

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Лесняк Елена Николаевна

Должность: Директор

Дата подписания: 21.01.2026 17:08:33

Уникальный программный ключ:

4f8763c0f69fcc0b76a554a96bba130b42854b57503309a6b8cc637f77303946

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«АКАДЕМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта
среднего профессионального образования

по профессии

38.01.02

(код)

Продавец

(Наименование профессии)

ПМ. 01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров

(Наименование модуля)

МДК.01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами

МДК.01.02 Розничная торговля продовольственными товарами

УП.01.01 Учебная практика

ПП.01.01 Производственная практика

Кафедра разработчик

Технологии торговли и общественного питания

2026г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля 01 «Продажа продовольственных и непродовольственных товаров» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по профессии 38.01.02 Продавец и направлена на формирование **общих компетенций**, включающих в себя способности:

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 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

профессиональных компетенций и личностных результатов, соответствующих основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1	Осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов.
ПК 1.2	Соблюдать санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения товаров.
ПК 1.3	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку с применением основ мерчандайзинга.
ПК 1.4	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов.
ПК 1.5	Предоставлять информацию и консультировать о потребительских свойствах товаров, обслуживать покупателей с применением норм деловой этики.
ПК 1.6	Применять цифровые технологии при продаже товаров.
ПК 1.7	Осуществлять продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 16	Способный искать и находить необходимую информацию используя разнообразные технологии ее поиска, для решения возникающих в процессе производственной деятельности проблем при строительстве и эксплуатации объектов капитального строительства
ЛР 17	Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений

ЛР 18	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.
ЛР 19	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно- мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; управляющий собственным профессиональным развитием; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

уметь:

- идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;
- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;
- производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;
- производить взвешивание товаров отдельных товарных групп;
- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
- устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- распознавать дефекты пищевых продуктов;
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование

.знать:

- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
- классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;
- показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;
- назначение, классификацию торгового инвентаря;
- назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;
- устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;
- закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда;
- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров;

- дефекты продуктов;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- устройство и принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- Закон о защите прав потребителей

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего -622 часа, в том числе включая:

контактная работа – 230 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 14 часов;

УП. 01.01 Учебная практика – 144 часа

ПП.01.01 Производственная практика – 216 часа

Промежуточная аттестация -12 часа

ПМ.02 Экзамен по модулю – 6 часов

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего)	622
контактная работа	230
в том числе:	
лекционные занятия	144
практические занятия	82
Консультации	4
Самостоятельная работа	14
Учебная практика	144
Производственная практика	216
<i>Промежуточная аттестация в форме устного экзамена</i>	6
<i>Экзамен по модулю</i>	6

.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

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		Учебная, часов	Производственная
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	Всего, часов			
1	2	3	4		7	9	10	
ПК 1.1-ПК-1.7	МДК 01.01. Розничная продажа непродовольственными товарами	134	116	40	14	144	216	
ПК 1.1-ПК-1.7	МДК 01.02 Розничная торговля продовольственными товарами	122	114	42				
	Консультации	4						
	Промежуточная аттестация	12						
ПК 1.1-ПК-1.7	Экзамен по ПМ 01	6						
	Всего:	622	230	82		14	144	216

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), Междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
МДК 01.01 Розничная торговля непродовольственных товаров			
Раздел 1. Распознавание ассортимента, определение качества, комплектности непродовольственных товаров.			
Тема 1.1. Введение в товароведение непродовольственных товаров	Содержание учебного материала	10	ОК 01 – ОК 06, ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Предмет и основные категории товароведения. Предмет, содержание и методы товароведения. Современные задачи, стоящие перед товароведением. Классификация и кодирование товаров. Цели, задачи и методы классификации. Виды кодирования. Маркировка товаров: виды маркировки, условные обозначения. Информационные знаки. Основы стандартизации и сертификации товаров	2	
	Ассортимент товаров. Принципы управления ассортиментом. Основные характеристики ассортимента товаров. Структура ассортимента, показатели структуры ассортимента. Качество товаров. Методы оценки показателей качества товаров Факторы, обеспечивающие качество. Факторы, влияющие на формирование качества. Факторы, способствующие сохранению качества. Потребительские свойства товаров. Понятие и номенклатура потребительских свойств. Градации качества товара. Контроль качества и количества товарных партий	2	

	<p>Практическое занятие № 1. Анализ форм и видов товарной информации. Расчет контрольного разряда штрихкодов непродовольственных товаров различных групп. Определение видов и форм товарной информации расшифровка маркировки, клеймения и символов по уходу.</p>	2	ПК 1.4, ПК 1.5 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	<p>Практическое занятие № 2. Анализ ассортимента товаров в торговом предприятии в соответствии с классификацией.</p>	2	ПК 1.6, ПК 1.7 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	<p>Практическое занятие № 3. Анализ структуры ассортимента. Расчет товарных потерь. Решение проблемных ситуаций. Заполнение ТОРГ-15 Акт о порче, бое, ломе товарно-материальных ценностей.</p>	2	ПК 1.4, ПК 1.5 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
Тема 1.2. Текстильные товары	Содержание учебного материала	8	ПК 1.4, ПК 1.5 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	<p>Текстильные волокна. Общая характеристика текстильных волокон. Классификация натуральных и химических волокон. Условные обозначения видов текстильных волокон</p>	2	ПК 1.4, ПК 1.5 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	<p>Понятие о пряже и нитях. Классификация пряжи и нитей Ткацкие переплетения. Пороки ткачества Виды отделок тканей. Группировка и ассортимент хлопчатобумажных и льняных тканей, шерстяных и шелковых тканей. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение тканей.</p>	2	ПК 1.4, ПК 1.7 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Нетканые текстильные материалы. Искусственные меха, способы изготовления, виды.	2	ОК 01 – ОК 06, ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	<p>Практическое занятие № 4. Идентификация тканей по виду волокна, виду пряжи, переплетениям, отделке поверхностной плотности, крашению. Исследование ассортимента хлопчатобумажных тканей, льняных, шерстяных,</p>	2	ПК 1.4, ПК 1.5 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19

	шелковых, синтетических и искусственных производителей и поставщиков.		
Тема 1.3. Швейные и трикотажные товары	Содержание учебного материала	8	ОК 01 – ОК 09 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Швейные товары. Основные потребительские свойства и требования к одежде: функциональные, эргономические, антропометрические, гигиенические, эстетические. Материалы, применяемые в производстве одежды. Символические обозначения свойств материалов Производство одежды. Классификация швейных товаров. Ассортимент верхней одежды. Ассортимент белья и головных уборов. Правила маркировки, упаковки, хранения швейных изделий. Шкала типовых размеров.	2	
	Классификация швейных товаров. Ассортимент верхней одежды. Ассортимент белья и головных уборов. Правила маркировки, упаковки, хранения швейных изделий. Шкала типовых размеров.	2	
	Трикотажные товары. Трикотажные переплетения. Потребительские свойства трикотажных изделий: эксплуатационные, гигиенические, эстетические. Классификация трикотажных изделий. По назначению, сырью, переплетению, способу изготовления и отделке. Ассортимент трикотажных изделий: верхние, бельевые, чулочно-носочные трикотажные изделия; головные уборы и перчаточные изделия. Требования к качеству трикотажных изделий. Маркировка, упаковка и хранение.	2	
	Практическое занятие № 5 Идентификация деталей швейных изделий, размерных показателей и видов швейных изделий. Анализ торгового ассортимента швейных изделий в розничном торговом предприятии. Идентификация ассортимента трикотажных товаров и определения их качества	2	
Тема 1.4. меховые товары	Содержание учебного материала	6	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1- ПК 1.7 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Пушно-меховые товары. Классификация пушно-меховых товаров. Пушно-меховое сырье, классификация.	2	

	Особенности строения меховой шкурки. Обработка пушно-мехового сырья. Основные свойства пушно-меховых полуфабрикатов: свойства волосяного покрова, кожаной ткани и шкурки в целом. Ассортимент пушно-меховых полуфабрикатов. Виды мехового полуфабриката: зимние, весенние. Меховые шкуры морских и речных зверей.		ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий. Требования к качеству меховых и овчинно-шубных изделий. Дефекты меховых изделий. Маркировка, упаковка и хранение меховых изделий.	2	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1- ПК 1.7 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Практическое занятие № 6 Распознавание видов мехового и овчинно - шубного полуфабрикатов, ассортимента верхней меховой одежды. Составление консультации о потребительских свойствах меховых изделий. Анализ торгового ассортимента пушно-меховых изделий в розничном торговом предприятии. Урок - экскурсия в торговое предприятие.	2	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1- ПК 1.7 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
Тема 1.5. Обувные товары	Содержание учебного материала	8	
	Кожаная обувь. Кожевенные обувные материалы. Топография кожи. Хромовые, юфтевые кожи. Искусственные и синтетические обувные материалы. Материалы для низа и верха обуви. Производство обуви. Детали обуви	2	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1- ПК 1.7 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Классификация и ассортимент кожаной обуви. Характеристика обуви по половозрастному назначению. Требования к качеству кожаной обуви, маркировка, упаковка и хранение кожаной обуви. Правила ухода за кожаной обувью.	2	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1- ПК 1.7 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Резиновая обувь. Материалы для изготовления резиновой обуви. Производство. Классификация и ассортимент резиновой обуви. Ассортимент бытовой резиновой обуви. Требования к качеству резиновой обуви. Дефекты. Маркировка, упаковка и хранение.	2	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1- ПК 1.7 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19

	Валяная обувь. Сырье для производства, ассортимент валяной обуви, качество, маркировка, упаковка и хранение валяной обуви.		13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Практическое занятие № 7 Идентификация ассортимента обувных товаров по половозрастному признаку, видам, применяемым материалам, методам крепления, сезонности, размерным показателям, моделям. Составление консультации о потребительских свойствах обувных товаров. Анализ ассортимента обувных товаров в розничном торговом предприятии. Урок - экскурсия в торговое предприятие.	2	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1- ПК 1.7 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
Тема 1.6. Галантерейные товары	Содержание учебного материала	6	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1- ПК 1.7 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Текстильная галантерея. Ассортимент текстильной галантереи, требования к качеству. Швейная галантерея. Гардинно-тюлевые изделия и кружева. Зонты. Кожаная галантерея. Классификация, ассортимент, сырье для производства изделий кожаной галантереи. Требования к качеству, маркировка, упаковка кожгалантерейных товаров.	2	
	Металлическая галантерея. Ассортимент, требования к качеству. Галантерея из пластмасс и поделочных материалов. Щетки и кисти для бритья. Зеркала, ассортимент зеркал, требования к качеству. Хранение галантерейных товаров.	2	
	Практическое занятие № 8. Идентификация галантерейных товаров, гарантийные сроки эксплуатации. Дефекты галантерейных товаров.	2	
Тема 1.7. Парфюмерно - косметические товары	Содержание учебного материала	6	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1- ПК 1.7 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Парфюмерные товары. Сырье для производства парфюмерии. Потребительские свойства и показатели качества парфюмерных товаров: функциональные, эстетические. Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Требования к качеству, маркировка, фасовка, упаковка и хранение парфюмерных товаров.	2	

	<p>Косметические товары. Сырье для косметических товаров. Потребительские свойства и показатели качества косметических средств: функциональные, эргономические, эстетические, свойства безопасности.</p> <p>Классификация и ассортимент косметических товаров</p> <p>Средства для ухода за кожей, для ухода за волосами и кожей головы. Туалетное мыло. Ассортимент декоративной косметики. Ассортимент средств гигиены полости рта. Требования к качеству косметических товаров, маркировка, упаковка и хранение.</p>	2	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1- ПК 1.7 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	<p>Практическое занятие № 9.</p> <p>Идентификация ассортимента косметических товаров и туалетного мыла. Составление консультации о потребительских свойствах изделий.</p>	2	ПК 1.1- ПК 1.7 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
Тема 1.8. Посудо хозяйственные товары	Содержание учебного материала	10	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1- ПК 1.7 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19 ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1- ПК 1.7 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	<p>Стекланные бытовые товары.</p> <p>Сырье для производства стекла. Производство стеклоизделий. Классификация и ассортимент стекланных изделий.</p> <p>Требования к качеству стеклнной посуды, маркировка, транспортировка, хранение стеклоизделий.</p>	2	
	<p>Керамические товары.</p> <p>Сырье для производства керамических товаров. Производство керамических товаров. Классификация и ассортимент керамических товаров.</p> <p>Требования к качеству керамических товаров, маркировка, упаковка и транспортировка керамических товаров.</p>	2	
	<p>Металлохозяйственные товары и товары из пластмасс.</p> <p>Ассортимент ножевых товаров и столовых приборов. Классификация, характеристика качества.</p> <p>Ассортимент металлохозяйственных товаров. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение металлохозяйственных товаров</p>	2	
	<p>Товары из пластмасс: классификация, характеристика ассортимента.</p> <p>Ассортимент хозяйственных товаров из пластмасс. Требования к качеству, маркировка и хранение товаров из пластмасс.</p> <p>Товары бытовой химии.</p>	2	

	Ассортимент товаров бытовой химии: клеящие, абразивные, лакокрасочные, моющие, минеральные удобрения, средства защиты растений, средства для борьбы с насекомыми, нефтепродукты. Требования к качеству, маркировка и хранение товаров бытовой химии.		
	Практическое занятие № 10. Идентификация ассортиментной принадлежности стеклянных бытовых товаров: по применяемым материалам, назначению, видам, методам декорирования. Составление консультации о потребительских свойствах изделий. Идентификация ассортиментной принадлежности керамических бытовых товаров. применяемым материалам, назначению, видам, методам декорирования. Составление консультации о потребительских свойствах стеклянных изделий. Идентификация ассортимента изделий из пластмасс. Органолептическая оценка качества видов пластмасс. Составление консультации о потребительских свойствах изделий. Идентификация ассортимента металлической посуды. Идентификация ассортимента ножевых товаров и столовых приборов. Органолептическая проверка их качества. Составление консультации о потребительских свойствах изделий. Анализ ассортимента товаров бытовой химии в торговом предприятии – экскурсия.	2	
Тема 1.9. Товары культурно- бытового назначения.	Содержание учебного материала	10	ОК 01 – ОК 09 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Игрушки. Классификация игрушек по возрасту детей: для детей дошкольного, школьного возраста. Классификация игрушек по педагогическому назначению. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение. Школьно-письменные и канцелярские товары. Бумага и картон. Изделия из бумаги и картона. Школьно-письменные товары: принадлежности для письма, для черчения. Канцелярские товары. Требования к качеству, маркировка, хранение школьно-письменных и канцелярских товаров.	2	
	Спорттовары. Ассортимент спортивного инвентаря. Классификация: инвентарь для гимнастики, для легкой и тяжелой атлетики, для спортивных поединков, для водного спорта. Ассортимент товаров для зимних видов спорта.	2	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1- ПК 1.7 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР

	Для спортивных игр, для туризма и альпинизма, характеристика инвентаря. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение товаров для спорта.		13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Транспортные средства личного пользования. Велосипеды, мотоциклы, мотороллеры, мопеды, прогулочные суда, потребительские свойства. Классификация и ассортимент, требования к качеству.	2	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.2 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Бытовая радиоэлектронная аппаратура Радиоприемные устройства. Классификация, ассортимент радиоприемников, электроакустические приборы. Аппаратура для записи и воспроизведения звука. Ассортимент магнитофонов, телевизоры. Видеомагнитофоны, видеоплееры. Видеокамеры, видеопроекторы. Требования к качеству радиоэлектронных товаров.	2	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1- ПК 1.7 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Практическое занятие № 11. Определение технических характеристик, правил эксплуатации, цены фотоаппаратов и телефонов. Составление консультации о потребительских свойствах изделий. Определение ассортимента и проверка качества товаров для занятий спортом (предложенного вида).	2	ПК 1.1- ПК 1.7 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
Тема 1.10. Бытовые электротехнические товары.	Содержание учебного материала	6	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1- ПК 1.7 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Электробытовые товары Классификация электробытовых товаров. Электроустановочные и проводниковые изделия. Бытовые электрические машины. Холодильники, машины для стирки и сушки белья. Требования к качеству. Электрические лампы, светильники. Ассортимент, характеристика. Требования к качеству.	2	
	Бытовые электрические приборы. Ассортимент электроприборов для глажения белья, пылесосов. Требования к качеству. Кухонные машины, приборы для микроклимата помещений. Ассортимент бытовых электрических машин. Требования к качеству.	2	

	Практическое занятие № 12. «Исследование ассортимента бытовой радиоэлектронной аппаратуры в торговых предприятиях. Определение ассортимента и правил эксплуатации электрических ламп накаливания». Экскурсия в торговые предприятия. Обзор рынка новинок бытовых электрических машин. Подготовка презентаций в программе Power Point.	2	
Тема 1.11. Строительные и мебельные товары.	Содержание учебного материала	6	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1- ПК 1.7 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Строительные материалы. Основные производства и свойства строительных материалов, характеристика. Древесные, кровельные, конструкционные профильные, облицовочные и отделочные материалы, изделия из них. Материалы для остекления, для полов, стен и перегородок. Маркировка, упаковка, транспортировка и хранение строительных товаров.	2	
	Мебельные товары. Производство мебели. Основные требования, предъявляемые к мебели. Классификация и ассортимент мебели. Требования к качеству мебели. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели.	2	
	Практическое занятие № 13. Анализ ассортимента материалов для полов, стен, перегородок в розничных торговых предприятиях города. Урок-экскурсия в специализированное торговое предприятие. Идентификация мебели по ассортиментной принадлежности, материалам изготовления, элементами конструкции. Составление консультации о потребительских свойствах изделий. Анализ ассортимента мебельных товаров в розничных торговых предприятиях. Урок - экскурсия в специализированный магазин.	2	
Тема 1.12. Ювелирные товары и бытовые часы. Художественные изделия и сувениры.	Содержание учебного материала	6	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1- ПК 1.7 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Ювелирные товары. Благородные металлы и их сплавы. Цветные металлы и их сплавы. Ювелирные камни, классификация. Производство ювелирных изделий. Классификация и ассортимент ювелирных товаров.	2	

	Требования к качеству, маркировка, клеймение, упаковка, правила обращения с ювелирными изделиями и уход за ними.		
	Бытовые часы. Конструкция бытовых часов. Классификация и ассортимент бытовых часов. Требования к качеству, упаковка, транспортирование, правила обращения с часами. Художественные изделия и сувениры. Классификация художественных изделий. Сувениры. Требования к качеству, упаковка, правила хранения	2	
	Практическое занятие № 14. Анализ ассортимента ювелирных изделий и часов в торговых предприятиях г. Волгограда. Урок - экскурсия в специализированные магазины.	2	
Раздел 2. Осуществление продажи, выкладки и размещения непродовольственных товаров в торговом зале			
Тема 2.1. Формирование ассортимента товаров в розничной торговле	Содержание учебного материала	4	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1- ПК 1.7 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Устройство и планировка магазинов для торговли непродовольственными товарами. Виды розничной торговли непродовольственными товарами. Организация рабочего места продавца непродовольственных товаров. Формирование ассортимента непродовольственных товаров в магазине. Источники товароснабжения	2	
	Практическое занятие № 15. Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны непродовольственных товаров. Разработка анкеты опроса покупателей на непродовольственные товары. Определение видов покупательского спроса.	2	
Тема 2.2. Технология приемки товаров в магазинах	Содержание учебного материала	2	ОК 06 – ОК 07 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Приемка товаров в торговых организациях Основные требования к организации товароснабжения розничной торговой сети. Источники товароснабжения непродовольственных товаров. Оформление доверенности на получение товара. Оформление сопроводительных документов (счет-фактура, накладная)	2	
Тема 2.3. Технология хранения и подготовки товаров к продаже	Содержание учебного материала	6	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1- ПК 1.7 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Хранение и подготовка непродовольственных товаров к продаже Организация хранения непродовольственных товаров в магазине Особенности подготовки отдельных групп и видов непродовольственных товаров к	2	

	продаже.		13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Практическое занятие № 16-17. Определение соответствия подготовки отдельных видов непродовольственных товаров к продаже, условий хранения. (Урок - экскурсия в магазин)	4	
Тема 2.4. Технология размещения и выкладки отдельных видов товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 08 – ОК 09 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Размещение и выкладка непродовольственных товаров в торговом зале. Основные требования к размещению и выкладке непродовольственных товаров. Рекламно - информационная работа в магазинах.	2	
Тема 2.5. Технология продажи товаров	Содержание учебного материала	10	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1- ПК 1.7 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Обслуживание покупателей Методы продажи непродовольственных товаров. Основные правила продажи непродовольственных товаров. Правила продажи товаров бытовой техники, ювелирных изделий, обувных товаров.	2	
	Правила обмена и возврата непродовольственных товаров в торговых предприятиях. ФЗ «О защите прав покупателей». Организация дополнительных услуг в торговых предприятиях и их влияние на культуру обслуживания покупателей.	2	
	Практическое занятие № 18-20 Решение ситуационных задач «Правила продажи отдельных видов непродовольственных товаров. Решение ситуационных задач «Применение статей, административного права, за нарушение правил торговли». Решение торговых ситуаций, возникающих в процессе обслуживания.	6	
Всего:		116	

МДК 01.02 Продажа продовольственных товаров			
Раздел 1. Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования			
Тема 1.1. Формирование ассортимента товаров в розничной торговле	Содержание учебного материала	2	ОК 01 – ОК 04, ОК 09 ПК 1.5 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Виды покупательского спроса. Методы изучения покупательского спроса.	2	
Тема 1.2. Технология приемки продовольственных товаров	Содержание учебного материала	8	ОК 01 – ОК 04, ОК 09 ПК 1.5 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Технология приемки продовольственных товаров по количеству и качеству на основании сопроводительных документов	2	
	Технология автоматизации документального оформления товарных операций	2	
	Практическое занятие № 1. Группировка сопроводительных документов поставщика по их видам	2	
	Практическое занятие № 2. Анализ программных продуктов в сфере складского учета	2	
Тема 1.3. Технология хранения и подготовки продовольственных товаров к продаже	Содержание учебного материала	6	ОК 01 – ОК 04, ОК 09 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Организация хранения продовольственных товаров в магазине, факторы влияющие на качество	2	
	Практическое занятие № 3. Выявление сроков годности, хранения и реализации продаваемых продуктов	2	
	Практическое занятие № 4. Расшифровка маркировки на продовольственные товары и ее соответствия требованиям	2	
Тема 1.4. Технология размещения и выкладки отдельных видов товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 01 – ОК 04, ОК 09 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Размещение и выкладка продовольственных товаров в торговом зале	4	

Тема 1.5. Технология продажи товаров	Содержание учебного материала	8	ОК 01 – ОК 04, ОК 09 ПК 1.2-1.3
	Технология продажи отдельных видов продовольственных товаров	4	
	Практическое занятие №5. Группировка методов продажи продовольственных товаров по видам	2	
	Практическое занятие №6. Анализ первичных документов по реализации	2	
Раздел 2. Обслуживание и консультирование покупателей			
Тема 2.1. Товароведная характеристика зерномучных товаров	Содержание учебного материала	14	ОК 01 – ОК 04, ОК 09 ПК 1.6 ПК 1.5 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Крупы. Мука.	2	
	Макаронные изделия	2	
	Хлебобулочные изделия, бараночные, сухари	2	
	Практическое занятие №7. Определение видов крупы, муки, органолептическая оценка качества	2	
	Практическое занятие №8. Определение видов и сорта макаронных изделий, органолептическая оценка качества	2	
	Практическое занятие №9. Определение видов и сорта хлебобулочных изделий, органолептическая оценка качества	2	
	Практическое занятие №10. Определение видов бараночных и сухарных изделий, органолептическая оценка качества	2	
Тема 2.2. Товароведная характеристика вкусовых товаров	Содержание учебного материала	14	ОК 01 – ОК 04, ОК 09 ПК 1.6 ПК 1.5 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Чай и чайные напитки	2	
	Кофе и кофейные напитки	2	
	Пряности. Приправы и соусы. Пищевые концентраты	2	
	Безалкогольные напитки, минеральные воды	4	
	Практическое занятие №11. Определение групп и видов вкусовых товаров	2	
	Практическое занятие №12. Составление консультации- презентации	2	
Тема 2.3. Товароведная характеристика плодоовощных товаров	Содержание учебного материала	16	ОК 01 – ОК 04, ОК 09 ПК 1.6 ПК 1.1 ЛР 01 – ЛР 03,
	Классификация овощей, грибов. Виды, ассортимент.	4	
	Классификация плодов, орехов. Виды, ассортимент.	4	
	Продукты переработки плодов и овощей	2	
	Практическое занятие №13. Определение видов свежих плодов, овощей	2	

	Практическое занятие №14. Определение ассортимента видов переработки плодов и овощей	2	ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Практическое занятие №15. Продукты переработки плодов и овощей	2	
Тема 2.4 Сахар. Мед. Крахмал Кондитерские изделия.	Содержание учебного материала	18	ОК 01 – ОК 04. ОК 09 ПК 1.6 ПК 1.7 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Сахар. Мед. Крахмал.	2	
	Фруктово-ягодные кондитерские изделия	2	
	Шоколад, какао-порошок. Конфетные изделия. Карамель.	4	
	Восточные сладости. Ирис. Драже	2	
	Мучные кондитерские изделия	2	
	Практическое занятие №16. Определение видов шоколада, определение сроков хранения, маркировка	2	
	Практическое занятие №17. Определение видов карамели, конфет, определение сроков хранения, маркировка	2	
Практическое занятие №18. Определение видов мучных кондитерских изделий, определение сроков хранения, маркировка	2		
Тема 2.5. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	8	ОК 01 – ОК 04, ОК 09 ПК 1.6 ПК 1.7 ЛР 01 – ЛР 03, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	Молоко. Сливки. Молочные консервы.	2	
	Кисломолочные продукты. Мороженое. Сыры. Масло сливочное	4	
	Практическое занятие № 19. Определение видов ассортимента молока и кисломолочных продуктов; ассортимента молочных консервов и сыров, даты и сроков реализации молочных товаров	2	
Тема 2.6. Товароведная характеристика пищевых жиров	Содержание учебного материала	2	ОК 01 – ОК 04, ОК 09 ПК 1.6 ПК 1.7
	Растительное масло. Маргарин. Кулинарные жиры.	2	
Тема 2.7. Товароведная характеристика мяса и мясных товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 01 – ОК 04, ОК 09 ПК 1.6 ПК 1.7 ЛР 01 – ЛР 03,
	Классификация, ассортимент домашнего скота, птицы. Мясные полуфабрикаты. Мясные консервы. Мясные колбасные изделия. Мясные копчености	2	
	Практическое занятие № 20. Определение видов колбасных изделий, условий и	2	

	сроков реализации мясных товаров по подгруппам		ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
Тема 2.8. Товароведная характеристика яиц и яичных продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 01 – ОК 04, ОК 09 ПК 1.3 ПК 1.4
	Яйца и продукты переработки яиц.	2	
	Практическое занятие № 21. Определение вида и категории яиц. Ознакомление с дефектами	2	
Тема 2.9. Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров	Содержание учебного материала	6	ОК 01 – ОК 04, ОК 09 ПК 1.3 ПК 1.4
	Рыба живая, охлажденная, мороженая. Соленая, пряная, маринованная, вяленая, сушеная рыба. Балычные изделия, Икра рыбная.	4	
	Нерыбные морепродукты. Рыбные пресервы и консервы	2	
Всего		114	
Учебная практика	Виды работ: - организация рабочего места продавца - продажа товара - выполнение операций на весоизмерительном оборудовании - идентифицирование различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров - установление градации качества пищевых продуктов - оценивание качества продовольственных товаров по органолептическим показателям - распознавание дефектов пищевых продуктов - создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров - расчет энергетической ценности продуктов - подготовка измерительного, механического, технологического оборудования к работе - использование в технологическом процессе торгово-технологического оборудования - распознавание маркировки на товаре - расшифровка штрих - кода	144	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 1.5 ПК 1.6 ПК 1.7 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 14

	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества упаковки - пользование инструментом и инвентарем - выполнение операций по оформлению ценников - ведение учета товарно-материальных ценностей - оформление заявки на недостающий товар - упаковка товара различными способами - работа со стандартами - расшифровка литографических знаков на жестянно – баночных изделиях - изучение спроса покупателей - оформление ценников - приемка товаров и подготовка их к продаже - размещение и выкладка товаров на рабочем месте - оформление оконных и внутримагазинных витрин - обслуживание покупателей, соблюдая все элементы культуры обслуживания - работа на торгово-технологическом оборудовании - работа с нормативными документами - оформление документации - распознавание ассортимента товаров 		<p>ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19</p>
Производственная практика	<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работа на весоизмерительном оборудовании - приемка продовольственных товаров по количеству и качеству - документальное оформление приемки продовольственных товаров - анализ данных изучения покупательского спроса - анализ объема и структуры товарных запасов в магазине - определение объема спроса на отдельные продовольственные товары и их разновидности - оформление «Карточки учета запасов, поступления и продажи товаров» - формирование товарного ассортимента в магазине - составление заявки на завоз товаров в магазине - размещение продовольственных товаров на хранение в магазине - выполнение подготовительных операций по подготовке продовольственных товаров 	216	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 1.5 ПК 1.6 ПК 1.7 ЛР 10</p>

	<p>к продаже</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение технологических операций при фасовке продовольственных товаров в магазине - расчет размера естественной убыли; - приемка тары - вскрытие различных видов тары - размещение продовольственных товаров в торговом зале - установка на торговом оборудовании ценников - обслуживание покупателей - консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров - оформление товарного отчета - участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей, основных и денежных средств - документальное оформление инвентаризации - работа с сертификатами, качественным удостоверением - работа с системой ЕГАИС, Честный знак 		<p>ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19</p>
--	---	--	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ требует наличие

Кабинет общепрофессиональных дисциплин и МДК:

Стол для преподавателя

Стул для преподавателя

Столы для обучающихся

Стулья для обучающихся жесткие

Мастерская «Учебный магазин»

шкаф для хранения учебных пособий

МФУ

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.)

компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с выходом в интернет

экран (доска)

мультимедиапроектор

комплект методических материалов

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные документы:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 №2300-1 (ред. от 04.07.2023.).
2. ФЗ от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (ред. от 02.07.2021)
3. Закон РФ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. от 02.07.2021 г.)
4. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с изм. и доп. на 01.01. 2022 г.)
5. Закон РФ «Об охране окружающей среды» от 10.01.2002 № 7 –ФЗ (ред. от 26.03.2022)
6. ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» от 21.11.2011 N 323-ФЗ (с изм. от 13.07.2022)
7. Технические регламенты на продовольственные товары

Основные источники:

1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-

- 12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491121>
2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496870>
 3. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 549 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18783-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/545703>
 4. Лифиц, И. М. Конкурентоспособность товаров и услуг : учебное пособие для вузов / И. М. Лифиц. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 392 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07330-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488520>
 5. Бузукова, Е. А. Управление ассортиментом и основы категорийного менеджмента : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Бузукова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 181 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15602-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509159>
 6. Карташова Л. В. Управление ассортиментом товаров : в 2 ч. Ч. 1 : учебник для СПО / Л. В. Карташова, Н.И.Сергеева, Л.А.Колесникова. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 288 с. Текст: непосредственный
 7. Карташова Л.В. Управление ассортиментом товаров : в 2 ч. Ч. 2 : учебник для СПО / Л. В. Карташова, Н.И.Сергеева, Л.А.Колесникова. — 2-е изд., стер.— М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с. Текст: непосредственный
 8. Жулидов С.И. Организация торговли : учебник / С.И. Жулидов. — 2-е изд., пер раб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. - 350 с. (СПО). — DOI 10.12737/987233. Текст: непосредственный
 9. Хасанова Р. В. Основы коммерческой деятельности : учебник для СПО / Р. В. Хасанова. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 160 с. Текст: непосредственный
 10. Левкин, Г. Г. Коммерческая деятельность : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Г. Левкин, О. А. Никифоров. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 247 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15369-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497818>
 11. Гаврилов, Л. П. Организация коммерческой деятельности: электронная коммерция : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. П. Гаврилов. — 3-е изд., доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 477 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12180-3.
 12. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: Учеб. для нач. проф. образования / Под ред. А.Н.Неверова, Т.И.Чалых. - М.: ПрофОбрИздат, 2022г. - 464 с.
 13. Агапкин, А. М., Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»: учебное пособие / А. М. Агапкин, Г. А. Бобожинова. — Москва: Русайнс, 2022. — 175 с. — ISBN 978-5-4365-9873-4. — URL: <https://book.ru/book/944885> (дата обращения: 14.03.2025). — Текст: электронный.
 14. Аксенова, Л. И. Товароведение непродовольственных товаров: учебное пособие / Л. И. Аксенова, Н. А. Сариева, Г. В. Герлиц. — Минск: РИПО, 2023. — 450 с. — ISBN 978-985-7234-20-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154227> (дата обращения: 14.03.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

15. Григорян, Е.С. Товароведение : учебное пособие / Е.С. Григорян. – М. : ИНФРА-М, 2020. – 265 с. – (СПО).- Текст: непосредственный.
16. Рыжиков, С. Н. Товароведение продовольственных товаров : учеб. пособие / С. Н. Рыжиков. – Ростов н/Д : Феникс, 2020. – 347 с. : ил. – (СПО): Текст: непосредственный
17. Ашряпова, А. Х., Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум: учебно-практическое пособие / А. Х. Ашряпова. — Москва: КноРус, 2023. — 225 с. — ISBN 978-5-406-11095-9. — URL: <https://book.ru/book/947530> (дата обращения: 14.03.2025). — Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках профессионального модуля		
<ul style="list-style-type: none"> - соответствие выполнения приемки товаров по количеству и качеству согласно требованиям Инструкций П- 6, П - 7; - обоснованность использования сопроводительных документов на поступившие товары; - соблюдение сроков приемки товаров в соответствии с инструкциями П-6, П-7; - соблюдение правил продажи отдельных видов товаров - выполнение операций по сохранности товарно- - материальных ценностей в соответствии с требованиями нормативно технической документации; - правильность оформления договора о материальной ответственности, сопроводительных документов, товарного отчета; - правил и порядка проведения инвентаризации 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов</p> <p>Адекватность результатов поставленным целям, точность формулировки и правильное применение профессиональной терминологии, практическая значимость результатов работы</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p> <p>Оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических заданий, выполнении индивидуальных заданий, контрольных работ и других видов текущего контроля</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках профессионального модуля		
<ul style="list-style-type: none"> - заполнение сопроводительных документов в соответствии с требованиями НТД; - определение качества и комплектности и продовольственных и непродовольственных товаров; - проведение органолептической экспертизы отдельных групп товаров; - определение количества поступившего товара; - определение маркировки продовольственных и непродовольственных товаров; -соответствие выполнения подготовки продовольственных и непродовольственных товаров Правилам торговли; - соответствие выполнения размещения и выкладки 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов</p> <p>Адекватность результатов поставленным целям, точность формулировки и правильное применение профессиональной терминологии, практическая значимость результатов работы</p>	<p>Текущий контроль в форме собеседования, устного опроса</p> <p>Экспертное наблюдение и оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий</p> <p>Оценка результата выполнения практических и ситуационных задач</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p> <p>Экзамен квалификационный</p>

<p>продовольственных и непродовольственных товаров Правилам торговли;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие размещения и выкладки продовольственных и непродовольственных товаров санитарных нормам и правилам, требованиям стандарта. - распознавание групп, подгрупп и видов продовольственных и непродовольственных товаров в соответствии с классификацией продовольственных и непродовольственных товаров и НТД - соответствие определения пищевой ценности продуктов по составу данным на маркировке товара; - соответствие определения - качества и выявления дефектов различных групп продовольственных и непродовольственных товаров требованиям нормативной документации; - соответствие консультирования покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров предложенному алгоритму. - решение сложившихся ситуаций при обслуживании покупателей в соответствии с правилами торговли и Законом РФ «О защите прав потребителей»; - соответствие соблюдения правил продажи отдельных видов товаров правилам торговли и Закону РФ «О защите прав потребителей»; - соблюдение сроков годности и реализации товаров требованиям НТД; - соответствие качества товаров требованиям стандарта и Правилам торговли; - установление соответствия условий хранения товаров требуемому режиму; - определение по маркировке 		
--	--	--

<p>сроков годности и сроков хранения реализуемых товаров в соответствии с понятийной терминологией.</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение вычислительных операций на калькуляторе; - заполнение и ведение учетных и отчетных документов; - точность проведения расчетов с покупателями; - обеспечение сохранности материальных ценностей. 		
---	--	--