

Министерство образования и науки Калужской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Калужской области «Людиновский индустриальный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
профессии 38.01.02 Продавец, контролер – кассир

2018 г.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля разработана на основе примерной программы ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров, рекомендованной Экспертным советом по среднему профессиональному образованию при министерстве образования и науки Калужской области протокол № 3 от 08.06.2012 г и Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, укрупненной группы 38.00.00 Экономика и управление

СОГЛАСОВАНО

Заведующая по учебной работе  
\_\_\_\_\_ О.Е.Селиверстова

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по УПР  
\_\_\_\_\_ Т.П. Киселева

Рекомендована цикловой комиссией профессиональных дисциплин сферы обслуживания

Протокол №   1   от «   31   »   08   2018 г.

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ Л.В.Хмельницкая

Разработчик:

Воронкова А. А., преподаватель спецдисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	12
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	14

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, входящей в состав укрупненной группы 38.00.00 Экономика и управление в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Продажа непродовольственных товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и повышении квалификации работников торговли.

### **1.2. Цели и задачи учебной практики профессионального модуля – требования к результатам освоения учебной практики профессионального модуля**

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

#### **иметь практический опыт:**

- обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров.

#### **уметь:**

- идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);  
- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;  
- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;

- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций.

**знать:**

- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
- классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;
- упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров;
- назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;
- назначение, классификацию торгового инвентаря.

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики профессионального модуля:**

всего – 198 часов

учебной – 198 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы учебной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: *Продажа непродовольственных товаров*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.
ПК 1.2.	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.
ПК 1.3.	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
ПК 1.4.	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1 – ПК 3	Раздел 1. Изучение общих вопросов торговли непродовольственными товарами	18				18	-
ПК 1 – ПК 4	Раздел 2. Продажа текстильных товаров.	18				18	-
ПК 1 – ПК 4	Раздел 3. Продажа швейных и трикотажных товаров.	18				18	-
ПК 1 – ПК 4	Раздел 4. Продажа обувных товаров.	18				18	-
ПК 1 – ПК 4	Раздел 5. Продажа пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.	12				12	-
ПК 1 – ПК 4	Раздел 6. Продажа хозяйственных товаров.	36				36	-
ПК 1 – ПК 4	Раздел 7. Продажа галантерейных товаров.	18				18	-
ПК 1 – ПК 3	Раздел 8. Продажа ювелирных товаров и часов.	18				18	-
ПК 1 – ПК 4	Раздел 9. Продажа парфюмерно-косметических товаров.	18				18	-
ПК 1 – ПК 4	Раздел 10. Продажа товаров культурно-бытового назначения.	18				18	-
	Дифференцированный зачет	6				6	
ПК 1 – ПК 4	Производственная практика, часов						
	<b>Всего:</b>	<b>198</b>				<b>198</b>	

### 3.2. Содержание обучения по производственной практике ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Изучение общих вопросов торговли непродовольственными товарами</b>		<b>18</b>
<b>Учебная практика</b>		6
<b>Виды работ</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Инструктаж по технике безопасности.</li> <li>• Ознакомление с магазином непродовольственных товаров, ассортиментом, торговым оборудованием и инвентарём.</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Эксплуатация весоизмерительного оборудования.</li> </ul>		6
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Чтение и расшифровка маркировки на непродовольственных товарах.</li> </ul>		6
<b>Раздел 2. Продажа текстильных товаров.</b>		<b>18</b>
<b>Учебная практика</b>		6
<b>Виды работ</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Инструктаж по технике безопасности.</li> <li>• Эксплуатация торгово-технологического оборудования и инвентаря, необходимого при продаже текстильных товаров.</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Осуществление подготовки текстильных товаров к продаже.</li> <li>• Осуществление размещения и выкладки текстильных товаров.</li> </ul>		6
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обслуживание покупателей, консультирование их о потребительских свойствах текстильных товаров, правилах их эксплуатации.</li> <li>• Осуществление контроля за сохранностью текстильных товаров в торговом зале.</li> </ul>		6
<b>Раздел 3. Продажа швейных и трикотажных товаров.</b>		<b>18</b>
<b>Учебная практика</b>		6
<b>Виды работ</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Инструктаж по технике безопасности.</li> <li>• Эксплуатация торгово-технологического оборудования и инвентаря, необходимого при продаже швейных и трикотажных товаров.</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Осуществление подготовки швейных и трикотажных товаров к продаже.</li> <li>• Осуществление размещения и выкладки швейных и трикотажных товаров.</li> </ul>		6
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обслуживание покупателей, консультирование их о потребительских свойствах швейных и трикотажных товаров, правилах</li> </ul>		6



<ul style="list-style-type: none"> <li>• их эксплуатации.</li> <li>• Осуществление контроля за сохранностью швейных и трикотажных товаров в торговом зале.</li> </ul>	
<b>Раздел 4. Продажа обувных товаров.</b>	<b>18</b>
<b>Учебная практика</b>	6
<b>Виды работ</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Инструктаж по технике безопасности.</li> <li>• Эксплуатация торгового-технологического оборудования и инвентаря, необходимого при продаже обувных товаров.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Осуществление подготовки обувных товаров к продаже.</li> <li>• Осуществление размещения и выкладки обувных товаров.</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обслуживание покупателей, консультирование их о потребительских свойствах обувных товаров, правилах их эксплуатации.</li> <li>• Осуществление контроля за сохранностью обувных товаров в торговом зале.</li> </ul>	6
<b>Раздел 5. Продажа пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.</b>	<b>12</b>
<b>Учебная практика</b>	6
<b>Виды работ</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Инструктаж по технике безопасности.</li> <li>• Эксплуатация торгового-технологического оборудования и инвентаря, необходимого при продаже пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.</li> <li>• Осуществление подготовки пушно-меховых и овчинно-шубных товаров к продаже.</li> <li>• Осуществление размещения и выкладки пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обслуживание покупателей, консультирование их о потребительских свойствах пушно-меховых и овчинно-шубных товаров, правилах их эксплуатации.</li> <li>• Осуществление контроля за сохранностью пушно-меховых и овчинно-шубных товаров в торговом зале.</li> </ul>	6
<b>Раздел 6. Продажа хозяйственных товаров.</b>	<b>36</b>
<b>Учебная практика</b>	6
<b>Виды работ</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Инструктаж по технике безопасности.</li> <li>• Эксплуатация торгового-технологического оборудования и инвентаря, необходимого при продаже хозяйственных товаров.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Эксплуатация торгового-технологического оборудования и инвентаря, необходимого при продаже хозяйственных товаров.</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Осуществление подготовки хозяйственных товаров к продаже.</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Осуществление размещения и выкладки хозяйственных товаров.</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обслуживание покупателей, консультирование их о потребительских свойствах хозяйственных товаров, правилах их эксплуатации.</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Осуществление контроля за сохранностью хозяйственных товаров в торговом зале.</li> </ul>	6

<b>Раздел 7. Продажа галантерейных товаров.</b>		<b>18</b>
<b>Учебная практика</b>		6
<b>Виды работ</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Инструктаж по технике безопасности.</li> <li>• Эксплуатация торгово-технологического оборудования и инвентаря, необходимого при продаже галантерейных товаров.</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Осуществление подготовки галантерейных товаров к продаже.</li> <li>• Осуществление размещения и выкладки галантерейных товаров.</li> </ul>		6
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обслуживание покупателей, консультирование их о потребительских свойствах галантерейных товаров, правилах их эксплуатации.</li> <li>• Осуществление контроля за сохранностью галантерейных товаров в торговом зале.</li> </ul>		6
<b>Раздел 8. Продажа ювелирных товаров и часов.</b>		<b>18</b>
<b>Учебная практика</b>		6
<b>Виды работ</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Инструктаж по технике безопасности.</li> <li>• Изучение ассортимента ювелирных товаров и часов в магазине.</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Осуществление подготовки часов к продаже.</li> <li>• Осуществление размещения и выкладки часов.</li> </ul>		6
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обслуживание покупателей, консультирование их о потребительских свойствах ювелирных товаров и часов, правилах их эксплуатации.</li> </ul>		6
<b>Раздел 9. Продажа парфюмерно-косметических товаров.</b>		<b>18</b>
<b>Учебная практика</b>		6
<b>Виды работ</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Инструктаж по технике безопасности.</li> <li>• Эксплуатация торгово-технологического оборудования и инвентаря, необходимого при продаже парфюмерно-косметических товаров.</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Осуществление подготовки парфюмерно-косметических товаров к продаже.</li> <li>• Осуществление размещения и выкладки парфюмерно-косметических товаров.</li> </ul>		6
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обслуживание покупателей, консультирование их о потребительских свойствах парфюмерно-косметических товаров, правилах их эксплуатации.</li> <li>• Осуществление контроля за сохранностью парфюмерно-косметических товаров в торговом зале.</li> </ul>		6

<b>Раздел 10. Продажа товаров культурно-бытового назначения.</b>		<b>18</b>
<b>Учебная практика</b>		<b>6</b>
<b>Виды работ</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Инструктаж по технике безопасности.</li> <li>• Эксплуатация торгово-технологического оборудования и инвентаря, необходимого при продаже товаров культурно-бытового назначения.</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Осуществление подготовки товаров культурно-бытового назначения к продаже.</li> <li>• Осуществление размещения и выкладки товаров культурно-бытового назначения.</li> </ul>		<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обслуживание покупателей, консультирование их о потребительских свойствах товаров культурно-бытового назначения, правилах их эксплуатации.</li> <li>• Осуществление контроля за сохранностью товаров культурно-бытового назначения в торговом зале.</li> </ul>		<b>6</b>
<b>Дифференцированный зачет по УП</b>		<b>6</b>
<b>Всего</b>		<b>198</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лаборатории торгово-технологического оборудования, учебного магазина.

#### **Оборудование учебного магазина и рабочих мест:**

- торговая мебель
- измерительное оборудование
- торговый инвентарь
- непродовольственные товары разных групп в ассортименте
- упаковочные материалы

#### **Оборудование лаборатории торгово-технологического оборудования и рабочих мест:**

- комплект учебно-методической документации
- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- комплект заданий-инструкций для проведения лабораторно-практических работ
- образцы непродовольственных товаров
- образцы торгового оборудования разных групп
- плакаты по всем разделам программы
- стандарты на непродовольственные товары
- сертификаты, гигиенические заключения, декларации о соответствии
- образцы упаковки и маркировки непродовольственных товаров
- технические средства обучения: ПК, интерактивная доска, мультимедийное оборудование.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. «О защите прав потребителей» от 07.02.92 №2300-1 с дополнениями и изменениями от 27.06.2011 N 162-ФЗ.
2. «О техническом регулировании», №184-ФЗ, ред. от 28.09.2010
3. Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19.01.98 №56 с изменениями и дополнениями).
4. Неверов А.Н., Чалых Т.И. и др. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами.- М. : ИРПО; Изд.центр «Академия», 2007.
5. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3 т. Т. 1\С.В. Золотова, Е.Л. Пехтешева, Е.Ю. Райкова.-М.: Издательский центр «Академия», 2010.-448 с.

6. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3 т. Т. 2\В.И. Самарин, Т.И. Чалых, Е.Л. Пехтешева.-М.: Издательский центр «Академия», 2010.-336 с.
7. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3 т. Т. 3\С.В. Золотова, Т.А. Мягих, Д.А. Сорокин.-М.: Издательский центр «Академия», 2010.-224 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Горюнова О.В., Додонкин Ю.В. и др. Товароведение непродовольственных товаров. -М.: Изд. Центр «Академия», 2005
2. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. Части 1 и 2.- Ростов-на – Дону, «Феникс», 2003

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Информационный портал Знайтовар.ru. Форма доступа <http://www.znaytovar.ru/>
2. Сайт «Всё о галантерейных товарах». Форма доступа: <http://www.maust.ru/>
3. Сайт Reteil.ru. Рабочий инструмент ритейлера и поставщика. Форма доступа <http://www.retail.ru/>
4. Учебный сайт доцента Левкина. Кафедра экономики, транспорта, логистики и управления качеством. Омский Государственный Университет путей сообщения. Форма доступа: [http://www.tovarovedenie.org/infusions/site\\_map/site\\_map.php](http://www.tovarovedenie.org/infusions/site_map/site_map.php)
5. Электронная энциклопедия. ГОСТ. Всё от А до Я. Главный общественный сайт о товарах. Форма доступа: <http://tovaroved.clan.su/>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

В процессе изучения ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров преподаватели и мастера производственного обучения используют активные методы обучения и современные образовательные технологии, электронные образовательные ресурсы, деловые и ролевые игры в сочетании с внеаудиторной работой обучающихся для формирования общих и профессиональных компетенций выпускников.

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением.

Форма итоговой аттестации по учебной практике ПМ.01 «Продажа непродовольственных товаров» - дифференцированный зачет.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по учебной практике: наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Продажа непродовольственных товаров».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

**Инженерно-педагогический состав:** наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

**Мастера:** наличие 4–5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы текущего контроля и оценки
<p>ПК1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.</p>	<p>Знание показателей качества, дефектов, градаций качества, упаковки, маркировки непродовольственных товаров.                      Знание назначения и классификации торгового инвентаря для проверки качества товаров.                      Знание устройства и правил эксплуатации весоизмерительного оборудования.</p> <p>Правильность идентификации товаров различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения).</p> <p>Точность оценки качества по органолептическим показателям.</p> <p>Точность и скорость взвешивания товаров отдельных товарных групп.</p>	<p>-выполнение работ на практике                      - дифференцированный зачет                      -экзамен квалификационный по профессиональному модулю</p>
<p>ПК1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом-технологическом оборудовании.</p>	<p>Знание классификации и ассортимента различных товарных групп непродовольственных товаров.                      Знание назначения, классификации мебели для торговых организаций и требований, предъявляемых к ней.                      Знание назначения, классификации торгового инвентаря для подготовки товаров к продаже, выкладки товаров.                      Знание правил охраны труда при подготовке, размещении и выкладке товаров в торговом зале.</p> <p>Правильность идентификации товаров различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения).</p>	<p>-выполнение работ на практике                      - дифференцированный зачет                      -экзамен квалификационный по профессиональному модулю</p>

	<p>Правильность идентификации отдельных видов мебели для торговых организаций;</p> <p>Своевременность и правильность подготовки к работе весоизмерительного оборудования;</p>	
<p>ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.</p>	<p>Знание факторов, формирующих и сохраняющих потребительские свойства товаров различных товарных групп.</p> <p>Знание классификации и ассортимента различных товарных групп непродовольственных товаров.</p> <p>Знание назначения, классификации торгового инвентаря для отпуска товаров покупателям и проведения расчётных операций.</p> <p>Знание закона о защите прав потребителей.</p> <p>Точность идентификации товаров различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения).</p> <p>Полнота, грамотность, аргументированность и доступность консультации покупателей о потребительских свойствах и правилах эксплуатации товаров;</p> <p>Правильность расшифровки маркировки, клеймения и символов по уходу.</p> <p>Своевременность и техничность выполнения всех работ по обслуживанию покупателей и продаже различных групп непродовольственных товаров.</p>	<p>-выполнение работ на практике</p> <p>- дифференцированный зачет</p> <p>-экзамен квалификационный по профессиональному модулю</p>
<p>ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.</p>	<p>Знание факторов, сохраняющих потребительские свойства товаров различных товарных групп.</p> <p>Знание упаковки, маркировки и хранения непродовольственных товаров.</p> <p>Знание назначения и классификации систем защиты товаров, порядка их использования;</p> <p>Точность идентификации товаров различных товарных групп в процессе хранения (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных,</p>	<p>-выполнение работ на практике</p> <p>- дифференцированный зачет</p> <p>-экзамен квалификационный по профессиональному модулю</p>



	хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);	
--	--	--

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы текущего контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии; - участие в профессиональных конкурсах.	Оценка результатов наблюдений преподавателя за деятельностью обучающихся в процессе выполнения практических заданий. Оценка выполнения задания в процессе дифференцированного зачета и квалификационного экзамена.
ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- рациональность решения профессиональных задач в сфере обслуживания покупателей.	Оценка результатов наблюдений преподавателя за деятельностью обучающихся в процессе выполнения практических заданий. Оценка выполнения задания в процессе дифференцированного зачета и квалификационного экзамена.
ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- обоснованность принятого решения, своевременность оценки и коррекции деятельности; - ответственность за выполненную работу.	Оценка результатов наблюдения за выполнением работ по программе учебной практики, наблюдение за работой по

		продаже непродовольственных товаров и обслуживанием покупателей. Оценка выполнения задания в процессе дифференцированного зачета и квалификационного экзамена.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- эффективность поиска необходимой информации; - правильность анализа инноваций.	Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся, выполнения задания при проведении дифференцированного зачёта. Оценка выполнения задания в процессе квалификационного экзамена.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- результативность информационного поиска материала.	Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся, выполнения задания при проведении дифференцированного зачёта. Оценка выполнения задания в процессе квалификационного экзамена.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- адекватность самооценки деятельности в команде; - эффективность общения с коллегами, руководством, покупателями.	Оценка результатов наблюдений преподавателя за деятельностью обучающихся в процессе работы на занятиях, выполнения практических заданий. Оценка выполнения задания в процессе квалификационного экзамена.
ОК 7. Соблюдать правила	- отсутствие нарушений Правил	Оценка результатов

<p>реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.</p>	<p>продажи товаров, санитарных норм;  - отсутствие жалоб покупателей;  - осторожность и безопасность выполнения работ.</p>	<p>наблюдения за выполнением работ по программе учебной практики, наблюдение за работой по продаже непродовольственных товаров и обслуживанием покупателей.  Оценка выполнения задания в процессе квалификационного экзамена.</p>
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- готовность к выполнению воинского долга.</p>	<p>Успешное освоение программы профессионального модуля.</p>