

**ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СОВЕТСКИЙ СОЦИАЛЬНО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ В.М. КЛЫКОВА»**

Рассмотрена:
на заседании предметно-цикловой
методической комиссии _____
Протокол № _____ от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель ПЦМК: _____

подпись

Утверждаю:
директор ОБ ПОУ «Советский социально-
аграрный техникум имени В.М. Клыкова»
_____ А.Д. Миронов
« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. Продажа непродовольственных товаров

МДК 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами

профессия 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

2022-2023гг.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Организация-разработчик: Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Советский социально аграрный техникум имени В.М. Клыкова».

Разработчик:

Савинова Инна Павловна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ/ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ/ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Продажа непродовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) - Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 38.01.02 **Продавец, контролер-кассир** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **«Продажа непродовольственных товаров»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для подготовки по профессии «Продавец непродовольственных товаров»

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области продажи потребительских товаров при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров;

уметь:

- идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;
- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;
- производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;

- производить взвешивание товаров отдельных товарных групп;

знать:

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

Перечень личностных результатов

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»

ЛР 13. Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию в производственной работе личного роста как профессионала

ЛР 14. Способный ставить перед собой цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий

ЛР 15. Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей специальности

ЛР 16. Способный искать и находить необходимую информацию используя разнообразные технологии её поиска, для решения возникающих в процессе производственной работы проблем.

ЛР 21. Демонстрирующий политическую культуру и электоральную активность, проявляющий субъективную позицию ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности и применяющего стандарты антикоррупционного поведения

ЛР 22. Способный к реализации творческого потенциала в духовной и предметной деятельности, социальной и профессиональной мобильности на основе выстраивания своей жизненной и профессиональной траектории

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего - 144 час., в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 72 часов, включая:

самостоятельной работы обучающегося - 22 часа;

учебной практики - 72 часов;

производственной практики - 180 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК1.	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.
ПК 2.	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.
ПК 3.	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
ПК 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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций, личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Промежуточная аттестация	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная)
				Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические				
1	2	3		4	5	6		7	8
ПК 1, ПК 3, ПК 4 ПК 2- ПК 5 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 4, ЛР 21, ЛР 22	ПМ 01. Продажа непродовольственных товаров МДК 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами	72	24	50	26	22		72	
ПК 1- ПК 5	Учебная практика, часов	72						72	
ПК 1- ПК 5	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)								
	Всего:	144		50	26	22		72	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

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	
МДК.02.01 Розничная торговля непродовольственными товарами		50	
Введение	Введение в профессиональный вид деятельности. Общая характеристика учебного процесса. Квалификационные характеристики продавца непродовольственных товаров	2	
Тема 1.1 Основы товароведения непродовольственных товаров	Содержание	2	
	1	Классификация непродовольственных товаров. Факторы, формирующие качество непродовольственных товаров, дефекты промышленных товаров и способы их обнаружения.	6
	Практические занятия		
	1	Решение практических задач, связанных с выявлением дефектов промышленных товаров	
	2	Чтение и расшифровка маркировки непродовольственных товаров	
	3	Технические регламенты и стандарты в сфере производства промышленных товаров.	
	4	Информация для потребителя. Приемка товаров, продажа и обмен	
	5	Изучение сопроводительных документов на товары промышленного ассортимента	
6	Изучение перечня товаров с установленными сроками годности и перечня товаров, не подлежащих обмену и возврату		
Тема 1.2 Текстильные товары	Содержание	2	
	1	Классификация, виды, потребительские свойства волокон и нитей. Способы переплетения нитей, виды отделки и ассортимент тканей. Показатели качества и правила ухода за товарами из текстильных материалов.	2
	Практические занятия		
	1	Способы переплетения нитей, виды отделки и ассортимент тканей.	
	2	Определение структуры и свойств тканей из натуральных и смешанных волокон	
3	Определение структуры и свойств тканей из синтетических волокон		
Тема 1.3 Трикотажные товары	Содержание	2	
	1	Классификация, виды, потребительские свойства трикотажных полотен. Ассортимент трикотажных товаров. Показатели качества и правила ухода за трикотажными изделиями.	2
	Практические занятия		
	1	Определение видов и свойств трикотажных полотен	
2	Изучение ассортимента трикотажных товаров		
1.4 Швейные товары	Содержание	2	
	1	Классификация, ассортимент, виды, показатели качества швейных товаров. Антропометрические параметры и размерный ряд швейных товаров. Маркировка и упаковка швейных товаров.	2
	Практические занятия		
	1	Изучение деталей и элементов швейных товаров	
2	Изучение ассортимента швейных товаров		
Тема 1.5 Нетканые материалы и искусственный мех	Содержание	1	
	1	Классификация, виды, свойства нетканых материалов и искусственного меха.	1
	Практические занятия		

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
	1	Определение видов и свойств нетканых материалов и искусственного меха	
Тема 1.6 Пушно-меховые и овчинно-шубные товары	Содержание		2
	1	Классификация, виды, ассортимент, свойства и показатели качества пушно-мехового сырья и полуфабрикатов. Ассортимент и потребительские свойства пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Показатели качества и правила ухода за изделиями из меха.	
	Практические занятия		2
	1	Определение видов и свойств пушно-мехового сырья и полуфабрикатов	
2	Изучение ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.		
Тема 1.7 Обувные товары	Содержание		2
	1	Классификация, ассортимент, виды обувных товаров. Антропометрические параметры и размерный ряд обуви, качественные характеристики, маркировка и упаковка обувных товаров.	
	Практические занятия		2
	1	Изучение деталей обуви и материалов для изготовления обувных товаров	
2	Изучение ассортимента обуви		
Тема 1.8 Галантерейные товары	Содержание		2
	1	Классификация, ассортимент, виды галантерейных товаров. Показатели качества и потребительские свойства галантерейных товаров.	
	Практические занятия		2
	1	Определение видов и свойств материалов для изготовления галантерейных товаров	
2	Изучение ассортимента галантерейных товаров		
Тема 1.9 Товары бытовой химии	Содержание		2
	1	Классификация, ассортимент, виды товаров бытовой химии. Показатели качества, потребительские свойства и правила использования товаров бытовой химии.	
	Практические занятия		2
	1	Изучение ассортимента моющих и чистящих средств	
2	Изучение ассортимента клеевых и лакокрасочных товаров		
Тема 1.10 Металлохозяйственные товары	Содержание		2
	1	Виды металлов и сплавов для изготовления металлохозяйственных товаров. Классификация, ассортимент, показатели качества и потребительские свойства металлопосудных товаров	
	Практические занятия		2
	1	Изучение ассортимента металлопосудных товаров и ножей	
2	Изучение ассортимента металлохозяйственных товаров и инструмента		
Тема 1.8 Галантерейные товары	Содержание		2
	1	Классификация, ассортимент, виды галантерейных товаров. Показатели качества и потребительские свойства галантерейных товаров.	
	Практические занятия		2
	1	Определение видов и свойств материалов для изготовления галантерейных товаров	
2	Изучение ассортимента галантерейных товаров		
Тема 1.11 Товары из	Содержание		2

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
пластмасс	1	Классификация, виды, свойства полимерных материалов. Ассортимент, показатели качества и потребительские свойства товаров из пластмасс	2
	Практические занятия		
	1	Определение видов и свойств полимерных материалов для изготовления товаров бытового назначения	
	2	Изучение ассортимента товаров из пластика.	
Всего по МДК			50
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 «Продажа непродовольственных товаров»			22
Конспектирование учебного текста. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий или составленным преподавателем). Тестирование. Подготовка сообщений. Решение производственных (профессиональных) задач.			
Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практических работ. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества различных видов непродовольственных товаров, особенности организации продаж			
Учебная практика			72
Виды работ: Вводный инструктаж по ТБ и охране труда на предприятии торговли. Организация работы магазинов промышленного ассортимента Движение товара в непродовольственном магазине Взаимодействие с покупателями Продажа одежно-обувных и галантерейных товаров Продажа гигиенических и парфюмерно-косметических товаров Продажа хозяйственно-бытовых товаров Продажа хозяйственно-бытовых товаров Продажа предметов интерьера Продажа электротоваров Продажа культурно-бытовых товаров Продажа автомо-, велотехники Продажа зоотоваров Продажа ювелирных изделий и часов			
Производственная практика			
Виды работ: Получение вводного инструктажа по ТБ и охране труда на предприятии торговли. Общее ознакомление с торговым предприятием. Изучение ассортимента товаров в магазине. Средства рекламы в магазине. Дополнительные услуги магазина для покупателей. Информация уголка потребителя. Оформление заявок на поставку товаров. Приемка товаров по количеству и качеству. Размещение товара на хранение. Подготовка товаров к продаже. Размещение товара в торговом зале. Оформление витрины. Оформление ценников. Организация рабочего места продавца. Организация процесса продажи. Консультирование покупателей. Демонстрация и показ товара. Изучение правил возврата качественного и некачественного товара.			
Всего			144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Оборудование торговых предприятий»; «Организация и технология розничной торговли», лабораторий «Торгово-технологического оборудования», «Учебный магазин».

Оборудование учебного кабинета «Оборудование торговых предприятий» и лаборатории торгово-технологического оборудования :

- комплект учебно-методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (планшеты, образцы товаров)
- контрольно-весовое оборудование
- контрольно-кассовые машины (чекопечатающие машины)
- автоматизированное рабочее место продавца (ПК с установленным торговым ПО «Фронтал. Лайт», фискальный регистратор, сканер штрих-кодов)

Оборудование учебного кабинета «Организация и технология розничной торговли» и лаборатории «Учебный магазин»:

- комплект учебно-методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (плакаты, планшеты, образцы товаров)
- автоматизированные рабочие места продавцов (ПК с установленным ПО 1С: «Управление торговлей 8.0», принтер этикеток, POS-терминалы, сканеры штрих-кодов, чек-принтеры, электронные денежные ящики)
- торговая мебель: витрины, прилавки, горки;
- торговый инвентарь;
- образцы товаров;
- стенд «Уголок покупателя»

Технические средства обучения - ПК, принтер, мультимедийное оборудование (видеопроектор, графических планшет, документ-камера, колонки)

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

2. Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. Пост. Правительства РФ от 20.10.1998 № 1222, от 02.10.1999 № Ц04, от 06.02.2002 № 81, от 12.07.2003 № 421);

3. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.;

4. ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769-ст

5. ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009г. № 770-ст.;

6. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст;

7. ГОСТ Р 51121-97 Товары непродовольственные. Информация для потребителя. Общие требования Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 30 декабря 1997 г., № 439-ст;

8. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановл. Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N115, (П-6);

9. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N115, (П-7);

10. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3-х т. Т.1: учеб. пособие для НПО/ С.В.Золотова, Е.Л. Пехташева и др.-М.: изд. центр «Академия». -448с., 2017

11. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В.3-х т.Т.2: учеб. пособие для НПО/В.И.Самарин, Т.И.Чалых и др.-М.: изд. центр «Академия». -336с., 2017

12. Справочник по товароведению непродовольственных товаров В 3-х т Т.3 :учеб.пособие / С.А.Золотова, Т.А.Мягих.-М.: изд.центр «Академия».-224с., 2017

13. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учеб. для НПО /А.Н.Неверов, Т.И.Чалых.-8-е изд.стер.-М.: изд. Центр «Академия».-464с., 2017

14. Муравина И.В. Основы товароведения: учеб. пособие для НПО.-2-е изд, стер.-М.: изд. Центр «Академия».-224с., 2018

15.Яковенко Н.В. Товароведение непродовольственных товаров. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для НПО.-3-е изд. стер.-96с., 2017

16.Ильина М.Г. Товароведение непродовольственных товаров. Практикум: учеб. пособие для НПО.- М.:изд. центр "Академия".-192с., 2018

Дополнительные источники:

Моисеенко Н.С. Основы товароведения: учебник/ Н.С. Моисеенко.-М.: КНОРУС, 2022.-414с.

Иванов Г.Г. Организация торговли (торговой деятельности): Учебник/ Г.Г. Иванов.- М.:

КНОРУС, 2022.- 222с.- СПО

www.biblioclub.ru - университетская библиотека онлайн

Интернет-ресурсы

www.gsen.ru - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

www.gks.ru - сайт Госкомстата;

www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;

www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;

www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;

www.consultant.ru - справочно - правовая система Консультант Плюс;

www.retailer.ru - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;

www.reteilerclub.ru - учебно-информационный проект Супер- розница

www.znaytovar.ru – сайт по товароведению и экспертизе товаров

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

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по профессиональному модулю фиксируются в оценочных ведомостях и протоколах.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	Проверка сопроводительных документов произведена верно, в соответствии с требованиями нормативных документов	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
	Подсчет количества товаров произведен верно	Экспертная оценка выполнения учебно-производственных работ.
	Определение качества товаров по органолептическим показателям произведено верно, в соответствии с требованиями стандартов и технических регламентов	Тестирование Экспертная оценка практических и учебно-производственных работ. Экзамен
	Приёмка товаров произведена последовательно согласно требованиям нормативных документов и правил техники безопасности	Экспертная оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПК 2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-	Подготовка товаров к продаже произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией	Тестирование Экспертная оценка выполнения учебно-производственных работ

технологическом оборудовании	Размещение товаров произведено верно, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности	Тестирование Экспертная оценка практических и учебно-производственных работ. Экзамен
	Выкладка товаров произведена верно, в соответствии с планограммой и правилами техники безопасности	Тестирование Экспертная оценка практических и учебно-производственных работ. Экзамен
ПК 3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	Обслуживание покупателей произведено верно, в соответствии с требованиями стандартов обслуживания	Экспертная оценка учебно-производственных работ. Экзамен
ПК 4. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	Контроль сохранности товарно-материальных ценностей производится верно, в соответствии с требованиями нормативных документов	Тестирование Экспертная оценка учебно-производственных работ

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы и учебно- производственных работ.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области продажи продовольственных товаров. Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы и учебно- производственных работ.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы и учебно- производственных работ.

ответственность за результаты своей работы.		работ.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы и учебно-производственных работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы и учебно- производственных работ.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения Выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе Участие в планировании и организации групповой работы	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении учебно-производственных работ.
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	Демонстрация соблюдения правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении учебно-производственных работ.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

В ХОДЕ ОЦЕНИВАНИЯ УЧИТЫВАЮТСЯ ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

**ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СОВЕТСКИЙ СОЦИАЛЬНО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ В.М. КЛЫКОВА»**

Рассмотрена:
на заседании предметно-цикловой методической
комиссии социально-экономического профиля

Протокол №__ от «__»_____ 20__ г.

Председатель ПЦМК: _____

подпись

Утверждаю:

директор ОБПОУ «Советский социально-аграрный
техникум имени В.М. Клыкова»

_____ А.Д. Миронов

«__»_____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Продажа продовольственных товаров

Профессия 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Организация-разработчик: Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Советский социально аграрный техникум имени В.М. Клыкова».

Разработчик:

Носова Елена Дмитриевна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Продажа продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) -является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **«Продажа продовольственных товаров»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 7. Изучать спрос покупателей.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для подготовки по профессии «Продавец продовольственных товаров»

Рабочая программа профессионального модуля может быть, использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области продажи потребительских товаров при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, 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:

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;

правила охраны труда.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего - 770 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 230 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 156 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 74 часа;

учебной практики - 324 часов;

производственной практики - 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК.1.	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК.2.	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК.3.	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 4.	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 5.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 6.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 7.	Изучать спрос покупателей.
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.

Код	Наименование результата обучения
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).
Перечень личностных результатов:	
ЛР 13	Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию в
ЛР 14	Способный ставить перед собой цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства
ЛР 15	Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей специальности
ЛР 16	Способный искать и находить необходимую информацию используя разнообразные технологии её поиска, для решения
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к
ЛР 21	Демонстрирующий политическую культуру и электоральную активность, проявляющий субъективную позицию ответственного
ЛР 22	Способный к реализации творческого потенциала в духовной и предметной деятельности, социальной и профессиональной

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Кол-во часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	230
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	156
В т.ч. в форме практической подготовки (всего)	74
в том числе:	
практические работы	74
Самостоятельная работа студента (всего)	74
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена	

3.2. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций и личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Промежуточная аттестация	Практика	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов		Учебная, часов	Производственная. часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
				Всего часов	в т.ч. часов, лабораторные работы и практические занятия, часов				
1	2	3		4	5	6	7	8	
ПК.2, ПК.4 – ПК.6	Раздел 1. Эксплуатация торгового оборудования и охрана труда	30	9	20	9	10			
ПК.1, ПК. 3, ПК 4 ПК.6	Раздел 2. Товароведная характеристика и качество продовольственных товаров	200	65	136	65	64			
П К. 1 - П К. 7	Учебная -практика, часов	324						324	
ПК.1 П К. 7	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, ЧАСОВ (ЕСЛИ ПРЕДУСМОТРЕНА КОНЦЕНТРИРОВАННАЯ ПРАКТИКА)	216							216
	Всего	770	74	156	74	74	Э	324	216

3.3. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами		156	
Эксплуатация торгового оборудования и охрана труда		20	
Тема 1.1 Общие вопросы по охране труда	Содержание	4	
	1 Введение. Правовые и организационные основы охраны труда. Законодательство РФ по охране труда. Органы государственного надзора, ведомственного и общественного контроля за состоянием охраны труда в торговле, их функции. Организация работы по охране труда в торговых предприятиях.	1	3
	2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Производственный травматизм и профессиональные заболевания, понятие, причины, виды, оформление материалов расследования несчастных случаев и их учет. Мероприятия по предупреждению травматизма и заболеваемости в предприятиях торговли.	1	3
	3 Электробезопасность. Понятие, факторы, вызывающие поражение человека электрическим током. Виды электротравм. Причины электротравматизма. Средства защиты человека от поражений электрическим током. Правила техники безопасности при эксплуатации электрооборудования.	1	3
	4 Пожарная безопасность. Организация пожарной охраны в торговых предприятиях. Стандарты, правила и инструкции по пожарной безопасности.	1	3
	Практические занятия	2	3
	1 Решение профессиональных задач «Правовые основы охраны труда» 2 Оформление материалов и учет несчастных случаев		
Тема 1.2. Охрана труда при эксплуатации торгового оборудования	Содержание	1	3
	2 Немеханическое оборудование. Немеханическое оборудование, торговый инвентарь. Правила эксплуатации и безопасности труда при эксплуатации немеханического оборудования и торгового инвентаря. Противопожарный инвентарь, его виды и правила эксплуатации.		
	Практические занятия	1	
	1 Правила эксплуатации и безопасности труда при эксплуатации немеханического оборудования и торгового инвентаря. 2 Противопожарный инвентарь, его виды и правила эксплуатации.		
	Содержание	1	3

Наименование разделов профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	3 Весоизмерительное оборудование. Правила пользования мерами и измерительными приборами в торговле. Типы весов, применяемых в торговле, условия и правила их эксплуатации. Взвешивание товаров. Требования техники безопасности и производственной санитарии при эксплуатации весоизмерительного оборудования		
	Практические занятия	1	
	1 Требования техники безопасности и санитарии при эксплуатации весоизмерительного оборудования		
	Содержание	1	3
	4 Механическое и тепловое оборудование. Правила эксплуатации фасовочно-упаковочного оборудования, теплового оборудования. Требования техники безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием		
	Практические занятия	1	
	1 Требования техники безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием		
	Содержание	1	3
	5 Холодильное оборудование. Правила эксплуатации холодильного оборудования и уход за ним. Санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности труда при работе с холодильным оборудованием		
	Практические занятия	1	
	1 Требования техники безопасности и санитарии при эксплуатации холодильного оборудования		
	Содержание	1	3
	6 Торговые автоматы. Правила эксплуатации торговых автоматов. Безопасность труда при обслуживании торговых автоматов		
	Практические занятия	1	
	1 Требования техники безопасности при эксплуатации торговых автоматов.		
	Содержание	1	3
	7 Подъемно-транспортное оборудование. Правила эксплуатации и техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах		
	Практические занятия	1	
	1 Правила эксплуатации и техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах		
Итоговое занятие	Повторение изученного.	1	3
	Выполнение индивидуальных практических заданий по пройденным темам	1	
Итого по разделу		20	
МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами			
Товароведная характеристика и качество продовольственных товаров		136	

Наименование разделов профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 2.1. Основы товароведения продовольственных товаров	Содержание	6	3
	1 Введение. Предмет и задачи товароведения. Классификация, маркировка и штриховое кодирование товаров. Качество и консервирование продовольственных товаров.		
	2 Пищевая ценность продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров. Энергетическая ценность. Показатели биологической полноценности. Краткая характеристика биологически-ценных веществ, норм их потребления. Продукты питания с повышенным содержанием физиологически активных веществ. Классификация веществ по усвояемости. Показатели, характеризующие доброкачественность.		
	Практические занятия	4	
	1 Расчет энергетической ценности продуктов.		
2 Чтение и расшифровка маркировки различных видов продовольственных товаров.			
3 Решение профессиональных задач «ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя».			
Тема 2.2. Товароведная характеристика и качество зерномучных товаров	Содержание	14	3
	1 Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества зерна, крупы, муки. Условия и сроки хранения и годности. Ассортимент, показатели качества макарон, хлеба и хлебобулочных изделий. Размещение, выкладка и обслуживание покупателей. Особенности продажи крупы, муки, макарон.	10	
	Практические занятия		
1 Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества зерномучных товаров на соответствие требованиям стандарта. Зерно, крупа, мука, макароны, хлеб и хлебобулочные изделия.			
Тема 2.3. Товароведная характеристика и качество вкусовых товаров	Содержание	4	3
	1 Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка. Отличие фальсифицированных товаров от товаров заменителей, взаимосвязь с ценами.	4	
	Практические занятия		
Изучение и оценка качества вкусовых товаров по органолептическим показателям.			
Тема 2.4. Товароведная характеристика и качество плодоовощных товаров	Содержание	7	3
	1 Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Условия и сроки хранения и годности, маркировка и упаковка.	7	
	Практические занятия		
	1 Изучение ассортимента и определение товарного качества свежих овощей и плодов		
2 Изучение ассортимента и оценка качества консервированных овощей по органолептическим показателям Предпродажная подготовка и обслуживание покупателей.			
	Содержание		

Наименование разделов профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 2.5. Товароведная характеристика и качество молочных товаров	1	Классификация и ассортимент молочных товаров. Виды, свойства и показатели качества молочных товаров. Условия, сроки хранения и годности, маркировка и упаковка. Отличие фальсифицированных товаров от товаров заменителей. Особенности продажи. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Размещение и выкладка. Обслуживание покупателей.	8	3
	Практические занятия		8	
	1	Изучение ассортимента молочных и кисломолочных товаров. Изучение оценки качества по органолептическим показателям.		
	2	Изучение ассортимента и оценки качества сыров по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта. Предпродажная подготовка молочных товаров. Обслуживание покупателей.		
Тема 2.6. Товароведная характеристика, качество и продажа крахмала, крахмалопродуктов, сахара, меда и кондитерских изделий	Содержание		8	3
	1	Классификация, ассортимент, виды, свойства и показатели качества меда, и сахаристых кондитерских товаров. Условия, сроки хранения и годности меда и сахаристых кондитерских изделий. Фальсификаты и товары-заменители. Классификация, ассортимент, виды, свойства и показатели качества мучных кондитерских товаров. Условия, сроки хранения и годности. Особенности продажи кондитерских изделий, тортов и пирожных. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Размещение и выкладка кондитерских товаров и тортов.		
	Практические занятия		4	
1	Изучение ассортимента и оценка качества меда и сахаристых кондитерских товаров. Изучение оценки качества по органолептическим показателям.			
	2	Предпродажная подготовка кондитерских изделий. Обслуживание покупателей.		
Тема 2.7. Товароведная характеристика, качество и продажа пищевых жиров.	Содержание		3	3
	1	Классификация, ассортимент, свойства, показатели качества; условия, сроки хранения и годности, маркировка и упаковка пищевых жиров. Отличие фальсифицированных товаров от товаров заменителей, взаимосвязь с ценами. Особенности продажи пищевых жиров. Размещение и выкладка.		
	Практические занятия		3	
1	Изучение ассортимента пищевых жиров. Изучение оценки качества пищевых жиров по органолептическим показателям. Предпродажная подготовка жиров. Обслуживание покупателей.			
Тема 2.8. Товароведная характеристика и качество соевых продуктов	Содержание		1	3
	1	Классификация, ассортимент, диетические свойства соевых продуктов, условия, сроки хранения и годности.		
	Практические занятия		1	
1	Изучение ассортимента и оценка качества соевых продуктов по органолептическим показателям			
Тема 2.9. Товароведная характеристика и качество рыбы и	Содержание		5	3
	1	Классификация, ассортимент, виды, свойства и показатели качества рыбы и рыбных товаров. Условия, сроки хранения и годности, маркировка и упаковка рыбы и рыбных товаров. Классификация, ассортимент, виды, свойства и показатели качества нерыбных товаров. Условия, сроки хранения и годности нерыбных		

Наименование разделов профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
рыбных продуктов		морепродуктов, маркировка и упаковка. Размещение и выкладка рыбных продуктов. Обслуживание покупателей.		
	Практические занятия		6	
1	Изучение ассортимента и оценки качества рыбы и рыбных товаров по органолептическим показателям. Изучение ассортимента и оценки качества нерыбных морепродуктов. Особенности продажи рыбы, рыбных и нерыбных морепродуктов. Предпродажная подготовка рыбы, рыбных и нерыбных морепродуктов. Обслуживание покупателей.			
Тема 2.10. Товароведная характеристика, качество и продажа яиц и яичных товаров	Содержание		2	3
	1	Классификация, ассортимент, показатели качества яиц и яичных товаров. Условия, сроки хранения, маркировка. Особенности продажи яиц. Товарные потери: виды, причины возникновения.		
	Практические занятия		2	
1	Определение вида, категории яиц и их качества. Предпродажная подготовка и продажа яиц и яичных товаров. Обслуживание покупателей.			
Тема 2.11. Товароведная характеристика и качество мяса и мясных продуктов	Содержание		8	3
	1	Классификация, ассортимент, виды, свойства и показатели качества мяса. Условия, сроки хранения и годности, маркировка и упаковка мяса. Классификация, ассортимент, виды, свойства и показатели качества мясных продуктов. Условия, сроки хранения и годности, маркировка и упаковка мясных продуктов. Особенности продажи мяса и мясных продуктов. Размещение и выкладка мясных продуктов. Товарные потери: виды, причины. Отличие фальсифицированных товаров от товаров заменителей, взаимосвязь с ценами.		
	Практические занятия		7	
1	Изучение ассортимента мяса и мясных полуфабрикатов. Изучение оценки качества мяса и мясных полуфабрикатов по органолептическим показателям. Изучение ассортимента и оценки качества копченостей, колбас, мясных и мясорастительных консервов. Предпродажная подготовка мясных продуктов. Обслуживание покупателей. Изучение ассортимента и оценки качества копченостей, колбас.			
Тема 2.12. Товароведная характеристика, качество и продажа консервов.	Содержание		4	3
	1	Изучение ассортимента мясных и мясорастительных консервов. Условия, сроки хранения и годности мясных и мясорастительных консервов. Изучение маркировки и расшифровки консервов.		
	Практические занятия		2	
1	Предпродажная подготовка и особенности продажи консервов молочных, мясных и рыбных. Предпродажная подготовка и особенности продажи консервов плодоовощных.			
Тема 2.13. Товароведная характеристика, качество и продажа замороженных продуктов	Содержание		2	3
	1	Особенности продажи замороженных продуктов. Размещение и выкладка замороженных продуктов.		
	Практические занятия		2	
1	Предпродажная подготовка замороженных продуктов. Обслуживание покупателей.			

Наименование разделов профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 2.14. Товароведная характеристика, качество и продажа продуктов детского питания	Содержание	2	3
	1 Классификация продуктов детского питания, детские чаи, упаковывание, маркировка и хранение.		
	Практические занятия	4	
	1 Особенности продажи продуктов детского и диетического питания. Размещение и выкладка продуктов детского питания. Обслуживание покупателей. Предпродажная подготовка к продаже детского и диетического питания. Обслуживание покупателей по продаже детского и диетического питания.		
Итоговое занятие	Содержание	1	3
	1 Повторение изученного. Урок обобщающий.		
	Практические занятия	1	
	1 Повторение изученного. Выполнение индивидуальных заданий по пройденным темам.		
<p>Самостоятельная работа при изучении программы модуля «Продажа продовольственных товаров» Конспектирование учебного текста. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Тестирование. Подготовка сообщений. Решение производственных (профессиональных) задач. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практических работ.</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Научно-технический прогресс в торговле 2. Торговые автоматы 3. Погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины 4. Методы изучения покупательского спроса 5. Товарные потери 6. Отличие фальсифицированных товаров от товаров заменителей 7. Особенности подготовки к продаже различных видов продовольственных товаров 		74	

Наименование разделов профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Учебная практика		324	
Виды работ: 1. Получение вводного инструктажа по ТБ и охране труда на предприятии торговли. Ознакомление с торговым предприятием. 2. Эксплуатация механического, немеханического и весоизмерительного оборудования 3. Продажа хлебобулочных товаров 4. Продажа бакалейных товаров 5. Продажа плодоовощных товаров 6. Продажа молочных товаров 7. Продажа кондитерских изделий 8. Продажа пищевых жиров и яиц 9. Продажа рыбных товаров 10. Продажа мясных товаров 11. Эксплуатация холодильного торгово-технологического оборудования 12. Продажа консервов 13. Продажа замороженных продуктов 14. Продажа детского и диетического питания			
Производственная практика		216	
Виды работ: 1. Получение вводного инструктажа по ТБ и охране труда на предприятии торговли. Ознакомление с торговым предприятием. 2. Продажа хлеба и хлебобулочных изделий 3. Продажа бакалейных товаров 4. Продажа плодоовощных товаров 5. Продажа молочных товаров 6. Продажа кондитерских изделий 7. Продажа яиц и пищевых жиров 8. Продажа рыбных товаров 10. Продажа мясных товаров 10. Продажа консервов 10. Продажа замороженных продуктов 11. Продажа детского и диетического питания			
Всего		770	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Товароведение», «Оборудование торговых предприятий»; лаборатории «Учебный магазин».

Оборудование учебного кабинета «Оборудование торговых предприятий»:

- комплект учебно-методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (планшеты, образцы товаров)
- контрольно-весовое оборудование
- контрольно-кассовые машины
- автоматизированное рабочее место продавца (ПК с установленным торговым ПО «Фронтал. Лайт», фискальный регистратор, сканер штрих-кодов, печатающие электронные весы)

Оборудование учебного кабинета «Товароведение»:

- комплект учебно-методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (плакаты, планшеты, образцы товаров)

Оборудование лаборатории:

- комплект учебно-методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- автоматизированное рабочее место продавца (ПК с установленным ПО 1С: «Управление торговлей 8.0», принтер этикеток, POS-терминал, сканер штрих-кодов, чек-принтер, электронный денежный ящик)
- торговая мебель: витрина, прилавок, горки;
- торговый инвентарь;
- образцы товаров;
- уголок покупателя

Технические средства обучения - ПК, мультимедийное оборудование.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1.ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст.
- 2.Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. № 115, (П-6).
- 3.Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. № 115, (П-7).
- 4.Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций. -М.: Издательский центр «Академия», 2008.-208с. - 18ВМ 978-5-7695-3574-1.
- 5.Оборудование торговых предприятий. /Парфентьева Т. Р. И др.-М.: Академия, 2006. - 236с.- 18ВМ: 978-5-7695-7643-0.
- 6.Основы товароведения: учебник /Н.С. Моисеенко. – Москва: КНОРУС, 2022. – 414 с. – (Среднее профессиональное образование).
7. Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда +е Приложение: тесты: учебник/С.Н. Рыжиков. – Москва: КНОРУС, 2022. – 324 с. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-09234-7
- 8.Организация торговли (торговой деятельности): учебник/Г.Г. Иванов. – Москва: КНОРУС, 2022. – 222 с. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-09325-2
- 9.Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник/А.Т. Васюкова. – Москва: КНОРУС, 2022. – 198 с. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-10097-4
- 10.Психология и этика торговли/М.А. Измайлова: для студентов учреждений доп. проф. образования. – М: Издательский центр «Академия», 2009. – 176 с. – (Непрерывное профессиональное образование. Торговля). ISBN 978-5-7695-5686-9
- 11.Товароведение: учеб. пособие/Е.С. Григорян. – М.:ИНФРА-М, 2018. -265 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – www.dx.doi.org/10.12737/859. ISBN 978-5-16-005764-4 (print)

ISBN 978-5-16-100213-1 (online).

12.Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учеб. пособие/М.А. Николаева, М.А. Положишникова. – М.: ИНФРА-М, 2018. – 464 с. – (Высшее образование: Бакалавриат).

ISBN 978-5-16-013739-1 (print)

ISBN 978-5-16-106412-2 (online).

13.Справочник по товароведению продовольственных товаров: В 2 т.: учеб. пособие для нач. проф. образования/Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 336 с.

ISBN 978-5-7695-2357-1.

14.Справочник по товароведению продовольственных товаров: В 2 т.: учеб. пособие для нач. проф. образования/Н.С. Никифорова, А.М. Новикова, С.А. Прокофьева. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 384 с.

ISBN 978-5-7695-2356-4.

15.Оборудование торговых предприятий: учебник для НПО/Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Маркова, А.А. Петухова/- 6-е изд., перераб.: Изд. центр «Академия», 2012. – 224 с.

Справочники:

Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2 т.- М.: Издательский центр «Академия», 2008.-384с. - 18ВМ 978-5-7695-2356-4

Дополнительные источники:

1.Криштафович В.И., Колобов С.В. Методы и техническое обеспечение контроля качества (продовольственные товары) (2-е издание). - М.: Дашков и К, 2008 г. - 124 с.

- 18ВМ 5-91131-389-8;

2.Романов А.С. и др. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность. 2-е изд., испр. - Томск: Сибирское унив. изд-во, 2007 г. -278с.

- 18ВМ 978-5-379-00186-5;

3.Кашенко В.Ф., Кашенко Л. В. Торговое оборудование. - М.: Альфа-М, 2008 г. -398 с.

- 18ВМ 5-98281-070-3

4.Памбухчиянц О.В. Пособие для продавца продовольственных товаров. - М.: Дашков и К, 2008 г.- 316 с. - 18ВМ 978-5-91131-623-5;

5.Товароведение молочных, мясных, рыбных товаров и пищевых концентратов: учеб. пособие/Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, И.О. Рыжова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 64 с. – (Торговля).

6.Плотникова Т.В., Позняковский В.М. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность. 4-е изд., испр. и доп. -Новосибирск: Сибирское унив. изд-во, 2007 г. - 304 стр.

- 18ВМ 978-5-379-00191;

Интернет-ресурсы

www.gsen.ru - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

www.gks.ru- сайт Госкомстата.

www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса».

www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля».

www.retailer.ru - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли.

www.reteilerclub.ru - учебно-информационный проект Супер-розница.

www.biblioclub.ru.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Преподавание МДК.02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами» профессионального модуля 02 «Продажа продовольственных товаров» имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются практические занятия, которые проводятся после изучения соответствующих тем. Для развития творческой активности обучающихся в программе предусмотрено выполнение самостоятельных творческих работ.

Освоению данного модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин ОП.00: «Организация и технология розничной торговли» ОП.03. и «Санитария и гигиена» ОП.04. и МДК.03.01. «Эксплуатация контрольно-кассовой техники» ПМ.03 «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями».

Преподавание МДК.02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами» ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров» проводится в тесной взаимосвязи с другими общепрофессиональными дисциплинами: «Основы деловой культуры» ОП.01, «Основы бухгалтерского учета» ОП.02, «Защита прав потребителей» ОПВ.07, «Оборудование торговых предприятий» ОПВ.06.

В процессе изучения ПМ.02 преподаватели и мастера производственного обучения должны использовать активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика УП.02. проводится на базе учебного заведения - в лаборатории «Учебный магазин». Для выполнения программы практики учебная группа делится на две подгруппы. Руководство подгруппами осуществляет мастер производственного обучения.

Производственная практика ПП.02. проводится в магазинах поселка и района. Руководство осуществляет руководитель практики от учебного заведения, а так же руководитель практики от торгового предприятия. Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики.

Формой итоговой аттестации по ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров» является проведение междисциплинарного экзамена.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **«Продажа продовольственных товаров»** обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование.

Квалификация педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Руководство практикой осуществляет мастер производственного обучения Носова Елена Дмитриевна, образование среднее специальное, стаж работы – 21 год. Прошла стажировку в магазине «Пятерочка» п. Кшенский (ЗАО ТД «Перекресток»).

Инженерно-педагогический состав:

Носова Елена Дмитриевна, преподаватель, образование среднее специальное. Стаж работы 21 год. Прошла стажировку в магазине «Пятерочка» п. Кшенский (ЗАО ТД «Перекресток»).

Савинова Инна Павловна, преподаватель, образование среднее специальное. Стаж работы 6 лет. Прошла стажировку в магазине «Пятерочка» п. Кшенский (ЗАО ТД «Перекресток»).

Твердовская Елена Васильевна, образование среднее специальное. Стаж работы 6 лет. Прошла стажировку в магазине «Пятерочка» п. Кшенский (ЗАО ТД «Перекресток»).

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

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в оценочных ведомостях и протоколах.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели ре- зультатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>ПК 1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары</p>	<p>Проверка сопроводительных документов произведена верно, в соответствии с требованиями нормативных документов</p> <p>Подсчет количества товаров произведен верно, согласно заданию</p> <p>Определение качества товаров по органолептическим показателям произведено верно, в соответствии с требованиями стандартов и технических регламентов</p> <p>Приёмка товаров произведена последовательно согласно требованиям нормативных документов и правил техники безопасности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.</p> <p>Тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения учебно - производственных работ.</p> <p>Тестирование</p> <p>Экспертная оценка практических и учебно - производственных работ. Экзамен</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели ре- зультатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>ПК 2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку</p>	<p>Подготовка товаров к продаже произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией</p> <p>Размещение товаров произведено верно, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности</p> <p>Выкладка товаров произведена верно, в соответствии с planoграммой и правилами техники безопасности</p>	<p>Экспертная оценка выполнения учебно - производственных работ. Тестирование</p> <p>Экспертная оценка практических и учебно - производственных работ. Экзамен</p> <p>Тестирование</p> <p>Экспертная оценка практических и учебно - производственных работ. Экзамен</p>
<p>ПК 3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров</p>	<p>Обслуживание покупателей произведено верно, в соответствии с требованиями стандартов обслуживания</p>	<p>Тестирование</p> <p>Экспертная оценка практических и учебно - производственных работ. Экзамен</p>
<p>ПК 4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.</p>	<p>Размещение товаров на хранение произведено верно, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности</p> <p>Режим хранения товаров выбран верно, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники</p>	<p>Тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения учебно - производственных работ</p> <p>Тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения учебно - производственных работ</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели ре- зультатов подготовки	Формы и методы контроля
	безопасности	
ПК 5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования	<p>Эксплуатация весоизмерительного оборудования произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности</p> <p>Эксплуатация холодильного оборудования произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности</p> <p>Эксплуатация немеханического оборудования и торгового инвентаря произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности</p>	<p>Тестирование</p> <p>Экспертная оценка учебно - производственных работ</p> <p>Экзамен</p> <p>Тестирование</p> <p>Экспертная оценка практических и учебно - производственных работ.</p> <p>Тестирование</p> <p>Экспертная оценка учебно - производственных работ.</p> <p>Экзамен</p>
ПК 6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	Контроль сохранности товарно-материальных ценностей произведён верно, в соответствии с требованиями нормативных документов	<p>Тестирование</p> <p>Экспертная оценка учебно - производственных работ.</p> <p>Экзамен</p>
ПК 7. Изучать спрос покупателей	<p>Выборка респондентов произведена правильно, в соответствии с заданием</p> <p>Опрос покупателей произведен верно, в соответствии с заданием</p>	<p>Тестирование</p> <p>Экспертная оценка учебно - производственных работ.</p>

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

<p>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</p>	<p>Основные показатели результатов подготовки</p>	<p>Формы и методы контроля</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии. Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области продажи продовольственных товаров.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы и учебно – производственных работ.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы и учебно - производственных работ.</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы и учебно - производственных работ.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой</p>	<p>Нахождение и использование информации для эффективного</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>для эффективного выполнения профессиональных задач</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>Решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации</p> <p>Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ</p> <p>Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>выполнении внеаудиторной самостоятельной работы и учебно - производственных работ.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы и учебно - производственных работ.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы и учебно - производственных работ.</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения</p> <p>Выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе</p> <p>Участие в планировании и организации групповой работы</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении учебно - производственных работ.</p>
<p>ОК 7. Соблюдать правила</p>	<p>Демонстрация соблюдения</p>	<p>Экспертное наблюдение и</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.</p>	<p>правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров</p>	<p>оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении учебно - производственных работ.</p>
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

В ходе оценивания учитываются личностные результаты.

**ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СОВЕТСКИЙ СОЦИАЛЬНО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ В.М. КЛЫКОВА»**

Рассмотрена:

на заседании предметно-цикловой методической
комиссии _____

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Председатель ПЦМК: _____

подпись

Утверждаю:

директор ОБ ПОУ «Советский социально-аграрный
техникум имени В.М. Клыкова»

_____ А.Д. Миронов

«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 Продажа непродовольственных товаров

профессия 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

2022-2023гг.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Организация-разработчик: Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Советский социально аграрный техникум имени В.М. Клыкова».

Разработчик:

Савинова Инна Павловна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ/ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ/ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Продажа непродовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) - Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 38.01.02 **Продавец, контролер-кассир** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **«Продажа непродовольственных товаров»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей. Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для подготовки по профессии «Продавец непродовольственных товаров»

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области продажи потребительских товаров при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров;

уметь:

- идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;
- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;
- производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;
- производить взвешивание товаров отдельных товарных групп;

знать:

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

Перечень личностных результатов

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 13. Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию в производственной работе личного роста как профессионала

ЛР 14. Способный ставить перед собой цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий

ЛР 15. Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей специальности

ЛР 16. Способный искать и находить необходимую информацию используя разнообразные технологии её поиска, для решения возникающих в процессе производственной работы проблем.

ЛР 21. Демонстрирующий политическую культуру и электоральную активность, проявляющий субъективную позицию ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности и применяющего стандарты антикоррупционного поведения

ЛР 22. Способный к реализации творческого потенциала в духовной и предметной деятельности, социальной и профессиональной мобильности на основе выстраивания своей жизненной и профессиональной траектории

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего - 138 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 201 часов, включая:

самостоятельной работы обучающегося - 63 часа;

учебной практики - 324 часов;

производственной практики - 180 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК1.	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.
ПК 2.	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.
ПК 3.	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
ПК 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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций, личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Промежуточная аттестация	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
				Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические				
1	2	3		4	5	6		7	8
ПК 1, ПК 3, ПК 4 ПК 2- ПК 5 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 4, ЛР 21, ЛР 22	ПМ 01. Продажа непродовольственных товаров МДК 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами	201	67	138	73	63			
ПК 1- ПК 5	Учебная практика, часов	324						324	
ПК 1- ПК 5	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	180							180
	Всего:	705	67	138	73	73		324	180

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

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
Раздел 1. Товароведная характеристика и ассортимент непродовольственных товаров		76
МДК.02.01 Розничная торговля непродовольственными товарами		76
Тема 1.10 Товары бытовой химии	Содержание	2
	1 Классификация, ассортимент, виды товаров бытовой химии. Показатели качества, потребительские свойства и правила использования товаров бытовой химии.	
	Практические занятия	1
1 Изучение ассортимента клеевых и лакокрасочных товаров		
Тема 1.11 Металлохозяйственные товары	Содержание	2
	1 Виды металлов и сплавов для изготовления металлохозяйственных товаров. Классификация, ассортимент, показатели качества и потребительские свойства металлопосудных товаров. Классификация, ассортимент, показатели качества и потребительские свойства ножей, хозяйственных товаров и инструмента.	
	Практические занятия	2
	1 Изучение ассортимента металлопосудных товаров и ножей	
2 Изучение ассортимента металлохозяйственных товаров и инструмента		
Тема 1.12 Товары из пластмасс	Содержание	2
	1 Классификация, виды, свойства полимерных материалов. Ассортимент, показатели качества и потребительские свойства товаров из пластмасс	
	Практические занятия	1
1 Изучение ассортимента товаров из пластмасс.		
Тема 1.13 Стекланные товары	Содержание	2
	1 Классификация, виды, свойства стекла. Способы декорирования стеклоизделий. Ассортимент, показатели качества и потребительские свойства стеклянных товаров	
	Практические занятия	1
1 Изучение ассортимента стеклянных товаров		
1.14 Керамические товары	Содержание	2
	1 Классификация, виды, свойства керамики. Способы декорирования керамических изделий. Ассортимент, показатели качества и потребительские свойства керамических товаров.	
	Практические занятия	2
	1 Определение видов и свойств керамики	
2 Изучение ассортимента керамических товаров.		
Тема 1.15 Строительные	Содержание	2

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
товары	1	Классификация, ассортимент, виды строительных товаров. Потребительские свойства, показатели качества, маркировка, нормы расхода строительных товаров для отделочных работ	2
	Практические занятия		
	1	Изучение ассортимента отделочных материалов для внутренних работ	
	2	Изучение ассортимента материалов для строительных и наружных отделочных работ	
	3	Решение задач на определение показателей расхода материалов при проведении строительно-отделочных работ	
Тема 1.16 Мебельные товары	Содержание		2
	1	Классификация, ассортимент, виды мебельных товаров. Потребительские свойства, показатели качества мебельных товаров и уход за ними.	
	Практические занятия		
	1	Изучение ассортимента мебели	1
Тема 1.17 Ковры и ковровые изделия	Содержание		2
	1	Классификация, ассортимент, виды ковровых изделий. Потребительские свойства, показатели качества ковров и ковровых изделий, маркировка, уход за ковровыми изделиями.	
	Практические занятия		
	1	Изучение ассортимента ковровых изделий и особенностей ухода за ними	2
Тема 1.18 Электробытовые товары	Содержание		2
	1	Классификация, ассортимент, виды электробытовых товаров. Потребительские свойства, показатели качества электробытовых товаров и правила электробезопасности при их эксплуатации	
	Практические занятия		
	1	Изучение ассортимента и технических характеристик бытовых электроприборов и электропроводов	2
Тема 1.19 Бытовые электронные товары	Содержание		2
	1	Классификация, ассортимент, виды бытовых электронных товаров. Эксплуатационные характеристики и показатели качества бытовых электронных товаров.	
	Практические занятия		
	1	Изучение ассортимента бытовых электронных товаров, эксплуатации и обслуживания.	2
Тема 1.20 Канцелярские	Содержание		2

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
товары	1	Классификация, ассортимент, виды канцелярских товаров и школьно-письменных принадлежностей. Назначение, потребительские свойства и качественные характеристики канцелярских и школьно-письменных товаров	2
	Практические занятия		
	1	Изучение ассортимента школьно-письменных принадлежностей и канцелярских товаров	
Тема 1.21 Оргтехнические товары	Содержание		2
	1	Классификация, ассортимент, виды оргтехнических товаров. Потребительские свойства, технические характеристики и показатели качества оргтехнических товаров.	
	Практические занятия		
Тема 1.22 Фототовары	1	Изучение ассортимента компьютерной, копировально-множительной техники и техники спец. назначения	2
	Содержание		
	1	Классификация, ассортимент, виды фототоваров. Расходные материалы для фоторабот, качество и потребительские свойства фототехники.	
Тема 1.23 Книжные товары, печатная продукция, видео- и звукозаписи	Практические занятия		2
	1	Изучение технических характеристик фототехники	
	Содержание		
Тема 1.24 Музыкальные товары	1	Классификация, ассортимент, виды книжных товаров, печатной продукции и видео-, аудиозаписей. Качественные характеристики и потребительские свойства книжных товаров, печатной продукции, видео- и звукозаписей.	2
	Практические занятия		
	1	Изучение ассортимента книжных товаров, потребительских свойств печатной продукции, видео- и аудиозаписей.	
Тема 1.25 Игрушки	Содержание		2
	1	Классификация, ассортимент, виды музыкальных товаров. Потребительские свойства и показатели качества музыкальных товаров.	
	Практические занятия		
Тема 1.26 Изделия народных	1	Изучение ассортимента и потребительских свойств музыкальных товаров	2
	Содержание		
	1	Классификация, ассортимент, виды игрушек. Назначение, потребительские свойства и требования к качеству игрушек.	
Тема 1.25 Игрушки	Практические занятия		2
	1	Изучение ассортимента игрушек	
	2	Определение потребительских свойств игрушек	
Тема 1.26 Изделия народных	Содержание		2

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
художественных промыслов (НХП) и сувениры	1	Классификация, ассортимент, виды изделий НХП и сувениров. Народные художественные промыслы России.	1
	Практические занятия		
	1	Изучение качества и особенностей сувенирной продукции	
	2	Изучение качества и особенностей изделий НХП	
Тема 1.27 Спортивные, охотничьи и рыболовные товары и средства индивидуальной защиты	Содержание		2
	1	Классификация, ассортимент, виды спортивных, охотничьих, рыболовных товаров и средств индивидуальной защиты. Качество и потребительские свойства спортивных, охотничьих, рыболовных товаров и средств индивидуальной защиты.	
	Практические занятия		1
	1	Определение видов спортивных, охотничьих и рыболовных товаров	
2	Изучение потребительских свойств спортивных, охотничьих и рыболовных товаров и средств индивидуальной защиты.		
Тема 1.28 Авто-, мото-, велотехника и запчасти к ним	Содержание		2
	1	Виды, марки, классы, модели автомобильной техники. Технические характеристики автомобилей. Виды, модели, технические особенности мото- и велотехники. Запасные части, расходные жидкости, инструменты и приспособления для ремонта авто-, мото-, вело-техники.	
	Практические занятия		2
	1	Изучение видов, моделей, технических особенностей авто, мото- и велотехники.	
	2	Изучение ассортимента и требований к качеству запасных частей для ремонта авто-, мото-, велотехники	
	3	Изучение ассортимента и требований к качеству расходных жидкостей и инструментов и приспособлений для ремонта авто-, мото-, велотехники	
Тема 1.29 Зоотовары	Содержание		1
	1	Классификация, ассортимент, виды зоотоваров. Особенности, качество и потребительские свойства зоотоваров.	
	Практические занятия		1
	1	Изучение ассортимента кормов и аксессуаров для животных, требования к их качеству	
Тема 1.30 Ювелирные товары	Содержание		2

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
и часы	1	Виды благородных металлов для изготовления ювелирных изделий и часов. Виды драгоценных камней, используемых в ювелирных изделиях и часах. Ассортимент и показатели качества ювелирных изделий и часов.	2
	Практические занятия		
	1	Изучение свойств драгоценных металлов и камней	
	2	Изучение ассортимента и маркировки ювелирных изделий и часов	
Раздел 2. Охраны труда торгового предприятия			62
МДК.01.01			62
№ п/п	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов
	Содержание		1
1.	Понятие и назначение охраны труда.		2
2.	Нормативно-правовая база охраны труда.		1
3.	Служба охраны труда в организации.		1
4.	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий труда		1
	Практическая работа		1
5.	Совершенствование охраны труда на предприятии торговли.		2
	Содержание		1
6.	Понятие, назначение и регламентация техники безопасности.		2
7.	Требования техники безопасности к организации рабочих мест.		2
8.	Техническая безопасность при эксплуатации торгового оборудования.		1
9.	Санитарные правила и нормы условий труда.		2
	Практическая работа		1
10.	Обучение персонала технике безопасности		2
	Содержание		1
11.	Отраслевые правила по охране труда по соблюдению условий труда в торговле		1
	Практическая работа		1
12.	Ответственность и наказание за нарушение требований охраны труда		2
	Содержание		1
13.	Государственное регулирование в сфере охраны труда		1
14.	Основные положения трудового права		2
	Практическая работа		1
15.	Совершенствование охраны труда на предприятии торговли		2
	Содержание		1
16.	Производственный травматизм и профессиональная заболеваемость		2
17.	Требования безопасности к технологическому оборудованию		1
18.	Обеспечение электробезопасности		1
19.	Вредные вещества и меры защиты от их воздействия		1
20.	Микроклимат на рабочих местах и его обеспечение		1

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
	Практическая работа	2
21.	Безопасная организация рабочего места	1
	Содержание	2
22.	Освещение производственных помещений. Защита от производственного шума и вибрации.	2
23.	Средства индивидуальной защиты	1
24.	Организация пожарной безопасности	1
25.	Средства и техника тушения пожаров	2
26.	Понятие, классификация и характеристика вредных производственных факторов	1
27.	Методы анализа травматизма и профессиональных заболеваний на предприятии	2
28.	Негативные биологические и химические факторы	1
29.	Средства защиты от воздействия электрического тока	1
30.	Правила безопасной эксплуатации электрооборудования	2
31.	Последствия поражения электрическим током	1
32.	Организация работы по охране труда на предприятии	2
33.	Особенности охраны труда женщин и молодежи	1
34.	Оформление работы распоряжением, наряд-допуском, перечнем работ	1
35.	Оказание первой помощи при несчастных случаях на производстве	1
36.	Обучение, инструктаж и проверка знаний работников по охране труда	2
37.	Противопожарный инструктаж	2
38.	Дифференцированный зачет	2
	Всего	54
	Самостоятельная работа при изучении Конспектирование учебного текста. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий или составленным преподавателем). Тестирование. Подготовка сообщений. Решение производственных (профессиональных) задач.	
	Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практических работ. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества различных видов непродовольственных товаров, особенности организации продаж	
	Учебная практика Виды работ: Вводный инструктаж по ТБ и охране труда на предприятии торговли. Организация работы магазинов промышленного ассортимента Движение товара в непродовольственном магазине Взаимодействие с покупателями Продажа одежно-обувных и галантерейных товаров Продажа гигиенических и парфюмерно-косметических товаров Продажа хозяйственно-бытовых товаров Продажа хозяйственно-бытовых товаров Продажа предметов интерьера Продажа электротоваров Продажа культурно-бытовых 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
	Продажа автомо-, велотехники Продажа зоотоваров Продажа ювелирных изделий и часов	
	Производственная практика Виды работ: Получение вводного инструктажа по ТБ и охране труда на предприятии торговли. Общее ознакомление с торговым предприятием. Изучение ассортимента товаров в магазине. Средства рекламы в магазине. Дополнительные услуги магазина для покупателей. Информация уголка потребителя. Оформление заявок на поставку товаров. Приемка товаров по количеству и качеству. Размещение товара на хранение. Подготовка товаров к продаже. Размещение товара в торговом зале. Оформление витрины. Оформление ценников. Организация рабочего места продавца. Организация процесса продажи. Консультирование покупателей. Демонстрация и показ товара. Изучение правил возврата качественного и некачественного товара.	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Оборудование торговых предприятий»; «Организация и технология розничной торговли», лабораторий «Торгово-технологического оборудования», «Учебный магазин».

Оборудование учебного кабинета «Оборудование торговых предприятий» и лаборатории торгово-технологического оборудования :

- комплект учебно-методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (планшеты, образцы товаров)
- контрольно-весовое оборудование
- контрольно-кассовые машины (чекопечатающие машины)
- автоматизированное рабочее место продавца (ПК с установленным торговым ПО «Фронтал. Лайт», фискальный регистратор, сканер штрих-кодов)

ПО «Фронтал. Лайт», фискальный регистратор, сканер штрих-кодов)

Оборудование учебного кабинета «Организация и технология розничной торговли» и лаборатории «Учебный магазин»:

- комплект учебно-методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (плакаты, планшеты, образцы товаров)
- автоматизированные рабочие места продавцов (ПК с установленным ПО 1С: «Управление торговлей 8.0», принтер этикеток, POS-терминалы, сканеры штрих-кодов, чек-принтеры, электронные денежные ящики)
- торговая мебель: витрины, прилавки, горки;
- торговый инвентарь;
- образцы товаров;
- стенд «Уголок покупателя»

Технические средства обучения - ПК, принтер, мультимедийное оборудование

(видеопроектор, графических планшет, документ-камера, колонки)

4.2 Информационное обеспечение обучения **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,** **дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
2. Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. Пост. Правительства РФ от 20.10.1998 № 1222, от 02.10.1999 № Ц04, от 06.02.2002 № 81, от 12.07.2003 № 421);
3. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.;
4. ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769-ст
5. ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009г. № 770-ст.;
6. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст;
7. ГОСТ Р 51121-97 Товары непродовольственные. Информация для потребителя. Общие требования Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 30 декабря 1997 г., № 439-ст;
8. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановл. Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N115, (П-6);
9. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N115, (П-7);
10. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3-х т. Т.1: учеб. пособие для НПО/ С.В.Золотова, Е.Л. Пехташева и др..-М.: изд. центр «Академия».- 448с.,2017
11. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В.3-х т.Т.2: учеб. пособие для НПО/В.И.Самарин, Т.И.Чалых и др..-М.: изд. центр «Академия».-336с.,2017
12. Справочник по товароведению непродовольственных товаров В 3-х т Т.3 :учеб.пособие / С.А.Золотова, Т.А.Мягких.-М.: изд.центр «Академия».-224с.,2017
13. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учеб. для НПО /А.Н.Неверов, Т.И.Чалых.-8-е изд.стер.-М.: изд. Центр «Академия».-464с.,2017
14. Муравина И.В. Основы товароведения: учеб. пособие для НПО.-2-е изд, стер.-М.: изд. Центр «Академия».-224с.,2018
- 15.Яковенко Н.В. Товароведение непродовольственных товаров. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для НПО.-3-е изд. стер.-96с.,2017
- 16.Ильина М.Г. Товароведение непродовольственных товаров. Практикум: учеб. пособие для НПО.-М.:изд. центр "Академия".-192с.,2018
- 17.С.Н. Рыжиков Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда. Учебник СПО. Издательство № 614326- 324 с., 2022 г.

Дополнительные источники:

Моисеенко Н.С. Основы товароведения: учебник/ Н.С. Моисеенко.-М.: КНОРУС, 2022.- 414с.

Иванов Г.Г. Организация торговли (торговой деятельности): Учебник/ Г.Г. Иванов.- М.: КНОРУС, 2022.- 222с.- СПО

www.biblioclub.ru - университетская библиотека онлайн

Интернет-ресурсы

www.gsen.ru - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

www.gks.ru - сайт Госкомстата;

www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;

www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;

www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;

www.consultant.ru - справочно - правовая система Консультант Плюс;

www.retailer.ru - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;

www.reteilerclub.ru - учебно-информационный проект Супер- розница

www.znaytovar.ru – сайт по товароведению и экспертизе товаров

www.cpec-trud.ru - Разработаем полный комплект документов по охране труда

<https://ohranatruda.ru/?ysclid=laqhivxk3y738015370> - интернет-ресурс, который создан специально для инженеров по охране труда

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Преподавание ПМ 03. «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями» МДК 03.02 «Охрана труда торгового предприятия» имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются практические занятия, которые проводятся после изучения соответствующих тем. Для развития творческой активности обучающихся в программе предусмотрено выполнение самостоятельных творческих работ.

Освоению данного модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин ОП.00: «Организация и технология розничной торговли» ОП.03 и МДК.03.01 «Эксплуатация контрольно-кассовой техники» ПМ.03 «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями», МДК.02.01 «Розничная торговля продовольственными товарами» ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров», МДК.01.01 «Розничная торговля непродовольственными товарами» ПМ.01 «Продажа непродовольственных товаров».

Преподавание МДК 03.02 «Охрана труда торгового предприятия» ПМ 03. «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями» проводится в тесной взаимосвязи с другими общепрофессиональными дисциплинами: «Основы деловой культуры» ОП.01, «Основы бухгалтерского учета» ОП.02, «Защита прав потребителей» ОПВ.07, «Оборудование торговых предприятий» ОПВ.07.

В процессе изучения ПМ.01 преподаватели должны использовать активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Формой промежуточной аттестации по МДК 03.02 «Охрана труда торгового предприятия» является проведение междисциплинарного экзамена.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) «**Продажа непродовольственных товаров**» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование.

Квалификация педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Руководство практикой осуществляет мастер производственного обучения Савинова Инна Павловна, образование высшее, стаж работы – 8 лет. Прошла стажировку в магазине «Пятерочка» п. Кшенский и ПО «Советское».

Инженерно-педагогический состав:

Савинова Инна Павловна, преподаватель, образование высшее, стаж работы – 8 лет. Прошла стажировку в магазине «Пятерочка» п. Кшенский и ПО «Советское».

Дорохина Татьяна Анатольевна, преподаватель, образование высшее. Стаж работы 17 лет. Прошла стажировку в магазине «Капитошка» п. Кшенский (ИП Перцева И.А.)

Носова Елена Дмитриевна, преподаватель, образование среднее профессиональное. Стаж работы 9 лет. Прошла стажировку в магазине «Все для дома» п. Кшенский (ИП Будков В.Р.)

Твердовская Елена Васильевна, преподаватель, образование высшее, стаж работы – 8 лет. Прошла стажировку в магазине «Пятерочка» п. Кшенский и ПО «Советское».

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

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по профессиональному модулю фиксируются в оценочных ведомостях и протоколах.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	Проверка сопроводительных документов произведена верно, в соответствии с требованиями нормативных документов	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
	Подсчет количества товаров произведен верно	Экспертная оценка выполнения учебно-производственных работ.
	Определение качества товаров по органолептическим показателям произведено	Тестирование Экспертная оценка практических и учебно-производственных работ.

	верно, в соответствии с требованиями стандартов и технических регламентов	работ. Экзамен
	Приёмка товаров произведена последовательно согласно требованиям нормативных документов и правил техники безопасности	Экспертная оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПК 2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом технологическом оборудовании	Подготовка товаров к продаже произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией	Тестирование Экспертная оценка выполнения учебно-производственных работ
	Размещение товаров произведено верно, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности	Тестирование Экспертная оценка практических и учебно-производственных работ. Экзамен
	Выкладка товаров произведена верно, в соответствии с планограммой и правилами техники безопасности	Тестирование Экспертная оценка практических и учебно-производственных работ. Экзамен
ПК 3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	Обслуживание покупателей произведено верно, в соответствии с требованиями стандартов обслуживания	Экспертная оценка учебно-производственных работ. Экзамен
ПК 4. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	Контроль сохранности товарно-материальных ценностей производится верно, в соответствии с требованиями нормативных документов	Тестирование Экспертная оценка учебно-производственных работ

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы и учебно- производственных работ.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее	Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области продажи	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной

достижения, определенных руководителем.	продовольственных товаров. Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	самостоятельной работы и учебно- производственных работ.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы и учебно- производственных работ.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы и учебно-производственных работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы и учебно- производственных работ.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения Выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе Участие в планировании и организации групповой работы	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении учебно- производственных работ.
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	Демонстрация соблюдения правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении учебно- производственных работ.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

В ХОДЕ ОЦЕНИВАНИЯ УЧИТЫВАЮТСЯ ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

**ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СОВЕТСКИЙ СОЦИАЛЬНО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ В.М.КЛЫКОВА»**

РАССМОТРЕНА:
на заседании ПЦМК
общепрофессиональных дисциплин
Протокол № __ от _____ 2020
Председатель ПЦМК _____ Лукина И.В.

УТВЕРЖДАЮ:
директор ОБПОУ
техникум имени В.М. Клыкова»
_____ А.Д.Миронов
« » _____ 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФК ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Профессия 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

2022 г.

Программа учебной дисциплины ФК.1 Физическая культура разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Организация-разработчик: ОБПОУ «Советский социально-аграрный техникум имени В.М.Клыкова»

Разработчик: В.В. Садовников, преподаватель ОБПОУ «Советский социально-аграрный техникум имени В.М. Клыкова»

Содержание

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации программы учебной дисциплины.....	10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы. Программа учебной дисциплины **физическая культура** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом и является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, Профессия 35.01.13 Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Физическая культура» входит в цикл общепрофессиональных дисциплин и является частью ОПОП СПО по специальности 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, Профессия 35.01.13 Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8 ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Выстраивать траектории профессионального и личностного развития Организовывать работу коллектива и команды Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) 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 (специальности) здоровья для профессии (специальности)	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. Возможные траектории профессионального развития и самообразования Психология коллектива Психология личности. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	40
в т.ч. в форме практической подготовки	40
Самостоятельная работа	-
Объем образовательной программы	40
в том числе:	
практические занятия	40
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
РАЗДЕЛ 1 Легкая атлетика	Содержание учебного материала	7	ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК8ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9
	Практические занятия 1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Бег 30, 60, 100 метров. 2. Совершенствование прыжка в длину способом «согнув ноги». Совершенствование техники метания гранаты 3. Бег 400 метров. Бег по виражу. Бег 1000 метров. 4. Развитие скоростно-силовых качеств. Совершенствование бега в целом. 5. Прыжки в длину с разбега. Обучение технике отталкивания и приземления. Совершенствование техники прыжка в длину в целом. 6. Бег 800 метров. Полоса препятствий, заданий. Техника передачи эстафеты. Круговая эстафета. Бег 400 метров. 7. Бег 2000 м. Бег с преследованием. Упражнения на восстановление после нагрузок. Практическая подготовка Производственная гимнастика		
	Самостоятельная работа обучающихся примерная		
РАЗДЕЛ 2 Плавание	Содержание учебного материала	9	ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК8ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР
	Практические занятия 1. Знание техники безопасности при занятиях плаванием в открытых водоемах и в бассейне. Умение оказывать доврачебную помощь пострадавшему.		

	<p>2. Специальные подготовительные, общеразвивающие и подводящие упражнения на суше</p> <p>3. Проплывание отрезков 25—100 м по 2—6 раз.</p> <p>4. Упражнения по совершенствованию техники движений рук, ног, туловища, плавание в полной координации.</p> <p>5. Старты. Повороты, ныряние ногами и головой. Плавание до 400 м.</p> <p>6. Закрепление подготовительных упражнений</p> <p>9. Закрепление техники движений, ног (сухое плавание)</p>		7, ЛР 9
	Самостоятельная работа обучающихся примерная	-	
РАЗДЕЛ 3 Гимнастика	Содержание учебного материала	5	О К 1, ОК 3, ОК 4, ОК6, ОК8ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9
	Практические занятия		
	<p>1. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Строевые упражнения. Повороты на месте и в движении.</p> <p>2. Акробатическая комбинация. Подтягивание на перекладине.</p> <p>3. Стойка на голове и на руках. Совершенствование техники стойки на голове. Опорный прыжок через коня (согнув ноги.)</p> <p>4. Акробатическая комбинация. Сдача нормативов по гимнастике.</p> <p>5. Выполнение комплекса утренней гимнастики</p>		
	Самостоятельная работа обучающихся примерная	-	
РАЗДЕЛ 4 Лыжная подготовка	Содержание учебного материала:	5	О К 1, ОК 3, ОК 4, ОК6, ОК8ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9
	Практические занятия		
	<p>1. Техника безопасности на занятиях. Выбор и подгонка снаряжения</p> <p>2. Совершенствование техники двушажного хода, конькового хода.</p> <p>3. Совершенствование одновременного бесшажного хода.</p> <p>4. Совершенствование техники подъёма лесенкой, ёлочкой, технике торможения «плугом, упором», технике спусков. Обучение технике спусков в разных стойках.</p> <p>5. Оценка техники лыжных ходов. Выполнение контрольных нормативов.</p>		
	Самостоятельная работа обучающихся примерная	-	
РАЗДЕЛ 5 Спортивные игры Волейбол	Содержание учебного материала	10	О К 1, ОК 3, ОК 4, ОК6, ОК8ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9
	Практические занятия		
	<p>1. Безопасность на уроках волейбола. Техника передвижения волейболиста: прыжки, падения, приставные шаги. Правила проведения соревнований. Правила судейства</p> <p>2. Совершенствование техники приема и передачи мяча</p> <p>3. Совершенствование техники приема и передачи мяча</p> <p>4. Совершенствование техники прямого нападающего удара. Страховка блокирующего..</p> <p>5. Тактические действия в защите. Тактические действия в нападении.</p> <p>Тактические действия в нападении.</p>		

	<p>6. Передача мяча двумя руками снизу. Верхние и нижние передачи мяча в групповых действиях.</p> <p>7. Совершенствование подач различными способами (сбоку, снизу, сверху)</p> <p>8. Совершенствование нападающего удара. Индивидуальное и групповое блокирование.</p> <p>9. Совершенствование приёмов и передач мяча. Двусторонняя игра с заданиями.</p> <p>10 Совершенствование приемов владения мячом. Контрольная игра.</p>		
	Самостоятельная работа обучающихся примерная		
	Самостоятельная работа обучающихся примерная	-	
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		160	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Спортивный зал, оснащенный оборудованием: баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи; щиты, ворота, корзины, сетки, стойки, антенны; сетки для игры в бадминтон, ракетки для игры в бадминтон, оборудование для силовых упражнений (например: гантели, утяжелители, резина, штанги с комплектом различных отягощений, бодибары); оборудование для занятий аэробикой (например, степ-платформы, скакалки, гимнастические коврики, фитболы), гимнастическая перекладина, шведская стенка, секундомеры, мячи для тенниса, дорожка резиновая разметочная для прыжков и метания; оборудование, необходимое для реализации части по профессионально-прикладной физической подготовке. лыжные базы с лыжехранилищами, мастерскими для мелкого ремонта лыжного инвентаря и теплыми раздевалками; учебно-тренировочные лыжни и трассы спусков на склонах, отвечающие требованиям безопасности; лыжный инвентарь (лыжи, ботинки, лыжные палки, лыжные мази и т.п.); техническими средствами обучения: музыкальный центр, выносные колонки, микрофон, компьютер, мультимедийный проектор, экран для обеспечения возможности демонстрации комплексов упражнений; электронные носители с записями комплексов упражнений для демонстрации на экране.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

3.2.1 Печатные издания:

1. Поурочные разработки по физической культуре/Патрикеев А.Ю.Москва 2017г. – 288стр.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. <http://biblioclub.ru/>.

3.2.3. Дополнительные источники:

- 1.Физическая культура/Бишаева А.А. Москва.издательский центр «Академия» 2010г. – 304 стр.
- 2.Физическая культура/Лях В.И., Зданевич А.А.. Москва «просвещение» 2011 г. – 237 стр.
- 3.Здоровье и физическая культура студента/Бароненко В.А. Москва «Альфа» 2010 г. – 336 стр.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания:		
<p>Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>Основы здорового образа жизни;</p> <p>Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности</p> <p>Средства профилактики перенапряжения</p>	<p>Демонстрировать знания роли физической культуры, основ здорового образа жизни, зоны физического здоровья для специальности, средства профилактики перенапряжений.</p>	<p>Фронтальная беседа, устный опрос, тестирование</p>
Умения:		
<p>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности</p>	<p>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</p>	<p>Оценка выполнения практических заданий, выполнение индивидуальных заданий, принятие нормативов.</p>

В ходе оценивания учитываются личностные результаты