассортимента хлеба и хлебных изделий, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила продажи хлеба и хлебных изделий.				ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия Идентификация ассортимента и оценка качества хлеба и хлебных изделий по предоставленным образцам и стандартам.		4		
Тема 2.3. Организация продажи плодоовощных товаров	**Содержание учебного материала** Общая характеристика ассортимента плодоовощных товаров, их классификация, пищевая ценность. Правила продажи плодовоовощных товаров	6			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия Идентификация и оценка качества плодоовощных товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка		8		
Тема 2.4. Организация продажи пищевых концентратов	**Содержание учебного материала** Общая характеристика ассортимента пищевых концентратов, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи пищевых концентратов	6			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия Идентификация и оценка качества пищевых концентратов по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка		8		
Тема 2.5. Организация продажи кондитерских изделий	**Содержание учебного материала** Общая характеристика ассортимента (крахмала, сахара, мёда и кондитерских изделий), их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения, правила продажи	6			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия Идентификация ассортимента и оценка качества крахмала, сахара, мёда и кондитерских изделий по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка		8		
Тема 2.6. Организация продажи вкусовых товаров	**Содержание учебного материала** Общая характеристика ассортимента вкусовых товаров, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи вкусовых товаров	6			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия		8		

	Идентификация ассортимента и оценка качества вкусовых товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка				
Тема 2.7. Организация продажи молока и молочных товаров	**Содержание учебного материала** Общая характеристика ассортимента молочных товаров, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи молочных товаров	6			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия Идентификация ассортимента и оценка качества молочных товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка		8		
Тема 2.8. Организация продажи яиц и продуктов их переработки	**Содержание учебного материала** Общая характеристика яиц и продуктов их переработки, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи яиц и продуктов их переработки	6			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия Идентификация ассортимента и оценка качества яиц и продуктов их переработки по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка		8		
Тема 2.9. Организация продажи масложировых товаров	**Содержание учебного материала** Общая характеристика ассортимента масложировых товаров, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Правила продажи масложировых товаров	6			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия Идентификация ассортимента пищевых жиров и продуктов их переработки по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка		8		
Тема 2.10. Организация продажи мяса и мясных продуктов	**Содержание учебного материала** Общая характеристика ассортимента мяса и мясных продуктов, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи мяса и мясных продуктов	6			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия		8		

	Идентификация ассортимента и оценка качества мяса и мясных продуктов по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка к продаже, размещение и выкладка				
Тема 2.11. Организация продажи рыбы и рыбных товаров	**Содержание учебного материала** Общая характеристика ассортимента рыбы и рыбных товаров, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи рыбы и рыбных товаров	6			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия Идентификация ассортимента и оценка качества рыбы и рыбных товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка к продаже, размещение и выкладка		8		
	Самостоятельная работа Повторение изученного материала и подготовка к промежуточной аттестации			6	
Промежуточная аттестация по МДК.01.01 в форме дифференцированного зачета		-			
	ВСЕГО по МДК 01.01. 166 акад.часа	74	86	6	
МДК.01.02 Продажа непродовольственных товаров					
Раздел 1. Введение					
Тема 1.1 Теоретические основы товароведения	**Содержание учебного материала** Предмет и содержание товароведения. Понятия: качество товаров, классификация и ассортимент товаров Кодирование товаров. Техническое регулирование, стандартизация и сертификация товаров. Информация о товаре. Информационные знаки	4			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
Раздел 2. Текстильные товары					
Тема 2.1. Текстильные товары	**Содержание учебного материала** Классификация текстильных волокон. Потребительские свойства тканей и нетканых материалов. Классификация и ассортимент тканей. Упаковка, маркировка и хранение текстильных товаров	4			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия		2		

	Определение на образцах тканей нитей основы и утка, изучение видов переплетения и отделки тканей.				
Раздел 3. Швейно-трикотажные товары					
Тема 3.1. Швейно-трикотажные товары	**Содержание учебного материала** Материалы, используемые для изготовления одежды. Классификация и ассортимент одежды. Контроль качества одежды. Маркировка, упаковка и хранение одежды	4			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия Идентификация ассортимента верхней одежды и легкого платья по основным классификационным признакам. Идентификация ассортимента постельного и столового белья из тканей по видам, фасонам и тканям.		4		
Раздел 4. Кожевенно-обувные товары					
Тема 4.1. Кожевенно-обувные товары	**Содержание учебного материала** Общая характеристика обувных материалов. Кожаная обувь. Характеристика ассортимента кожаной обуви. Контроль качества кожаной обуви. Гарантийные сроки носки обуви. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение кожаной обуви.	8			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия Ознакомление с ассортиментом обувных материалов. Распознавание кожи хромового, хромрастительного и жирового дубления. Распознавание деталей обуви: детали верха (наружные, промежуточные, внутренние), детали низа обуви. Определение вида, фасона, цвета, размера обуви и половозрастной группы.		4		
	Практические занятия Характеристика обуви по всем признакам классификации по натуральным образцам		2		
Раздел 5. Пушно-меховые товары					
Тема 5.1.	**Содержание учебного материала** Пушно-меховое сырьё.	4			ОК 01 - ОК 05, ОК 09,

Пушно-меховые товары	Классификация и характеристика ассортимента пушно-мехового полуфабриката. Сортировка пушного и мехового полуфабриката. Классификация и характеристика ассортимента пушно-меховых товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение пушно-меховых изделий.				ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия Ознакомление с видами меха		2		
Раздел 6. Парфюмерно-косметические товары					
Тема 6.1. Парфюмерно-косметические товары	**Содержание учебного материала** Общая характеристика группы. Парфюмерные товары. Упаковка, маркировка и хранение парфюмерных товаров. Гигиеническая косметика. Характеристика ассортимента и качество средств ухода за кожей. Средства гигиены полости рта. Средства ухода за волосами. Декоративная косметика.	6			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия Идентификация ассортимента и качества парфюмерных товаров. Идентификация ассортимента и качества средств ухода за кожей, мыла туалетного		4		
	Практические занятия Идентификация ассортимента средств гигиены полости рта, мыла туалетного		2		
Раздел 7. Галантерейные товары					
Тема 7.1. Галантерейные товары	**Содержание учебного материала** Классификация и ассортимент кожевенно-галантерейных товаров. Классификация и ассортимент текстильной галантереи. Классификация и ассортимент галантереи из пластмасс и поделочных материалов. Классификация металлической галантереи.	4			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия Характеристика ассортимента металлической и кожаной галантереи		2		
	Практические занятия Характеристика ассортимента галантереи из пластмасс, определение товарной характеристики и потребительских свойств образцов		4		

Раздел 8. Пластические массы и изделия на их основе					
Тема 8.1. Пластические массы и изделия на их основе	**Содержание учебного материала** Общая характеристика материалов. Состав и классификация пластмасс. Методы переработки пластмасс в изделия. Дефекты изготовления изделий из пластмасс. Пластические массы, применяемые в производстве товаров народного потребления. Характеристика ассортимента изделий из пластмасс. Требования к качеству изделий из пластмасс. Маркировка, упаковка и хранение изделий из пластмасс.	4			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия Идентификация различных видов пластмасс.		2		
	Практические занятия Изучение ассортимента изделий из пластических масс.		2		
Раздел 9. Бытовые химические товары					
Тема 9.1. Бытовые химические товары	**Содержание учебного материала** Моющие средства. Средства для мытья посуды. Средства для отбеливания. Лакокрасочные материалы: ассортимент, состав, виды, маркировка и упаковка Клеящие материалы: классификация, состав, назначение. Чистящие средства. Маркировка, транспортирование и хранение бытовых химических товаров.	4			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия Идентификация ассортимента синтетических моющих средств для стирки изделий: состав, классификация по признакам, назначению.		4		
	Практические занятия Идентификация ассортимента, состав клеящих товаров		2		
	Практические занятия Идентификация лакокрасочных материалов. Маркировка и хранение товаров бытовой химии		4		
Раздел 10. Силикатные товары					
Тема 10.1.	**Содержание учебного материала**	4			

Силикатные товары	Стеклянные товары. Виды и состав стекла, Изучение украшений стеклянных изделий Ассортимент стеклянной посуды. Маркировка, упаковка, хранение. Требования к качеству стеклянной посуды. Керамические товары. Виды керамики. Способы изготовления и декорирования изделий из фарфора, фаянса, майолики. Классификация и ассортимент керамической посуды. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение.				ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия Ознакомление с ассортиментом посуды из стекла Идентификация стеклянных изделий по виду стекла, способу изготовления, способу декорирования, назначению и видам.		4		
	Практические занятия Ознакомление с ассортиментом керамических изделий. Идентификация изделий из керамики по виду керамики, способу производства и декорированию, назначению		4		
Раздел 11. Строительные товары					
Тема 11.1. Строительные товары	**Содержание учебного материала** Природные каменные материалы. Листовые стекломатериалы.	4			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия Ознакомление с ассортиментом строительных материалов**.**		4		
Раздел 12. Металлохозяйственные товары					
Тема 12.1. Металлохозяйственные товары	**Содержание учебного материала** Общая характеристика. Виды металлов. Способы защиты поверхности изделий из металлов. Формирование свойств металлохозяйственных товаров в процессе производства. Классификация, ассортимент и качество металлохозяйственных изделий. Классификация и ассортимент металлической посуды, столовых приборов и ножевых товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлохозяйственных товаров.	4			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия Изучение металлов, используемых в производстве посуды, способов обработки поверхности металлических изделий		4		
	Практические занятия		4		

	Идентификация ассортимента металлической посуды и проверка качества эмалированной посуды. Определение вида, фасона, размеров, объема, материала, характера защитного покрытия образцов посуды				
	Практические занятия Идентификация ассортимента ножевых товаров и столовых приборов		2		
Раздел 13. Мебельные товары					
Тема 13.1. Мебельные товары	**Содержание учебного материала** Общие сведения об основных материалах, применяемых в производстве мебели. Классификация и ассортимент мебели. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели	4			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
Раздел 14. Электробытовые товары					
Тема 14.1. Электробытовые товары	**Содержание учебного материала** Бытовые светильники и источники света. Электронагревательные приборы. Классификация. Холодильники. Классификация. Бытовые стиральные машины. Классификация. Уборочные машины. Машины для механизации кухонных работ. Машины и приборы для поддержания микроклимата в помещениях. Упаковка, транспортирование и хранение электротоваров и бытовых машин.	4			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия Идентификация ассортимента бытовых светильников, пылесосов. Правила эксплуатации бытовых электрических машин и приборов.		4		
	Практические занятия Идентификация ассортимента холодильников. Правила охраны труда при работе с электробытовыми товарами. Правила продажи, транспортировки и правила обмена электробытовых товаров		4		
Раздел 15. Культурно-бытовые товары					
Тема 15.1. Культурно-бытовые товары	**Содержание учебного материала** Классификация культурно-бытовых товаров. Школьно-письменные и канцелярские товары. Игрушки. Используемые материалы. Требования к игрушкам. Классификация.	4			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7

	Фототовары.				
	Практические занятия Идентификация ассортимента и определение качества изделий из бумаги и картона по образцам. Идентификация ассортимента и определение качества игрушек.		4		
Раздел 16. Ювелирные товары и часы					
Тема 16.1. Ювелирные товары	**Содержание учебного материала** Металлы и сплавы, применяемые для ювелирных изделий. Пробирование и клеймение ювелирных изделий. Ювелирные вставки. Классификация и ассортимент ювелирных изделий. Упаковка, маркировка, транспортирование, приёмка и хранение ювелирных изделий. Устройство и принцип действия механических часов. Классификация и ассортимент часов.	4			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия Ознакомление с ассортиментом ювелирных изделий, определение пробы драгоценных металлов.		4		
Раздел 17. Технология торговли непродовольственными товарами					
Тема 17.1. Измерительное оборудование торговых предприятий	**Содержание учебного материала** Значение измерительного оборудования. Классификация и индексация торговых весов. Общие требования, предъявляемые к весам. Требования безопасности при эксплуатации весов. Устройство весов. Весы электронные.	4			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия Изучение устройства электронных весов. Правила взвешивания на весах.		4		
	Практические занятия Приобретение навыков взвешивания на электронных весах		4		
	Самостоятельная работа Повторение изученного материала и подготовка к промежуточной аттестации			6	
Промежуточная аттестация по МДК.01.02 в форме дифференцированного зачета		-	-	-	
	ВСЕГО по МДК 01.02. 166 акад.часа	74	86	6	
УП.01.01 Учебная практика					

Виды работ:		
– Распознавание ассортимента – Приемка товаров по количеству и качеству – Расшифровка штрих-кодов – Расшифровка маркировки товаров и входящие в ее состав информационные знаки – Подготовка товаров к продаже – Оценка качества товаров – Оформление ценников – Размещение и выкладка товаров – Ознакомление с торгово-технологическим оборудованием – Консультация и обслуживание покупателей	72	ОК 01 - ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.5
Промежуточная аттестация по УП.01.01 в форме дифференцированного зачёта	-	
ПП.01.01 Производственная практика		
Виды работ:		
– Ознакомление с формой организации труда, правилами внутреннего распорядка в торговом предприятии. Прохождение инструктажа по пожарной безопасности и охране труда на торговом предприятии – Приемка товаров по количеству и качеству – Подготовка товаров к продаже – Продажа товаров – Консультация и обслуживание покупателей – Учет и отчетность на розничном торговом предприятии – Контроль и проверка сохранности товарно-материальных ценностей – Организация рекламно-информационной деятельности на розничном торговом предприятии	180	ОК 01 - ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
Промежуточная аттестация по ПП.01.01 в форме дифференцированного зачёта	-	
Промежуточная аттестация по ПМ.01 в форме экзамена по профессиональному модулю	**6**	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров по очно-заочной форме обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе: лекции (ЛК); практические занятия (ПР) и самостоятельная работа (СР)			Коды компетенций
		ЛК	ПЗ	СР	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
МДК.01.01 Продажа продовольственных товаров					
Раздел 1. Организация торговли продовольственными товарами					
Введение	**Самостоятельная работа. Изучить:** Цель и задачи изучения профессионального модуля			4	ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
Тема 1.1. Характеристика потребительских свойств продовольственных товаров	**Самостоятельная работа. Изучить:** Классификация, потребительские свойства и качество продовольственных товаров. Основы стандартизации и сертификации, маркировка и штриховое кодирование товаров.			4	
	Самостоятельная работа. Изучить: Выполнение расчёта энергетической ценности продуктов питания			6	
Раздел 2. Организация продажи продовольственных товаров					
Тема 2.1. Организация продажи зерномучных товаров	**Содержание учебного материала** Общая характеристика ассортимента зерномучных товаров, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи.	6			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия Идентификация и оценка качества ассортимента зерномучных товаров по предоставленным образцам и стандартам.		4		
Тема 2.2.	**Самостоятельная работа. Изучить:**			6	

Организация продажи хлеба и хлебных изделий.	Общая характеристика ассортимента хлеба и хлебных изделий, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила продажи хлеба и хлебных изделий.				ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Самостоятельная работа. Идентификация ассортимента и оценка качества хлеба и хлебных изделий по предоставленным образцам и стандартам.			4	
Тема 2.3. Организация продажи плодоовощных товаров	**Самостоятельная работа. Изучить:** Общая характеристика ассортимента плодоовощных товаров, их классификация, пищевая ценность. Правила продажи плодовоовощных товаров			6	ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Самостоятельная работа. Идентификация и оценка качества плодоовощных товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка			8	
Тема 2.4. Организация продажи пищевых концентратов	**Содержание учебного материала** Общая характеристика ассортимента пищевых концентратов, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи пищевых концентратов	6			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия Идентификация и оценка качества пищевых концентратов по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка		8		
Тема 2.5. Организация продажи кондитерских изделий	**Самостоятельная работа. Изучить:** Общая характеристика ассортимента (крахмала, сахара, мёда и кондитерских изделий), их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения, правила продажи			6	ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Самостоятельная работа. Идентификация ассортимента и оценка качества крахмала, сахара, мёда и кондитерских изделий по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка			8	
Тема 2.6. Организация продажи вкусовых товаров	**Содержание учебного материала** Общая характеристика ассортимента вкусовых товаров, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи вкусовых товаров	6			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия		8		

	Идентификация ассортимента и оценка качества вкусовых товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка				
Тема 2.7. Организация продажи молока и молочных товаров	**Самостоятельная работа. Изучить:** Общая характеристика ассортимента молочных товаров, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи молочных товаров			6	ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Самостоятельная работа. Идентификация ассортимента и оценка качества молочных товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка			8	
Тема 2.8. Организация продажи яиц и продуктов их переработки	**Содержание учебного материала** Общая характеристика яиц и продуктов их переработки, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи яиц и продуктов их переработки	6			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия Идентификация ассортимента и оценка качества яиц и продуктов их переработки по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка		8		
Тема 2.9. Организация продажи масложировых товаров	**Самостоятельная работа. Изучить:** Общая характеристика ассортимента масложировых товаров, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Правила продажи масложировых товаров			6	ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Самостоятельная работа. Идентификация ассортимента пищевых жиров и продуктов их переработки по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка			8	
Тема 2.10. Организация продажи мяса и мясных продуктов	**Самостоятельная работа. Изучить:** Общая характеристика ассортимента мяса и мясных продуктов, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи мяса и мясных продуктов			6	ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия Идентификация ассортимента и оценка качества мяса и мясных продуктов по предоставленным образцам и стандартам.		4		

	Самостоятельная работа. Подготовка к продаже, размещение и выкладка			4	
Тема 2.11. Организация продажи рыбы и рыбных товаров	**Содержание учебного материала** Общая характеристика ассортимента рыбы и рыбных товаров, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи рыбы и рыбных товаров	6			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия Идентификация ассортимента и оценка качества рыбы и рыбных товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка к продаже, размещение и выкладка		8		
	Самостоятельная работа Повторение изученного материала и подготовка к промежуточной аттестации			6	
Промежуточная аттестация по МДК.01.01 в форме дифференцированного зачета			-		
	ВСЕГО по МДК 01.01. 166 акад.часа	30	40	96	
МДК.01.02 Продажа непродовольственных товаров					
Раздел 1. Введение					
Тема 1.1 Теоретические основы товароведения	**Самостоятельная работа** Предмет и содержание товароведения. Понятия: качество товаров, классификация и ассортимент товаров Кодирование товаров. Техническое регулирование, стандартизация и сертификация товаров. Информация о товаре. Информационные знаки			4	ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
Раздел 2. Текстильные товары					
Тема 2.1. Текстильные товары	**Содержание учебного материала** Классификация текстильных волокон. Потребительские свойства тканей и нетканых материалов. Классификация и ассортимент тканей. Упаковка, маркировка и хранение текстильных товаров	2			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия Определение на образцах тканей нитей основы и утка, изучение видов переплетения и отделки тканей.		2		

Раздел 3. Швейно-трикотажные товары					
Тема 3.1. Швейно-трикотажные товары	**Содержание учебного материала** Материалы, используемые для изготовления одежды. Классификация и ассортимент одежды. Контроль качества одежды. Маркировка, упаковка и хранение одежды	4			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия Идентификация ассортимента верхней одежды и легкого платья по основным классификационным признакам. Идентификация ассортимента постельного и столового белья из тканей по видам, фасонам и тканям.		4		
Раздел 4. Кожевенно-обувные товары					
Тема 4.1. Кожевенно-обувные товары	**Самостоятельная работа** Общая характеристика обувных материалов. Кожаная обувь. Характеристика ассортимента кожаной обуви. Контроль качества кожаной обуви. Гарантийные сроки носки обуви. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение кожаной обуви.			8	ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Самостоятельная работа Ознакомление с ассортиментом обувных материалов. Распознавание кожи хромового, хромрастительного и жирового дубления. Распознавание деталей обуви: детали верха (наружные, промежуточные, внутренние), детали низа обуви. Определение вида, фасона, цвета, размера обуви и половозрастной группы.			4	
	Практические занятия Характеристика обуви по всем признакам классификации по натуральным образцам		2		
Раздел 5. Пушно-меховые товары					
Тема 5.1. Пушно-меховые товары	**Содержание учебного материала** Пушно-меховое сырьё. Классификация и характеристика ассортимента пушно-мехового полуфабриката. Сортировка пушного и мехового полуфабриката.	4			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7

	Классификация и характеристика ассортимента пушно-меховых товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение пушно-меховых изделий.				
	Практические занятия Ознакомление с видами меха		2		
Раздел 6. Парфюмерно-косметические товары					
Тема 6.1. **Парфюмерно-косметические товары**	**Самостоятельная работа** Общая характеристика группы. Парфюмерные товары. Упаковка, маркировка и хранение парфюмерных товаров. Гигиеническая косметика. Характеристика ассортимента и качество средств ухода за кожей. Средства гигиены полости рта. Средства ухода за волосами. Декоративная косметика.			6	ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Самостоятельная работа Идентификация ассортимента и качества парфюмерных товаров. Идентификация ассортимента и качества средств ухода за кожей, мыла туалетного			4	
	Практические занятия Идентификация ассортимента средств гигиены полости рта, мыла туалетного		2		
Раздел 7. Галантерейные товары					
Тема 7.1. **Галантерейные товары**	**Содержание учебного материала** Классификация и ассортимент кожевенно-галантерейных товаров. Классификация и ассортимент текстильной галантереи. Классификация и ассортимент галантереи из пластмасс и поделочных материалов. Классификация металлической галантереи.	4			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия Характеристика ассортимента металлической и кожаной галантереи		2		
	Самостоятельная работа Характеристика ассортимента галантереи из пластмасс, определение товарной характеристики и потребительских свойств образцов			4	
Раздел 8. Пластические массы и изделия на их основе					
Тема 8.1.	**Содержание учебного материала**	4			

Пластические массы и изделия на их основе	Общая характеристика материалов. Состав и классификация пластмасс. Методы переработки пластмасс в изделия. Дефекты изготовления изделий из пластмасс. Пластические массы, применяемые в производстве товаров народного потребления. Характеристика ассортимента изделий из пластмасс. Требования к качеству изделий из пластмасс. Маркировка, упаковка и хранение изделий из пластмасс.				ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия Идентификация различных видов пластмасс.		2		
	Самостоятельная работа Изучение ассортимента изделий из пластических масс.			2	
Раздел 9. Бытовые химические товары					
Тема 9.1. Бытовые химические товары	**Самостоятельная работа** Моющие средства. Средства для мытья посуды. Средства для отбеливания. Лакокрасочные материалы: ассортимент, состав, виды, маркировка и упаковка Клеящие материалы: классификация, состав, назначение. Чистящие средства. Маркировка, транспортирование и хранение бытовых химических товаров.			4	ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Самостоятельная работа Идентификация ассортимента синтетических моющих средств для стирки изделий: состав, классификация по признакам, назначению.			4	
	Самостоятельная работа Идентификация ассортимента, состав клеящих товаров			2	
	Практические занятия Идентификация лакокрасочных материалов. Маркировка и хранение товаров бытовой химии		4		
Раздел 10. Силикатные товары					
Тема 10.1. Силикатные товары	**Самостоятельная работа** Стеклянные товары. Виды и состав стекла, Изучение украшений стеклянных изделий Ассортимент стеклянной посуды. Маркировка, упаковка, хранение. Требования к качеству стеклянной посуды.			4	ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7

	Керамические товары. Виды керамики. Способы изготовления и декорирования изделий из фарфора, фаянса, майолики. Классификация и ассортимент керамической посуды. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение.				
	Практические занятия Ознакомление с ассортиментом посуды из стекла Идентификация стеклянных изделий по виду стекла, способу изготовления, способу декорирования, назначению и видам.		4		
	Самостоятельная работа Ознакомление с ассортиментом керамических изделий. Идентификация изделий из керамики по виду керамики, способу производства и декорированию, назначению			4	
Раздел 11. Строительные товары					
Тема 11.1. Строительные товары	**Самостоятельная работа** Природные каменные материалы. Листовые стекломатериалы.			6	ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Самостоятельная работа Ознакомление с ассортиментом строительных материалов**.**			4	
Раздел 12. Металлохозяйственные товары					
Тема 12.1. Металлохозяйственные товары	**Содержание учебного материала** Общая характеристика. Виды металлов. Способы защиты поверхности изделий из металлов. Формирование свойств металлохозяйственных товаров в процессе производства. Классификация, ассортимент и качество металлохозяйственных изделий. Классификация и ассортимент металлической посуды, столовых приборов и ножевых товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлохозяйственных товаров.	4			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия Изучение металлов, используемых в производстве посуды, способов обработки поверхности металлических изделий		4		
	Самостоятельная работа Идентификация ассортимента металлической посуды и проверка качества эмалированной посуды. Определение вида, фасона, размеров, объема, материала, характера защитного покрытия образцов посуды			4	

	Самостоятельная работа Идентификация ассортимента ножевых товаров и столовых приборов			2	
Раздел 13. Мебельные товары					
Тема 13.1. Мебельные товары	**Самостоятельная работа** Общие сведения об основных материалах, применяемых в производстве мебели. Классификация и ассортимент мебели. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели			4	ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
Раздел 14. Электробытовые товары					
Тема 14.1. Электробытовые товары	**Самостоятельная работа** Бытовые светильники и источники света. Электронагревательные приборы. Классификация. Холодильники. Классификация. Бытовые стиральные машины. Классификация. Уборочные машины. Машины для механизации кухонных работ. Машины и приборы для поддержания микроклимата в помещениях. Упаковка, транспортирование и хранение электротоваров и бытовых машин.			4	ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Самостоятельная работа Идентификация ассортимента бытовых светильников, пылесосов. Правила эксплуатации бытовых электрических машин и приборов.			4	
	Практические занятия Идентификация ассортимента холодильников. Правила охраны труда при работе с электробытовыми товарами. Правила продажи, транспортировки и правила обмена электробытовых товаров		4		
Раздел 15. Культурно-бытовые товары					
Тема 15.1. Культурно-бытовые товары	**Содержание учебного материала** Классификация культурно-бытовых товаров. Школьно-письменные и канцелярские товары. Игрушки. Используемые материалы. Требования к игрушкам. Классификация. Фототовары.	4			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия		4		

	Идентификация ассортимента и определение качества изделий из бумаги и картона по образцам. Идентификация ассортимента и определение качества игрушек.				
Раздел 16. Ювелирные товары и часы					
Тема 16.1. Ювелирные товары	**Самостоятельная работа** Металлы и сплавы, применяемые для ювелирных изделий. Пробирование и клеймение ювелирных изделий. Ювелирные вставки. Классификация и ассортимент ювелирных изделий. Упаковка, маркировка, транспортирование, приёмка и хранение ювелирных изделий. Устройство и принцип действия механических часов. Классификация и ассортимент часов.			4	ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Самостоятельная работа Ознакомление с ассортиментом ювелирных изделий, определение пробы драгоценных металлов.			4	
Раздел 17. Технология торговли непродовольственными товарами					
Тема 17.1. Измерительное оборудование торговых предприятий	**Содержание учебного материала** Значение измерительного оборудования. Классификация и индексация торговых весов. Общие требования, предъявляемые к весам. Требования безопасности при эксплуатации весов. Устройство весов. Весы электронные.	4			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
	Практические занятия Изучение устройства электронных весов. Правила взвешивания на весах.		4		
	Самостоятельная работа Приобретение навыков взвешивания на электронных весах			4	
	Самостоятельная работа Повторение изученного материала и подготовка к промежуточной аттестации			6	
Промежуточная аттестация по МДК.01.02 в форме дифференцированного зачета		-	-	-	
	ВСЕГО по МДК 01.02. 166 акад.часа	30	40	96	
УП.01.01 Учебная практика					
Виды работ:					
– Распознавание ассортимента		72			ОК 01 - ОК 09,

– Приемка товаров по количеству и качеству – Расшифровка штрих-кодов – Расшифровка маркировки товаров и входящие в ее состав информационные знаки – Подготовка товаров к продаже – Оценка качества товаров – Оформление ценников – Размещение и выкладка товаров – Ознакомление с торгово-технологическим оборудованием – Консультация и обслуживание покупателей		ПК 1.1 – ПК 1.5
Промежуточная аттестация по УП.01.01 в форме дифференцированного зачёта	-	
ПП.01.01 Производственная практика		
Виды работ:		
– Ознакомление с формой организации труда, правилами внутреннего распорядка в торговом предприятии. Прохождение инструктажа по пожарной безопасности и охране труда на торговом предприятии – Приемка товаров по количеству и качеству – Подготовка товаров к продаже – Продажа товаров – Консультация и обслуживание покупателей – Учет и отчетность на розничном торговом предприятии – Контроль и проверка сохранности товарно-материальных ценностей – Организация рекламно-информационной деятельности на розничном торговом предприятии	180	ОК 01 - ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7
Промежуточная аттестация по ПП.01.01 в форме дифференцированного зачёта	-	
Промежуточная аттестация по ПМ.01 в форме экзамена по профессиональному модулю	**6**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

1. Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и МДК» оснащенный:

- доска учебная и (или) экран;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по числу обучающихся);
- шкаф для хранения учебных пособий;
- компьютер преподавателя с доступом к интернет-ресурсам и программным обеспечением;
- МФУ;
- мультимедиа проектор;
- наглядные плакаты по соответствующим тематикам дисциплин и МДК.

2. Мастерская «Учебный магазин» оснащённая:

- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по числу обучающихся);
- шкаф для хранения учебных пособий;
- доска учебная и (или) экран;
- компьютер преподавателя с доступом к интернет-ресурсам и программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;
- МФУ;
- торгово-техническое оборудование
- кассовый бокс
- горка пристенная
- горка островная
- прилавок торговый
- прилавок демонстрационный
- табурет универсальный со ступенькой
- стеллаж
- контрольно-кассовая машина
- онлайн-касса
- pos-система
- денежный ящик
- детектор банкнот

- сканер считывания штриховых кодов

- весы электронные торговые

- витрина

- рекламно-выставочный инвентарь (муляжи товаров, манекены, держатели для одежды, подставки, ценникодержатели, инвентарные корзины и др.)

- комплект методических материалов

Реализация программы профессионального модуля в рамках образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику в форме практической подготовки.

Учебная практика в форме практической подготовки реализуется в мастерской колледжа, оснащенных необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, отвечающих потребностям отрасли и требованиям работодателей.

Производственная практика в форме практической подготовки реализуется в организациях любого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области: финансы и экономика, и сервис, оказание услуг населению.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда колледжа выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основная литература

1. Жулидов, С. И. Организация торговли : учебник / С.И. Жулидов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 350 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-021352-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2196781 – Режим доступа: по подписке.

2. Васильев, Г. А. Маркетинг розничного торгового предприятия : учебное пособие / Г.А. Васильев, А.А. Романов, В.А. Поляков. — Москва :ИНФРА-М, 2026. — 159 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-021750-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2236756 – Режим доступа: по подписке..
3. Лукина, А. В. Маркетинг товаров и услуг : учебное пособие / А.В. Лукина. — 2-е изд., доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 239 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-686-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1371939 – Режим доступа: по подписке.
4. Егоров, Ю. Н. Основы маркетинга : учебник / Ю.Н. Егоров. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 292 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014862-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2216040 – Режим доступа: по подписке.
5. Алексина, С. Б. Мерчандайзинг : учебное пособие / С.Б. Алексина, Г.Г. Иванов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 178 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1245071. - ISBN 978-5-16-016846-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2138097 – Режим доступа: по подписке.
6. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 474 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/2148799. - ISBN 978-5-16-019967-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2148799 (дата обращения: 20.05.2026). – Режим доступа: по подписке.
7. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 104 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-020879-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2201251 – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительная литература

1. Михальская, А. К. Профессиональная речь: культурная, публичная, деловая : учебник / А.К. Михальская. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 359 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014642-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2129204 – Режим доступа: по подписке.
2. Кирсанова, М. В. Деловая переписка : учебно-практическое пособие / М.В. Кирсанова, Ю.М. Аксенов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 153 с. —

(Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/2151405. - ISBN 978-5-16-020013-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2151405 – Режим доступа: по подписке.

3. Гукова, О. Н. Предпринимательство в сфере сервиса : учебное пособие / О.Н. Гукова, А.М. Петрова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 176 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-337-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1815943 – Режим доступа: по подписке.
4. Саталкина, Н. И. Экономика торговли : учебное пособие / Н. И. Саталкина, Б. И. Герасимов. Г. И. Терехова. — Москва : ФОРУМ, 2021. — 232 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-485-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1287439 – Режим доступа: по подписке.
5. Экономика отрасли: торговля и общественное питание: Учебное пособие / Е.А. Карпенко, В.А. Ларионова, Л.А. Ольхова и др. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2010. - 224 с.: ил.; . - (ПРОФИль). ISBN 978-5-98281-110-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/220952 – Режим доступа: по подписке.
6. Дашков, Л. П. Коммерция и технология торговли : учебник для бакалавров / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц, О. В. Памбухчиянц. - 13-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 348 с. - ISBN 978-5-394-04947-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2082717 – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Электронно-библиотечная система «Знаниум»: http://znanium.com
2. Доступ обучающимся в электронную информационно-образовательную среду

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды ПК и ОК, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1.	Идентифицирование различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров и непродовольственных товаров в соответствии с их классификацией. Приемка продовольственных товаров и непродовольственных товаров в соответствии с требованиями инструкции по приемке. Обеспечение контроля за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов. Оформление документации при приёмке, отгрузке/выдаче товара. Проверка качества продовольственных товаров и непродовольственных товаров. Проверка и вскрытие тары с учётом материала её изготовления. Проверка комплектности и количественных характеристик товаров. Распознавание дефектов продовольственных товаров и непродовольственных товаров. Расшифровка штрих-кодов и маркировки товаров, и входящие в ее состав информационные знаки (символы по уходу для непродовольственных товаров). Распознавание фальсифицированной и контрафактной продукции.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ПК 1.2.	Соблюдение санитарно-гигиенического режима и режима хранения продовольственных товаров в соответствии с требованиями ГОСТ и технических условий. Расчёт товарных потерь продовольственных продуктов. Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продовольственных товаров и непродовольственных товаров. Проведение ротации товаров.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ПК 1.3.	Соблюдение требований по подготовке товаров к продаже. Осуществление подготовки товаров к продаже по заданному алгоритму действий с применением основ мерчандайзинга. Распаковка и сортировка товаров по видам и сортам. Соблюдение требований по размещению и выкладке товаров к продаже с применением основ мерчандайзинга. Оформление ценников на товары в соответствии с правилами. Выполнение операций по организации рабочего места продавца. Осуществление контроля за своевременным пополнением рабочего запаса товаров. Обеспечение сохранности товаров, чистоты и порядка на рабочем месте.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ПК 1.4.	Выполнение подготовительных работ к использованию измерительного, механического, технологического, контрольно-	Экспертное наблюдение

	кассового оборудования, инвентаря и инструментов в соответствии с нормативно-технической документацией, типовыми правилами. Эффективное использование измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования, инвентаря и инструментов в соответствии с нормативно-технической документацией, типовыми правилами. Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов.	выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ПК 1.5.	Обслуживание покупателей в соответствии с законодательно-нормативными документами. Выполнение алгоритма действий по обслуживанию покупателей в зависимости от метода продажи товаров. Консультирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. Упаковка товаров разными способами с учётом их особенностей. Решение торговых и конфликтных ситуаций в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Использование программного обеспечения для оформления заказа покупателю. Участие в презентации товаров. Предоставление дополнительных услуг покупателям.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ПК 1.6.	Применение цифровых технологий при оформлении приемки и отпуска товаров, приеме и формировании заказов на товар, доставки товара до потребителя и др. Оформление расчетных документов, чеков, сопроводительной документации при различных формах продажи.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ПК 1.7.	Выполнение деления товарных позиций на ассортиментные группы в соответствии с потребностями целевой аудитории. Составление плана по поставкам. Эффективное использование инструментов продвижения, в зависимости от особенностей каждой площадки. Оформление карточек товаров для каждого маркетплейса. Составление отчётности. Осуществление выполнения заказа и доставки товара покупателю. Отслеживание видимости и позиции товаров, а также нововведениях на маркетплейсе.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ОК 01	Обосновать постановку цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач. Адекватно оценивать и давать самооценку эффективности и качества выполнения профессиональных задач. Проявлять активность и инициативность в процессе освоения профессионального модуля.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка

		процесса, оценка результатов.
ОК 02	Использовать различные источники, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач. Определять задачи и необходимые источники для поиска информации. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ОК 03	Демонстрировать ответственность за принятые решения. Обосновать самоанализ и коррекцию результатов собственной работы. Эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Применять современную научную профессиональную терминологию. Определять источники финансирования. Применять знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ОК 04	Взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик. Обосновать анализ работы членов команды. Применять коммуникационные способности (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями). Полнота понимания и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды (группы). Владение способами бесконфликтного общения в коллективе. Соблюдение принципов профессиональной этики. Наличие положительных отзывов об уровне развития коммуникационных навыков работы. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ОК 05	Грамотность устной и письменной речи. Ясность формулирования и изложения мыслей. Грамотно оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке. Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.

	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	
ОК 06	Описывать и проявлять значимость своей профессии. Применять стандарты антикоррупционного поведения.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ОК 07	Эффективно выполнять правила ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик. Знать и использовать ресурсосберегающие технологии в области телекоммуникаций. Соблюдать нормы экологической безопасности. Осуществлять работу с соблюдением принципов бережливости. Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ОК 08	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ОК 09	Эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.

ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"СЕРПУХОВСКИЙ ГОРОДСКОЙ ОТКРЫТЫЙ КОЛЛЕДЖ"

УТВЕРЖДЕНО

Приказ директора колледжа

от 20.04.2026 г. № 68/2

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ:

ПМ.02 Работа на контрольно-кассовой и компьютерной технике при расчетах с покупателями

НАИМЕНОВАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ КУРСОВ:

МДК.02.01 Работа на контрольно-кассовой и компьютерной технике при расчетах с покупателями

ПП.02.01 Производственная практика

КОД ПРОФЕССИИ: 38.01.02 Продавец

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ: Очная, очно-заочная

КВАЛИФИКАЦИЯ: Продавец-кассир

Серпухов 2026 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Работа на контрольно-кассовой и компьютерной технике при расчетах с покупателями разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 38.01.02 Продавец, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 1 августа 2024 г. N 518, основной образовательной программы и учебного плана.

Организация-разработчик: ЧПОУ «Серпуховский городской открытый колледж»

Разработчик: Турицына Л. Г., преподаватель

Рассмотрена на заседании ПЦК № 2 от 07.04.2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 21

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Работа на контрольно-кассовой и компьютерной технике при расчетах с покупателями является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 1 августа 2024 г. N 518.

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Профессиональный модуль ПМ.02 Работа на контрольно-кассовой и компьютерной технике при расчетах с покупателями является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить общие компетенции (ОК), основной вид деятельности Работа на контрольно-кассовой и компьютерной технике при расчетах с покупателями, и соответствующие ему профессиональные компетенции (ПК):

1.3.1. Перечень общих компетенций (ОК):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.3.2. Перечень профессиональных компетенций (ПК) соответствующих основному виду деятельности и результаты освоения:

Наименование вида деятельности	**Код наименования компетенции**	**Показатели освоения компетенции**
ВД.02 Работа на контрольно-кассовой и компьютерной технике при расчетах с покупателями	ПК 2.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовых машин и компьютерной техники с необходимым программным обеспечением для осуществления эквайринга.	**Навыки:**
		Эксплуатировать ККМ и компьютерную технику
		использовать необходимое программное обеспечение
		Умения:
		осуществлять подготовку ККМ различных видов к работе и соблюдать правила эксплуатации ККМ и компьютерной техники
		выполнять расчетные операции с покупателями
		пользоваться современными приборами для считывания штрих-кодов.
		осуществлять контроль за наличием расходных материалов: кассовой ленты для ККМ, бланков приходных и расходных ордеров.
		использовать в работе ККМ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машин – POS-терминалов), фискальных регистраторов, смарт-терминалов
		устранять простейшие неисправности при работе на ККМ
		соблюдать технику безопасности при работе на ККМ различных видов, банковских терминалах
		Знания:
		устройство и правила эксплуатации ККМ и компьютерной техники.
		основные режимы работы ККМ
		особенности технического обслуживания ККТ
		правила расчетов и обслуживания покупателей
	ПК 2.2. Осуществлять операции по приему, учету, хранению, сохранности и выдаче денежных средств.	**Навыки:**
		осуществлять прием, выдачу, учет и хранение денежных средств
		проводить проверку подлинности и платежеспособности денежных купюр и платежных средств безналичного расчета
		Умения:
		принимать, выдавать, вести учёт и хранение денежных средств
		проверять подлинность и платежеспособность государственных денежных знаков, платежных средств безналичного расчета

		пользоваться специальными детекторами подлинности купюр
		Знания:
		правила приема, выдачи, учета, хранения денежных средств, способы обеспечения их сохранности
		признаки подлинности и платежеспособности государственных денежных знаков, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета
		инструкция по поведению сотрудника в случае выявления купюр, имеющих признаки подделки
	ПК 2.3. Осуществлять денежные расчеты с покупателями.	**Навыки:**
		производить денежные расчеты с покупателями
		работать на ККМ различных видов, сканерами штрих-кодов и платежными терминалами
		Умения:
		осуществлять денежные расчёты с покупателями за товары и услуги с использованием платежных средств наличного и безналичного расчета
		работать на ККМ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах, смарт-терминалах, с использованием сканеров штрих-кодов и банковских терминалов
		осуществлять заключительные операции при работе на ККМ
		Знания:
		способы и правила расчёта с покупателями
		правила эксплуатации ККМ различных видов
		закон «О защите прав потребителей»
		законодательные и нормативные акты в сфере применения контрольно-кассовой техники для осуществления расчетов с покупателями
		законодательство по применению безналичных расчетов
		порядок возмещения стоимости товара при его возврате, в том числе по безналичному расчету
	ПК 2.4. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	**Навыки:**
		осуществлять проверку номенклатуры товаров, их качества и количества, цен на товары
		Умения:
		осуществлять проверку количества, веса, метража, парности, ярлыка, пломбы, цены и качества товаров
		обеспечивать контроль своевременного пополнения ассортимента товаров в торговом зале, их сохранность
		Знания:
		органолептические показатели качества товаров
		требования к упаковке и маркировке товаров
		цены на реализуемые товары
		виды предоставляемых дополнительных услуг
		Навыки:

	ПК 2.5. Составлять кассовую отчетность, участвовать в инкассации денежных средств.	составлять, оформлять документацию, связанную с осуществлением кассовых операций
		принимать участие в инкассации
		Умения:
		оформлять кассовые документы для составления отчётов кассира
		составлять отчеты кассира в конце рабочей смены
		проводить инкассацию денежных средств
		Знания:
		правила оформления отчётных документов по кассовым операциям
		порядок проведения инкассации денежных средств
	ПК 2.6. Оформлять витрину и презентовать товар в прикассовой зоне, работать с акционными товарами.	**Навыки:**
		обслуживать покупателей предоставлять информацию о товаре
		Умения:
		презентовать товар
		Знания:
		правила размещения товаров
		знать информацию о товарах

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.02 Работа на контрольно-кассовой и компьютерной технике при расчетах с покупателями по очной форме обучения:

Коды общих и профессиональных компетенций	Наименования междисциплинарных курсов, практик	Итого акад. часов по плану	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практическая подготовка
			Обязательная аудиторная нагрузка обучающегося в акад. часах				Самостоятельная работа обучающегося, акад. часов	ПАтт акад. часов	учебная практика, производственная практика, акад. часов
			Всего с преподавателем	в т.ч. теоретическое обучение	практические занятия	Курсовая работа			
ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 2.1 – ПК 2.6	МДК.02.01 Работа на контрольно-кассовой и компьютерной технике при расчетах с покупателями	**218**	**212**	94	118		**6**	**-**	
ОК 01 – ОК 09, ПК 2.1 – ПК 2.6	ПП.02.01 Производственная практика	**216**						**-**	**216**
	Экзамен по ПМ.02	**6**						**6**	
	Всего:	**440**	**212**	94	118		**6**	**6**	**216**

2.2. Структура профессионального модуля ПМ.02 Работа на контрольно-кассовой и компьютерной технике при расчетах с покупателями по очно-заочной форме обучения:

Коды общих и профессиональных компетенций	Наименования междисциплинарных курсов, практик	Итого акад. часов по плану	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практическая подготовка
			Обязательная аудиторная нагрузка обучающегося в акад. часах				Самостоятельная работа обучающегося, акад. часов	ПАтт акад. часов	учебная практика, производственная практика, акад. часов
			Всего с преподавателем	в т.ч. теоретическое обучение	практические занятия	Курсовая работа			
ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 2.1 – ПК 2.6	МДК.02.01 Работа на контрольно-кассовой и компьютерной технике при расчетах с покупателями	**218**	**90**	40	50		**128**	**-**	
ОК 01 – ОК 09, ПК 2.1 – ПК 2.6	ПП.02.01 Производственная практика	**216**						**-**	**216**
	Экзамен по ПМ.02	**6**						**6**	
	Всего:	**440**	**90**	40	50		**128**	**6**	**216**

2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.02 Работа на контрольно-кассовой и компьютерной технике при расчетах с покупателями по очной форме обучения:

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе: лекции (ЛК); практические занятия (ПР) и самостоятельная работа (СР)			Коды компетенций
		ЛК	ПЗ	СР	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
МДК.02.01 Работа на контрольно-кассовой и компьютерной технике при расчетах с покупателями					
Раздел 1. Законодательная основа применения контрольно-кассовой техники (ККТ)					
Тема 1.1. Введение. Законодательная основа применения контрольно- кассовой техники (ККТ)	**Содержание учебного материала** История развития кассовой техники. Способы денежных расчетов с покупателями. Значение расчета с применением контрольно-кассовой техники. Требования к расчетным операциям. Понятие квалификации кассира, порядок формирования знаний, умений, навыков. Квалификационная характеристика контролера-кассира. Классификация контрольно- кассовой техники, основные функциональные особенности отдельных типов, включенных в Государственный реестр. Паспортизация, маркировка контрольно-кассовой техники. Техническое обслуживания контрольно-кассовой техники. Виды, характеристика технического обслуживания, виды ремонта контрольно-кассовой техники.	12			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 2.1 – ПК 2.6
	Практические занятия Изучение законодательных документов, регламентирующих применение контрольно-кассовой техники. Ознакомление с правилами регистрации контрольно-кассовой техники в налоговых органах		6		
Тема 1.2. Организация работы контролера-кассира	**Содержание учебного материала** Оборудование рабочего места кассира. Инвентарь кассира. Вредные производственные факторы, влияющие на здоровье и производительность труда контролера- кассира. Производственный травматизм контролера-кассира: опасные факторы, влияющие на	18			

	сохранность жизни и обеспечение здоровья кассира. Расследование несчастного случая на производстве. Мероприятия по предупреждению травматизма кассира. Аппараты для проверки подлинности государственных денежных знаков: назначение, функции, виды, устройство, принцип действия. Правила безопасной эксплуатации аппаратов для проверки подлинности банкнот. Машины для счета бумажных денег: назначение, функции, виды, устройство, принцип действия. Правила безопасной эксплуатации счетчиков банкнот. Сканирующие устройства: назначение, функции, виды, устройство. Принцип действия, правила безопасной эксплуатации.				
Раздел 2. Изучение устройства и правил эксплуатации контрольно-кассовой техники					
Тема 2.1. Устройство контрольно-кассовой техники	**Содержание учебного материала** Основные функциональные особенности отдельных типов контрольно-кассовой техники. Основные режимы работы контрольно-кассовой техники. Устройство контрольно- кассовой техники (автономной ККМ). Назначение основных узлов контрольно-кассовой техники. Поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Особенности устройства отдельных видов автономных контрольно-кассовых машин, используемых в розничных точках региона. Назначение основных частей автономных контрольно-кассовых машин. POS-система: понятие, виды, особенности устройства. POS- терминал: понятие, виды, особенности устройства. Фискальный регистратор: понятие виды. Устройство, назначение основных узлов фискального регистратора. POS-периферия: понятие, виды, назначение. Характеристика отдельных видов POS-периферии. Считыватели магнитных карт: назначение, виды, характеристика.	16			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 2.1 – ПК 2.6
	Практические занятия Устройство контрольно- кассовой техники (автономной ККМ). Назначение основных узлов контрольно-кассовой техники.		6		
	Практические занятия Ознакомление с устройством и назначением основных блоков и узлов POS-систем, фискальных регистраторов.		6		
Тема 2.2.	**Содержание учебного материала** Инструкция по технике безопасности для контролера-кассира. Типовые правила эксплуатации ККТ: подготовка кассовых машин к работе. Порядок проведения работ на начало дня, подготовка кассовых машин к работе. Правила	24			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 2.1 – ПК 2.6

Эксплуатация контрольно-кассовой техники	обслуживания на контрольно-кассовой машине, порядок расчета с покупателями. Ошибки при проведении расчета через ККМ: причины, последствия, способы предотвращения. Безналичные способы расчета с покупателями: понятие, виды, характеристика. Отличительные признаки платежных средств безналичного расчета (пластиковые карты). Оформление документов по безналичному расчету. Безопасность платежей пластиковыми картами. Документальное оформление рабочих операций кассира: невыход чека (выход чека с нечеткими реквизитами). Возврат денег покупателю по неиспользованному (ошибочному) чеку. Оформление акта по форме КМ-3 «О возврате денег покупателю по неиспользованным (ошибочно полученным) чекам». Порядок проведения окончания работы на контрольно-кассовой технике. Журнал кассира-операциониста (унифицированная форма КМ-4): понятие, требования к ведению, правила и порядок оформления. Особенности оформления журнала кассира-операциониста на автономных контрольно-кассовых машинах. Особенности оформления журнала кассира-операциониста на активных системных контрольно-кассовых машинах и фискальном регистраторе. Подготовка и сдача выручки в главную кассу: подбор банкнот, пересчет, составление купюрной описи, передача денежных средств старшему кассиру.				
	Практические занятия Устройство и назначение блоков и узлов ККМ различных моделей.		6		
	Практические занятия Устройство и программное обеспечение POS-систем.		6		
Раздел 3. Приобретение умений эксплуатации ККТ					
Тема 3.1. Признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные	**Содержание учебного материала** Признаки платежеспособности государственных денежных знаков Безналичные расчеты через операционные кассы. Порядок расчетов по расчетному чеку, чековой книжкой и с применением пластиковых карт. Хранения и выдачи денежных средств через операционную кассу. Электронные платежные инструменты: электронные деньги, пластиковые карты и их характеристика, интернет-банкинг. Электронные платежные системы на основе электронных денег: характеристика электронных платежных систем. Торговые информационные системы, мобильные приложения и программы: система управления	12			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 2.1 – ПК 2.6

признаки платежных средств безналичного расчета. Электронные платежи и системы электронных платежей.	веб-проектами. Мобильные торговые приложения, автоматизированная система управления мобильной торговлей.				
	Практические занятия Освоение устройства аппарата для проверки подлинности банкнот.		6		
	Практические занятия Проверка платежеспособности государственных денежных знаков с помощью детектора подлинности банкнот.		6		
Тема 3.2. **Работа на контрольно-кассовой технике**	**Содержание учебного материала** Получение разных видов чеков, проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары выполнение расчетных операций с покупателями, расшифровка реквизитов чека. Оформление документов по безналичному расчету.	12			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 2.1 – ПК 2.6
	Практические занятия Подготовка ККТ различных моделей к работе. Соблюдение правил эксплуатации контрольно-кассовой техники.		8		
	Практические занятия Подготовка активной системной ККТ. (компьютеризированной кассовой машины – POS-терминала) к работе.		6		
	Практические занятия Работа на автономной ККТ, устранение простейших неисправностей.		6		
	Практические занятия Работа на пассивной системной ККТ, устранение простейших неисправностей.		6		
	Практические занятия Работа на фискальном регистраторе, устранение простейших неисправностей		6		
	Практические занятия Работа на активной системной ККТ, устранение простейших неисправностей.		6		
	Практические занятия Получение разных видов чеков, выполнение расчетных операций с покупателями, расшифровка реквизитов чека.		6		
	Практические занятия Расшифровка реквизитов X и Z-отчетов.		6		

	Практические занятия Оформление документов по кассовым операциям.		6		
	Практические занятия Окончание работы на контрольно-кассовой технике разных видов.		6		
	Практические занятия Выведение результата работы кассира.		6		
	Практические занятия Оформление кассовой документации. Инкассация денежных средств.		8		
	Самостоятельная работа Повторение изученного материала и подготовка к промежуточной аттестации			6	
Промежуточная аттестация по МДК.02.01 в форме дифференцированного зачета		-	-	-	
	Итого по МДК 02.01.	94	118	6	
	ВСЕГО по МДК 02.01.		***218***		
ПП.02.01 Производственная практика					
Виды работ:					
1. Ознакомление с основными правилами и инструкциями по охране труда при работе на ККТ. 2. Ознакомление с предприятием торговли: формой организации труда, правилами внутреннего распорядка в торговом предприятии. 3. Инструктаж по технике безопасности при работе на ККТ. 4. Прохождение инструктажа по пожарной безопасности и охране труда на торговом предприятии. 5. Ознакомление с обязанностями контролера-кассира. 6. Распознавание типов электронных контрольно-кассовых аппаратов. 7. Организация рабочего места контролера-кассира. 8. Подготовка ККТ к работе. 9. Работа на ККТ. 10. Выявление и устранение мелких типичных неисправностей, возникающих во время работы ККТ. 11. Оформление документов по кассовым операциям. 12. Идентификация денежных знаков по отличительным особенностям. Распознавание защиты и подлинности денежных знаков Банка России. 13. Определение платежеспособности купюр визуально и с помощью инфракрасного детектора. 14. Овладение техникой расчетов с покупателями в зависимости от формы обслуживания. 15. Выполнение расчетных операций с покупателями. 16. Отработка навыков расчета покупателей денежной наличностью.			216		ОК 01 - ОК 09, ПК 1.1 – ПК 1.7

17. Возвращение денег покупателю по неиспользованным чекам и составление акта. 18. Пересчёт купюр разного достоинства с помощью машины для счета купюр. 19. Овладение навыками сдачи торговой выручки в банк. 20. Подготовка денежных средств и товаров к инвентаризации. 21. Электронные платежи и системы электронных платежей. 22. Участие в проведении инвентаризации.			
	Промежуточная аттестация по ПП.02.01 в форме дифференцированного зачёта	-	
Промежуточная аттестация по ПМ.02 в форме экзамена по профессиональному модулю		**6**	
ВСЕГО ПО ПМ.02		**440**	

2.4. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.02 Работа на контрольно-кассовой и компьютерной технике при расчетах с покупателями по очно - заочной форме обучения:

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем, акад. ч. / в том числе: лекции (ЛК); практические занятия (ПР) и самостоятельная работа (СР)**			**Коды компетенций**
		ЛК	**ПЗ**	**СР**	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
МДК.02.01 Работа на контрольно-кассовой и компьютерной технике при расчетах с покупателями					
Раздел 1. Законодательная основа применения контрольно-кассовой техники (ККТ)					
Тема 1.1. Введение. Законодательная основа применения контрольно- кассовой техники (ККТ)	**Содержание учебного материала** История развития кассовой техники. Способы денежных расчетов с покупателями. Значение расчета с применением контрольно-кассовой техники. Требования к расчетным операциям. Понятие квалификации кассира, порядок формирования знаний, умений, навыков. Квалификационная характеристика контролера-кассира. Классификация контрольно- кассовой техники, основные функциональные особенности отдельных типов, включенных в Государственный реестр.	6			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 2.1 – ПК 2.6
	Самостоятельная работа. Изучить:			6	

	Паспортизация, маркировка контрольно-кассовой техники. Техническое обслуживания контрольно-кассовой техники. Виды, характеристика технического обслуживания, виды ремонта контрольно-кассовой техники.				
	Самостоятельная работа. Изучить: Изучение законодательных документов, регламентирующих применение контрольно-кассовой техники. Ознакомление с правилами регистрации контрольно-кассовой техники в налоговых органах			6	
Тема 1.2. Организация работы контролера-кассира	**Содержание учебного материала** Оборудование рабочего места кассира. Инвентарь кассира. Вредные производственные факторы, влияющие на здоровье и производительность труда контролера- кассира. Производственный травматизм контролера-кассира: опасные факторы, влияющие на сохранность жизни и обеспечение здоровья кассира. Расследование несчастного случая на производстве. Мероприятия по предупреждению травматизма кассира.	8			
	Самостоятельная работа. Изучить: Аппараты для проверки подлинности государственных денежных знаков: назначение, функции, виды, устройство, принцип действия. Правила безопасной эксплуатации аппаратов для проверки подлинности банкнот. Машины для счета бумажных денег: назначение, функции, виды, устройство, принцип действия. Правила безопасной эксплуатации счетчиков банкнот. Сканирующие устройства: назначение, функции, виды, устройство. Принцип действия, правила безопасной эксплуатации.			10	
Раздел 2. Изучение устройства и правил эксплуатации контрольно-кассовой техники					
Тема 2.1. Устройство контрольно-кассовой техники	**Содержание учебного материала** Основные функциональные особенности отдельных типов контрольно-кассовой техники. Основные режимы работы контрольно-кассовой техники. Устройство контрольно- кассовой техники (автономной ККМ). Назначение основных узлов контрольно-кассовой техники. Поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Особенности устройства отдельных видов автономных контрольно-кассовых машин, используемых в розничных точках региона. Назначение основных частей автономных контрольно-кассовых машин. POS-система: понятие, виды, особенности устройства. POS- терминал: понятие, виды, особенности устройства. Фискальный регистратор: понятие виды.	8			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 2.1 – ПК 2.6
	Самостоятельная работа. Изучить:			8	

	Устройство, назначение основных узлов фискального регистратора. POS-периферия: понятие, виды, назначение. Характеристика отдельных видов POS-периферии. Считыватели магнитных карт: назначение, виды, характеристика.				
	Практические занятия Устройство контрольно- кассовой техники (автономной ККМ). Назначение основных узлов контрольно-кассовой техники.		6		
	Самостоятельная работа. Изучить: Ознакомление с устройством и назначением основных блоков и узлов POS-систем, фискальных регистраторов.			6	
Тема 2.2. Эксплуатация контрольно-кассовой техники	**Содержание учебного материала** Инструкция по технике безопасности для контролера-кассира. Типовые правила эксплуатации ККТ: подготовка кассовых машин к работе. Порядок проведения работ на начало дня, подготовка кассовых машин к работе. Правила обслуживания на контрольно-кассовой машине, порядок расчета с покупателями. Ошибки при проведении расчета через ККМ: причины, последствия, способы предотвращения. Безналичные способы расчета с покупателями: понятие, виды, характеристика. Отличительные признаки платежных средств безналичного расчета (пластиковые карты). Оформление документов по безналичному расчету. Безопасность платежей пластиковыми картами. Документальное оформление рабочих операций кассира: невыход чека (выход чека с нечеткими реквизитами). Возврат денег покупателю по неиспользованному (ошибочному) чеку.	10			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 2.1 – ПК 2.6
	Самостоятельная работа. Изучить: Оформление акта по форме КМ-3 «О возврате денег покупателю по неиспользованным (ошибочно полученным) чекам». Порядок проведения окончания работы на контрольно-кассовой технике. Журнал кассира-операциониста (унифицированная форма КМ-4): понятие, требования к ведению, правила и порядок оформления. Особенности оформления журнала кассира-операциониста на автономных контрольно-кассовых машинах. Особенности оформления журнала кассира-операциониста на активных системных контрольно-кассовых машинах и фискальном регистраторе. Подготовка и сдача выручки в главную кассу: подбор банкнот, пересчет, составление купюрной описи, передача денежных средств старшему кассиру.			14	
	Самостоятельная работа. Изучить:			6	

	Устройство и назначение блоков и узлов ККМ различных моделей.				
	Практические занятия Устройство и программное обеспечение POS-систем.		6		
Раздел 3. Приобретение умений эксплуатации ККТ					
Тема 3.1. Признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета. Электронные платежи и системы электронных платежей.	**Содержание учебного материала** Признаки платежеспособности государственных денежных знаков Безналичные расчеты через операционные кассы. Порядок расчетов по расчетному чеку, чековой книжкой и с применением пластиковых карт. Хранения и выдачи денежных средств через операционную кассу. Электронные платежные инструменты: электронные деньги, пластиковые карты и их характеристика, интернет-банкинг.	4			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 2.1 – ПК 2.6
	Самостоятельная работа. Изучить: Электронные платежные системы на основе электронных денег: характеристика электронных платежных систем. Торговые информационные системы, мобильные приложения и программы: система управления веб-проектами. Мобильные торговые приложения, автоматизированная система управления мобильной торговлей.			8	
	Практические занятия Освоение устройства аппарата для проверки подлинности банкнот.		6		
	Самостоятельная работа. Изучить: Проверка платежеспособности государственных денежных знаков с помощью детектора подлинности банкнот.			6	
Тема 3.2. Работа на контрольно-кассовой технике	**Содержание учебного материала** Получение разных видов чеков, проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары выполнение расчетных операций с покупателями, расшифровка реквизитов чека.	4			ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ПК 2.1 – ПК 2.6
	Самостоятельная работа. Изучить: Оформление документов по безналичному расчету.			8	
	Самостоятельная работа. Изучить: Подготовка ККТ различных моделей к работе. Соблюдение правил эксплуатации контрольно-кассовой техники.			8	
	Практические занятия		6		

	Подготовка активной системной ККТ. (компьютеризированной кассовой машины – POS-терминала) к работе.				
	Практические занятия Работа на автономной ККТ, устранение простейших неисправностей.		6		
	Практические занятия Работа на пассивной системной ККТ, устранение простейших неисправностей.		6		
	Практические занятия Работа на фискальном регистраторе, устранение простейших неисправностей		6		
	Самостоятельная работа. Изучить: Работа на активной системной ККТ, устранение простейших неисправностей.			6	
	Самостоятельная работа. Изучить: Получение разных видов чеков, выполнение расчетных операций с покупателями, расшифровка реквизитов чека.			6	
	Самостоятельная работа. Изучить: Расшифровка реквизитов X и Z-отчетов.			6	
	Самостоятельная работа. Изучить: Оформление документов по кассовым операциям.			6	
	Самостоятельная работа. Изучить: Окончание работы на контрольно-кассовой технике разных видов.			6	
	Самостоятельная работа. Изучить: Выведение результата работы кассира.			6	
	Практические занятия Оформление кассовой документации. Инкассация денежных средств.		8		
	Самостоятельная работа Повторение изученного материала и подготовка к промежуточной аттестации			6	
Промежуточная аттестация по МДК.02.01 в форме дифференцированного зачета		-	-	-	
	Итого по МДК 02.01.	40	50	128	
	ВСЕГО по МДК 02.01.	***218***			
ПП.02.01 Производственная практика					
Виды работ:					
1. Ознакомление с основными правилами и инструкциями по охране труда при работе на ККТ.		216			ОК 01 - ОК 09,

2. Ознакомление с предприятием торговли: формой организации труда, правилами внутреннего распорядка в торговом предприятии. 3. Инструктаж по технике безопасности при работе на ККТ. 4. Прохождение инструктажа по пожарной безопасности и охране труда на торговом предприятии. 5. Ознакомление с обязанностями контролера-кассира. 6. Распознавание типов электронных контрольно-кассовых аппаратов. 7. Организация рабочего места контролера-кассира. 8. Подготовка ККТ к работе. 9. Работа на ККТ. 10. Выявление и устранение мелких типичных неисправностей, возникающих во время работы ККТ. 11. Оформление документов по кассовым операциям. 12. Идентификация денежных знаков по отличительным особенностям. Распознавание защиты и подлинности денежных знаков Банка России. 13. Определение платежеспособности купюр визуально и с помощью инфракрасного детектора. 14. Овладение техникой расчетов с покупателями в зависимости от формы обслуживания. 15. Выполнение расчетных операций с покупателями. 16. Отработка навыков расчета покупателей денежной наличностью. 17. Возвращение денег покупателю по неиспользованным чекам и составление акта. 18. Пересчёт купюр разного достоинства с помощью машины для счета купюр. 19. Овладение навыками сдачи торговой выручки в банк. 20. Подготовка денежных средств и товаров к инвентаризации. 21. Электронные платежи и системы электронных платежей. 22. Участие в проведении инвентаризации.		ПК 1.1 – ПК 1.7
Промежуточная аттестация по ПП.02.01 в форме дифференцированного зачёта	**-**	
Промежуточная аттестация по ПМ.02 в форме экзамена по профессиональному модулю	**6**	
ВСЕГО ПО ПМ.02	**440**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

1. Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и МДК» оснащенный:

- доска учебная и (или) экран;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по числу обучающихся);
- шкаф для хранения учебных пособий;
- компьютер преподавателя с доступом к интернет-ресурсам и программным обеспечением;
- МФУ;
- мультимедиа проектор;
- наглядные плакаты по соответствующим тематикам дисциплин и МДК.

2. Мастерская «Учебный магазин» оснащённая:

- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по числу обучающихся);
- шкаф для хранения учебных пособий;
- доска учебная и (или) экран;
- компьютер преподавателя с доступом к интернет-ресурсам и программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;
- МФУ;
- торгово-техническое оборудование
- кассовый бокс
- горка пристенная
- горка островная
- прилавок торговый
- прилавок демонстрационный
- табурет универсальный со ступенькой
- стеллаж
- контрольно-кассовая машина
- онлайн-касса
- pos-система
- денежный ящик
- детектор банкнот

- сканер считывания штриховых кодов

- весы электронные торговые

- витрина

- рекламно-выставочный инвентарь (муляжи товаров, манекены, держатели для одежды, подставки, ценникодержатели, инвентарные корзины и др.)

- комплект методических материалов

Реализация программы профессионального модуля в рамках образовательной программы предполагает обязательную производственную практику в форме практической подготовки.

Производственная практика в форме практической подготовки реализуется в организациях любого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области: финансы и экономика, и сервис, оказание услуг населению.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда колледжа выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основная литература

1. Качан, Н. А. Технология выполнения работы по профессии «Кассир» : учебное пособие / Н.А. Качан. — 2-е изд., стер. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 307 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015098-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2174270 – Режим доступа: по подписке.
2. Основы бухгалтерского учета : учебник / Н.Г. Гаджиев, С.А. Коноваленко, О.В. Киселева, О.В. Скрипкина ; под общ. ред. Н.Г. Гаджиева. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 251 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1913538. - ISBN 978-5-16-018149-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1913538 – Режим доступа: по подписке.

3. Лытнева, Н. А. Бухгалтерский учет : учебник / Н.А. Лытнева, Л.И. Малявкина, Т.В. Федорова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 535 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/2108588. - ISBN 978-5-16-019325-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2108588 – Режим доступа: по подписке.
4. Бурмистрова, Л. М. Бухгалтерский учет : учебное пособие / Л. М. Бурмистрова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 306 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-019743-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2135816 – Режим доступа: по подписке.
5. Жулидов, С. И. Организация торговли : учебник / С.И. Жулидов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 350 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-021352-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2196781 – Режим доступа: по подписке..
6. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 474 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/2148799. - ISBN 978-5-16-019967-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2148799 – Режим доступа: по подписке..
7. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 104 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-020879-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2201251 – Режим доступа: по подписке..

3.2.2. Дополнительная литература

1. Стародубцева, Е. Б. Банковские операции : учебное пособие / Е. Б. Стародубцева. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 128 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0264-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1002800 – Режим доступа: по подписке.
2. Михальская, А. К. Профессиональная речь: культурная, публичная, деловая : учебник / А.К. Михальская. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 359 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014642-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2129204 – Режим доступа: по подписке.
3. Кирсанова, М. В. Деловая переписка : учебно-практическое пособие / М.В. Кирсанова, Ю.М. Аксенов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 153 с. —

(Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/2151405. - ISBN 978-5-16-020013-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2151405 – Режим доступа: по подписке.

4. Саталкина, Н. И. Экономика торговли : учебное пособие / Н. И. Саталкина, Б. И. Герасимов. Г. И. Терехова. — Москва : ФОРУМ, 2021. — 232 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-485-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1287439 – Режим доступа: по подписке.
5. Экономика отрасли: торговля и общественное питание: Учебное пособие / Е.А. Карпенко, В.А. Ларионова, Л.А. Ольхова и др. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2010. - 224 с.: ил.; . - (ПРОФИль). ISBN 978-5-98281-110-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/220952 - Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Электронно-библиотечная система «Знаниум»: http://znanium.com
2. Доступ обучающимся в электронную информационно-образовательную среду

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды ПК и ОК, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1.	Выполнение правил техники безопасности при эксплуатации контрольно-кассовых машин (ККМ) и компьютерной техники с необходимым программным обеспечением для осуществления эквайринга. Соблюдение санитарно-гигиенических норм по организации рабочего места, при подготовке различных видов контрольно-кассовой техники. Соблюдение правил при выполнении работ по проверке исправности кассового оборудования, заправки контрольной и чековой ленты, заполнению показаний счётчиков, перевода нумератора на нули. Соблюдение правил при выполнении работ по устранению мелких неисправностей при работе на контрольно-кассовой техники. Соблюдение правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и компьютерной техники с необходимым программным обеспечением для осуществления эквайринга.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, производственной практики, оценка процесса, оценка результатов.
ПК 2.2.	Демонстрация профессиональных знаний и навыков по приему, учету, хранению, сохранности и выдаче. Распознавать отличительные признаки платёжеспособности государственных денежных знаков и платёжных средств безналичного расчёта.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, производственной практики, оценка процесса, оценка результатов.
ПК 2.3.	Демонстрация профессиональных знаний и навыков при осуществлении расчётов с покупателями за товары, подсчитывание стоимости покупки, получение денег от покупателя, пробивание чека, выдача сдачи.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, производственной практики, оценка процесса, оценка результатов.
ПК 2.4.	Выполнение проверки соответствия и наличия маркировки, цен продаваемых товаров. Выполнение проверки целостности, сохранности и качества товаров в потребительской упаковке.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, производственной практики, оценка

		процесса, оценка результатов.
ПК 2.5.	Осуществление документального оформления по кассовым операциям. Заполнение журнала кассира – операциониста. Выполнение сверки суммы реализации с показаниями кассовых счетчиков. Осуществление заключительных операций при окончании работы на контрольно-кассовой технике, подсчёт денег и сдача в установленном порядке. Выполнение работ по подготовке выручки к инкассации. Участие в инкассации денежных средств.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, производственной практики, оценка процесса, оценка результатов.
ПК 2.6.	Демонстрация профессиональных навыков при расстановке товаров в соответствии с требованиями. Предоставление полной и достоверной информации об условиях акции. Использование POS-материалов.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, производственной практики, оценка процесса, оценка результатов.
ОК 01	Обосновать постановку цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач. Адекватно оценивать и давать самооценку эффективности и качества выполнения профессиональных задач. Проявлять активность и инициативность в процессе освоения профессионального модуля.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, производственной практики, оценка процесса, оценка результатов.
ОК 02	Использовать различные источники, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач. Определять задачи и необходимые источники для поиска информации. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, производственной практики, оценка процесса, оценка результатов.
ОК 03	Демонстрировать ответственность за принятые решения. Обосновать самоанализ и коррекцию результатов собственной работы. Эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Применять современную научную профессиональную терминологию. Определять источники финансирования. Применять знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, производственной практики, оценка процесса, оценка результатов.

ОК 04	Взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практик. Обосновать анализ работы членов команды. Применять коммуникационные способности (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями). Полнота понимания и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды (группы). Владение способами бесконфликтного общения в коллективе. Соблюдение принципов профессиональной этики. Наличие положительных отзывов об уровне развития коммуникационных навыков работы. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, производственной практики, оценка процесса, оценка результатов.
ОК 05	Грамотность устной и письменной речи. Ясность формулирования и изложения мыслей. Грамотно оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке. Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, производственной практики, оценка процесса, оценка результатов.
ОК 06	Описывать и проявлять значимость своей профессии. Применять стандарты антикоррупционного поведения.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, производственной практики, оценка процесса, оценка результатов.
ОК 07	Эффективно выполнять правила ТБ во время учебных занятий, при прохождении производственной практики. Знать и использовать ресурсосберегающие технологии в области телекоммуникаций. Соблюдать нормы экологической безопасности. Осуществлять работу с соблюдением принципов бережливости. Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, производственной практики, оценка процесса, оценка результатов.
ОК 08	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических

	Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии.	занятиях, производственной практики, оценка процесса, оценка результатов.
ОК 09	Эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, производственной практики, оценка процесса, оценка результатов.