

**Министерство общего и профессионального образования Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение Ростовской области  
«Ростовский индустриально-полиграфический техникум»  
(«РИПТ»)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**«ПМ.01 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И  
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

**по профессии 38.01.02. Продавец**

г. Ростов-на-Дону  
2025 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. директора ГБПОУ РО «РИПТ»

\_\_\_\_\_ Ю.В. Любомищенко

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025г.

Рабочая программа учебной и производственной практики **ПМ.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации России от 01.08.2024 г. № 518 « об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **38.01.02 «Продавец»**.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Ростовский индустриально-полиграфический техникум» (ГБПОУ РО «РИПТ»).

**Рассмотрено**

На заседании педагогического совета  
ГБПОУ РО «РИПТ»

Протокол № « \_\_\_\_ »

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 г.

**Проверено:**

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ Ю.В. Любомищенко

**Одобрено:**

На заседании методической комиссии УГПС 38.00.00

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025г.

Председатель МК \_\_\_\_\_ М.А. Сергиенко

**Автор - разработчик:**

Лямкина Л.Н – преподаватель дисциплин профцикла ГБПОУ РО «РИПТ»

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## «ПМ.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров»

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практики профессионального модуля (далее рабочая программа) – разработана в соответствии с ФГОС профессии СПО **38.01.02 Продавец** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД):

Продажа продовольственных и непродовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
продажа продовольственных и непродовольственных товаров	ПК 1.1. Осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов. ПК 1.2. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения товаров. ПК 1.3. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку с применением основ мерчандайзинга. ПК 1.4. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов. ПК 1.5. Предоставлять информацию и консультировать о потребительских свойствах товаров, обслуживать покупателей с применением норм деловой этики. ПК 1.6. Применять цифровые технологии при продаже товаров. ПК 1.7. Осуществлять продажи на электронных

	площадках, торговых маркетплейсах.
--	------------------------------------

Рабочая программа учебной и производственной практики профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессии СПО **38.01.02 Продавец**.

## 1.2. Цели и задачи учебной и производственной практики

**Учебная:** углубление и закрепление знаний полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение ими первоначальных навыков профессиональной деятельности продажа продовольственных и непродовольственных товаров.

**Производственная:** углубление и закрепление знаний, навыков профессиональной деятельности, полученных обучающимися в процессе теоретических занятий и проведения учебной практики; приобрести опыт работы в профессиональном коллективе, развитие общих и профессиональных компетенций; освоение современных производственных процессов, технологий; адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

В результате прохождения учебной и производственной практики обучающийся должен приобрести следующие умения:

**иметь практический опыт:**

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; выявлять и эффективно	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в	

	искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
<b>ОК 02</b>	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и; программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
<b>ОК 03</b>	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального	

	<p>терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>	<p>развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта</p>	
<b>ОК 04</b>	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности</p>	
<b>ОК 05</b>	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>правила оформления документов; правила построения устных сообщений особенности; социального и культурного контекста</p>	

<b>ОК 06</b>	<p>проявлять гражданско-патриотическую позицию;  демонстрировать осознанное поведение;  описывать значимость своей профессии;  применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции;  традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений;  значимость профессиональной деятельности по профессии;  стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	
<b>ОК 07</b>	<p>соблюдать нормы экологической безопасности;  определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;  организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;  организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;  эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;  пути обеспечения ресурсосбережения;  принципы бережливого производства;  основные направления изменения климатических условий региона;  правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	
<b>ОК 08</b>	<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;  применять рациональные приемы двигательных</p>	<p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  основы здорового образа жизни  условия профессиональной</p>	

	<p>функций в профессиональной деятельности;  пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии</p>	<p>деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;  средства профилактики перенапряжения</p>	
<b>ОК 09</b>	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;  кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;  особенности произношения;  правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
<b>ПК 1.1</b>	<p>осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, обеспечивая контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов;  проверять наименования, количество и качество, сортность, цены, состояние упаковки, правильность маркировки и расфасовки товаров;  идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных и непродовольственных товаров;  уметь расшифровывать</p>	<p>состав сырья, товароведная характеристика товаров;  требования, предъявляемые к качеству, недопустимые дефекты товаров;  принципы кодировки товаров, требования к маркировке товаров;  условия хранения и сроки реализации;  нормативно-техническая документация (ГОСТы, ТУ, Технические регламенты, Стандарты предприятия), инструкции по приемке товаров</p>	<p>проводить идентификацию товаров различных групп;  расшифровывать маркировку товаров;  производить органолептическую оценку качества;  диагностику дефектов товаров;  предотвращать реализацию фальсифицированной и контрафактной продукции</p>

	<p>штрих-коды и маркировку товаров и входящие в ее состав информационные знаки (символы по уходу для непродовольственных товаров);</p> <p>использовать органолептические методы оценки качества товаров; определять градации качества;</p> <p>выявлять фальсифицированные и контрафактные товары;</p> <p>обосновывать необходимость проведения товарных экспертиз; оценивать качество тары и упаковки;</p> <p>диагностировать дефекты товаров; определять причины их возникновения;</p> <p>оформлять документацию при приёмке, отгрузке/выдаче товара</p>		
<b>ПК 1.2</b>	<p>осуществлять контроль за сохранностью товаров, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования для хранения товаров;</p> <p>создавать оптимальные условия хранения продовольственных и непродовольственных товаров;</p> <p>соблюдать режим хранения и санитарно-гигиенические требования к хранению товаров;</p> <p>проверять сохранность потребительских свойств товаров в процессе хранения</p>	<p>требования к условиям хранения, сроки реализации товаров;</p> <p>факторы, обеспечивающие формирование и сохранение потребительских свойств товаров;</p> <p>виды потерь, причины их возникновения и меры предупреждения</p>	<p>обеспечивать сохранность товаров;</p> <p>предупреждать и сокращать товарные потери</p>
<b>ПК 1.3</b>	осуществлять	классификация,	подготавливать рабочее

	<p>подготовку, размещение и выкладку товаров в торговом зале с применением основ мерчандайзинга;</p> <p>подготавливать рабочее место продавца, проверять наличие и исправность инвентаря, инструмента и оборудования;</p> <p>размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы;</p> <p>подготавливать непродовольственные товары к продаже: распаковка, сборка, проверка комплектности, эксплуатационных свойств и др.;</p> <p>подготавливать продовольственные товары к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров;</p> <p>заполнять и размещать ценники на товары;</p> <p>осуществлять контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров;</p> <p>обеспечивать сохранность товаров, чистоту и порядок на рабочем месте</p>	<p>ассортимент товаров;</p> <p>показатели идентификации товаров;</p> <p>основы мерчандайзинга</p>	<p>место и товары к продаже;</p> <p>осуществлять размещение и выкладку товара в торговом зале</p>
<b>ПК 1.4</b>	<p>производить подготовку к работе торгового технологического оборудования;</p> <p>работать на торговом технологическом оборудовании;</p> <p>работать на торговом</p>	<p>классификация и характеристики, устройство и принципы работы торгового технологического оборудования, инвентаря и инструмента;</p> <p>правила эксплуатации</p>	<p>осуществлять эксплуатацию торгового технического оборудования инвентаря и инструментов</p>

	технологическом оборудовании; эксплуатировать торговый инвентарь и инструментарий	оборудования; правила техники безопасности и охраны труда	
<b>ПК 1.5</b>	предоставлять покупателю полную и достоверную информацию о товарах, качестве, потребительских свойствах, правилах обмена и возврата отдельных видов товара; предлагать продовольственные товары различного ассортимента, предоставлять информацию о составе, пищевой ценности, условиях и сроках хранения, поставщиках; предлагать и осуществлять показ непродовольственных товаров, демонстрацию их в действии, оказывать помощь покупателю в выборе товаров, информировать о требованиях по безопасной эксплуатации; оформлять паспорт на непродовольственные товары, имеющие гарантийные сроки пользования; предлагать покупателям новые взаимозаменяемые товары и товары сопутствующего ассортимента; производить упаковку товаров, выдачу покупки или передачу ее на контроль; пользоваться программным обеспечением для	методы продажи товаров; классификация, ассортимент товаров, характеристика, назначение, способы использования; расшифровка маркировки; розничные цены на товары; основные торговые марки производителей; Правила эксплуатации непродовольственных товаров и ухода за ними, гарантийные сроки эксплуатации; виды брака, правила обмена и возврата товаров; виды дополнительных услуг, предоставляемых торговым предприятием; методы работы с возражениями покупателей; основы психологии общения; основы межличностных отношений и деловой этики; основы законодательства Российской Федерации, Закон о защите прав потребителей. нормативно-техническая документация и другие нормативные акты, правила в сфере торговой деятельности, стандарты предприятия	обслуживать покупателей предоставлять; информацию о товаре оказывать; дополнительные услуги

	оформления заказа покупателю; принимать участие в презентации товара и предоставлять дополнительные услуги покупателям; разрешать конфликтные ситуации с покупателем; выявлять основные причины неудовлетворенности покупателя		
<b>ПК 1.6</b>	применять цифровые технологии при оформлении приемки и отпуска товаров, приеме и формировании заказов на товар, доставки товара до потребителя и др.; оформлять расчетные документы, чеки, сопроводительную документацию при различных формах продажи	основы цифровых технологий; основные положения Конституции РФ и других законодательных и нормативно-правовых актов в сфере профессиональной деятельности	владеть навыками и использовать в работе цифровые технологии в организации торгово-технологического процесса
<b>ПК 1.7</b>	формировать заявки, комплектовать товар согласно заказу; осуществлять выполнение заказа и доставку товара покупателю	основы цифровых технологий; признаки формирования ассортимента товаров; потребности торгового предприятия в товарах с учётом спроса покупателей; требования к упаковке различных групп товаров; правила возврата товара	обладать навыками ведения продаж товаров на электронных площадках, торговых маркет-плейсах; комплектовать товары для выполнения заказа; производить упаковку товара; осуществлять организацию доставки товара потребителю

### **1.3 Количество часов на освоения программы учебной и производственной практики профессионального модуля:**

Учебной практики- 144 часа

Производственной практики -216 часов



## 2.1. Тематический план учебной и производственной практики ПМ.01

Код ПК	Код и наименование профессионального модуля	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем учебной и производственной практики	Количество часов по темам учебной практики	Количество часов по темам производственной практики
1	2	3	4	5	6	7
ПК 1.1. – ПК 1.7.	ПМ.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров	УП -144 ПП – 216	Продажа продовольственных и непродовольственных товаров	Тема 1. Приемка товаров по количеству и качеству, контроль за наличием товаросопроводительных документов.	24	48
				Тема 2. Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения товаров.	12	24
				Тема 3. Подготовка, размещение товаров и выкладка в торговом зале.	30	42
				Тема 4. Эксплуатация торгового-технологического оборудования, инвентаря и инструментов.	12	12
				Тема 5. Потребительские свойства товаров, обслуживание покупателей.	42	60
				Тема 6. Цифровые технологии при продаже товаров.	12	12
				Тема 7. Продажи на электронных площадках.	6	12
				Дифференцированный зачет ПМ.01 Учебная практика (УП)	6	
			Дифференцированный зачет ПМ.01 Производственная практика(ПП)		6	
				<b>Всего</b>	<b>144</b>	<b>216</b>

## 2.1. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы																	
1	2		4	5																	
<b>ПМ.01 Продажа продовольственных непродовольственных товаров</b>		<b>144</b>																			
<b>Тема 1.</b> Приемка товаров по количеству и качеству. Контроль за наличием товаросопроводительных документов.	<p><b>Содержание</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">1</td> <td style="width: 75%;">Осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, обеспечивая контроль за наличием товаросопроводительных документов</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">6</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">2</td> <td rowspan="4" style="width: 5%; vertical-align: top;">ОК 1 - 9 ПК 1.1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Проверять наименования, количество и качество, сортность, цены, состояние упаковки, правильность маркировки и расфасовки товаров</td> <td style="text-align: center;">6</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных и непродовольственных товаров;</td> <td style="text-align: center;">6</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>Расшифровывать штрих-коды и маркировку товаров и входящие в ее состав информационные знаки продовольственных и непродовольственных товаров</td> <td style="text-align: center;">6</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> </table>	1	Осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, обеспечивая контроль за наличием товаросопроводительных документов	6	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1	2	Проверять наименования, количество и качество, сортность, цены, состояние упаковки, правильность маркировки и расфасовки товаров	6	2	3	Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных и непродовольственных товаров;	6	2	4	Расшифровывать штрих-коды и маркировку товаров и входящие в ее состав информационные знаки продовольственных и непродовольственных товаров	6	2	<b>24</b>		
1	Осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, обеспечивая контроль за наличием товаросопроводительных документов	6	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1																	
2	Проверять наименования, количество и качество, сортность, цены, состояние упаковки, правильность маркировки и расфасовки товаров	6	2																		
3	Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных и непродовольственных товаров;	6	2																		
4	Расшифровывать штрих-коды и маркировку товаров и входящие в ее состав информационные знаки продовольственных и непродовольственных товаров	6	2																		
<b>Тема 2.</b> Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения товаров.	<p><b>Содержание</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">1</td> <td style="width: 75%;">Осуществлять контроль за сохранностью товаров, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования для хранения товаров</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">6</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">2</td> <td rowspan="2" style="width: 5%; vertical-align: top;">ОК 1 - 9 ПК 1.2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Соблюдать режим хранения и санитарно-гигиенические требования к хранению товаров</td> <td style="text-align: center;">6</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> </table>	1	Осуществлять контроль за сохранностью товаров, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования для хранения товаров	6	2	ОК 1 - 9 ПК 1.2	2	Соблюдать режим хранения и санитарно-гигиенические требования к хранению товаров	6	2	<b>12</b>										
1	Осуществлять контроль за сохранностью товаров, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования для хранения товаров	6	2	ОК 1 - 9 ПК 1.2																	
2	Соблюдать режим хранения и санитарно-гигиенические требования к хранению товаров	6	2																		
<b>Тема 3.</b> Подготовка, размещение товаров и выкладка в торговом зале.	<p><b>Содержание</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">1</td> <td style="width: 75%;">Производить подготовку, размещение и выкладку товаров в торговом зале с применением основ мерчандайзинга</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">6</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">2</td> <td rowspan="4" style="width: 5%; vertical-align: top;">ОК 1 - 9 ПК 1.3</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы</td> <td style="text-align: center;">6</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Подготавливать непродовольственные товары к продаже: распаковка, сборка, проверка комплектности</td> <td style="text-align: center;">6</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>Подготавливать продовольственные товары к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и</td> <td style="text-align: center;">6</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> </table>	1	Производить подготовку, размещение и выкладку товаров в торговом зале с применением основ мерчандайзинга	6	2	ОК 1 - 9 ПК 1.3	2	Размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы	6	2	3	Подготавливать непродовольственные товары к продаже: распаковка, сборка, проверка комплектности	6	2	4	Подготавливать продовольственные товары к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и	6	2	<b>30</b>		
1	Производить подготовку, размещение и выкладку товаров в торговом зале с применением основ мерчандайзинга	6	2	ОК 1 - 9 ПК 1.3																	
2	Размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы	6	2																		
3	Подготавливать непродовольственные товары к продаже: распаковка, сборка, проверка комплектности	6	2																		
4	Подготавливать продовольственные товары к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и	6	2																		

		правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров			
	5	Размещать и заполнять ценники на продовольственные и непродовольственные товары	6	2	
<b>Тема 4.</b> Эксплуатация торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов.	<b>Содержание</b>		<b>12</b>		
	1	Производить подготовку к работе торгово-технологического оборудования	6	2	ОК 1 - 9
	2	Эксплуатировать торговый инвентарь и инструмент	6	2	ПК- 1.4
<b>Тема 5.</b> Потребительские свойства товаров, обслуживание покупателей.	<b>Содержание</b>		<b>42</b>		
	1	Предоставлять покупателю полную и достоверную информацию о товарах, качестве, потребительских свойствах, правилах обмена и возврата отдельных видов товар: текстильных товаров, коженно-обувных товаров, пушно- меховых товаров).	6	2	ОК 1 - 9 ПК 1.5
	2	Предоставлять покупателю полную и достоверную информацию о товарах, качестве, потребительских свойствах, правилах обмена и возврата отдельных видов товар: хозяйственных товаров, галантерейных товаров, ювелирных товаров, парфюмерно-косметических товаров, культурно-бытовых товаров.	6	2	
	3	Предлагать продовольственные товары: зерновых, плодово- овощных, кондитерских, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных , предоставлять информацию о составе, пищевой ценности, условиях и сроках хранения, поставщиках	6	2	
	4	Обслуживание покупателей с соблюдением закона «О защите прав потребителей» и правил торговли непродовольственных товаров, демонстрацию их в действии, оказывать помощь покупателю в выборе товаров, информировать о требованиях по безопасной эксплуатации	6	2	
	5	Производить упаковку товаров, выдачу покупки или передачу ее на контроль;	6	2	
	6	Пользоваться программным обеспечением для оформления заказа покупателю	6	2	
	7	Оформлять паспорт на непродовольственные товары, имеющие гарантийные сроки пользования	6	2	
<b>Тема 6.</b> Цифровые технологии при продаже товаров	<b>Содержание</b>		<b>12</b>		
	1	Применять цифровые технологии при оформлении приемки и отпуска товаров, приеме и формировании заказов на товар, доставки товара до потребителя	6	2	ОК 1 - 9 ПК 1.6
	2	Оформлять расчетные документы, чеки, сопроводительную документацию при различных формах продажи	6	2	
<b>Тема 7.</b> Продажи на	<b>Содержание</b>		<b>6</b>		

электронных площадках	1	Формировать заявки, комплектовать товар согласно заказу	6	2	ОК 1 - 9 ПК 1.7
<b>Дифференцированный зачет ПМ.01 Учебная практика (УП)</b>			<b>6</b>		
<b>Итого</b>			<b>144</b>		

#### 2.4. Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			4	5
<b>ПМ.01 Продажа продовольственных непродовольственных товаров</b>			<b>216</b>		
<b>Тема 1.</b> Приемка товаров по количеству и качеству. Контроль за наличием товаросопроводительных документов.	<b>Содержание</b>		<b>48</b>		
	1	Ознакомление с формой организации труда, правилами внутреннего распорядка в торговом предприятии. Прохождение инструктажа по пожарной безопасности и охране труда на торговом предприятии	6	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1
	2	Осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, обеспечивая контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов;	6	2	
	3	Проверять наименования, количество и качество, сортность, цены, состояние упаковки, правильность маркировки и расфасовки товаров;	6	2	
	4	Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных и непродовольственных товаров	6	2	
	5	Расшифровывать штрих-коды и маркировку товаров и входящие в ее состав информационные знаки продовольственных и непродовольственных товаров;	6	2	
	6	Использовать органолептические методы оценки качества товаров; определять градации качества;	6	2	
	7	Выявлять фальсифицированные и контрафактные товары; обосновывать необходимость проведения товарных экспертиз;	6	2	
	8	Оценивать качество тары и упаковки; диагностировать дефекты товаров; определять причины их возникновения; оформлять документацию при приёмке, отгрузке/выдаче товара	6	2	

<b>Тема 2.</b> Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения товаров. проверять сохранность	<b>Содержание</b>		<b>24</b>		
	1	Производить контроль за сохранностью товаров, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования для хранения товаров;	6	2	ОК 1 – 9 ПК 1.2
	2	Создавать оптимальные условия хранения продовольственных и непродовольственных товаров;	6	2	
	3	Соблюдать режим хранения и санитарно-гигиенические требования к хранению товаров;	6	2	
	4	Проверять сохранность потребительских свойств товаров в процессе хранения	6	2	
<b>Тема 3.</b> Подготовка, размещение товаров и выкладка в торговом зале.	<b>Содержание</b>		<b>42</b>		
	1	Производить подготовку, размещение и выкладку товаров в торговом зале с применением основ мерчандайзинга;	6	2	ОК 1 - 9 ПК 1.3
	2	Подготавливать рабочее место продавца, проверять наличие и исправность инвентаря, инструмента и оборудования;	6	2	
	3	Размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы;	6	2	
	4	Подготавливать непродовольственные товары к продаже: распаковка, сборка, проверка комплектности, эксплуатационных свойств;	6	2	
	5	Подготавливать продовольственные товары к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки;	6	2	
	6	Производить распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров;	6	2	
7	Заполнять и размещать ценники на товары; осуществлять контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров; обеспечивать сохранность товаров, чистоту и порядок на рабочем месте	6	2		
<b>Тема 4.</b> Эксплуатация торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов.	<b>Содержание</b>		<b>12</b>		
	1	Производить подготовку к работе торгово-технологического оборудования;	6	2	ОК 1 - 9 ПК- 1.4
2	Эксплуатировать торговый инвентарь и инструментарий	6	2		
<b>Тема 5.</b> Потребительские свойства товаров, обслуживание покупателей.	<b>Содержание</b>		<b>60</b>		
	1	Предоставлять покупателю полную и достоверную информацию о товарах, качестве, потребительских свойствах, правилах обмена и возврата отдельных видов товара;	6	2	ОК 1 - 9 ПК 1.5

	2	Предлагать продовольственные товары различного ассортимента, предоставлять информацию о составе, пищевой ценности, условиях и сроках хранения, поставщиках;	6	2	
	3	Осуществлять показ непродовольственных товаров, демонстрацию их в действии, оказывать помощь покупателю в выборе товаров, информировать о требованиях по безопасной эксплуатации;	6	2	
	4	Оформлять паспорт на непродовольственные товары, имеющие гарантийные сроки пользования;	6	2	
	5	Предлагать покупателям новые взаимозаменяемые товары и товары сопутствующего ассортимента;	6	2	
	6	Производить упаковку товаров, выдачу покупки или передачу ее на контроль;	6	2	
	7	Пользоваться программным обеспечением для оформления заказа покупателю;	6	2	
	8	Принимать участие в презентации товара и предоставлять дополнительные услуги покупателям;	6	2	
	9	Разрешать конфликтные ситуации с покупателем;	6	2	
	10	Выявлять основные причины неудовлетворенности покупателя	6	2	
<b>Тема 6.</b> Цифровые технологии при продаже товаров	<b>Содержание</b>		<b>12</b>		
	1	применять цифровые технологии при оформлении приемки и отпуска товаров, приеме и формировании заказов на товар, доставки товара до потребителя и др.;	6	2	ОК 1 - 9 ПК 1.6
	2	оформлять расчетные документы, чеки, сопроводительную документацию при различных формах продажи	6	2	
<b>Тема 7.</b> Продажи на электронных площадках	<b>Содержание</b>		<b>12</b>		
	1	формировать заявки, комплектовать товар согласно заказу;	6	2	ОК 1 - 9 ПК 1.7
	2	осуществлять выполнение заказа и доставку товара покупателю	6	2	
<b>Дифференцированный зачет ПМ.01 Учебная практика (УП)</b>			6		
<b>Итого</b>			<b>216</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы модуля предполагает наличие:

- учебного кабинета специальных дисциплин;
- кабинет – лаборатория «Учебный магазин»
- магазины, супер - маркеты, гипер – маркеты г. Ростова-на-Дону и Ростовской области

##### **3.1.1.Оборудование учебного кабинета:**

- рабочее место преподавателя,
- посадочные места по количеству обучающихся,
- комплект учебно-методической документации;
- образцы продукции по группам товаров,
- раздаточный материал.

##### **Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест:**

- **Торгово- технологическое оборудование:**

- витрины;
- прилавки;
- экономпанели;
- муляжи продовольственных товаров;
- комплект инструментов для приемки, выкладки и продажи продовольственных товаров;
- торговый инвентарь;
- торговая мебель для показа, выкладки и продажи товаров;

- **Весоизмерительное оборудование:**

- весы товарные настольные;
- весы настольные электронные.

- **Холодильное и контрольно кассовое оборудование:**

- контрольно-кассовое оборудование;
- холодильное оборудование;
- контрольно-кассовые машины;
- Денежный ящик
- Детектор купюр
- Онлайн-касса

- **Немеханическое оборудование и инструмент:**

- Принтер( для печати ценников)

- Рекламно-выставочный инвентарь (манекены, держатели для одежды, поставки и т.д.)
- Этикет-пистолет
- Ценникодержатели

### **3.1.2. Технические средства обучения:**

- компьютер с программным обеспечением;
- проектор

### **3.1.3. Действующая нормативно-техническая и технологическая документация:**

- правила техники безопасности и производственной санитарии;
- инструкции по охране труда.

### **3.1.4. Программное обеспечение:**

- компьютерное представление материала.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

## **4. Общие требования к организации учебной и производственной практики**

Учебная практика проводится рассредоточено в кабинете № 45, № 43 «Учебный магазин» мастерами производственного обучения в соответствии с учебным расписанием. Занятия организуются бригадным методом с последовательной отработкой трудовых приемов на разных видах учебного оборудования. Производственная практика по данному модулю проводится концентрированно, на торговых предприятиях города и области под руководством мастеров производственного обучения, соответствующих профилю подготовки обучающегося в соответствии с графиком учебного процесса и регламентируется Положением об учебной и производственной практики обучающихся. Оценка освоения программы производственной практики осуществляется на основании документов предоставляемых обучающимися (дневник, характеристика, отчет о прохождении практики, с указанием видов работ, выполненных обучающимися во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика) и подтверждающих результаты и качество освоения профессиональных компетенций работодателями.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках ПМ.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров является освоение учебной практики в рамках модуля.

#### **4.1. Кадровое обеспечение проведения учебной и производственной практики**

Реализация программы учебной и производственной практики обеспечивается руководящими работниками и мастерами производственного обучения образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация мастеров производственного обучения, осуществляющих руководство учебной и производственной практикой обучающихся должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

#### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)</b>	<b>Формы контроля и методы оценки</b>
-------------------	---	---

ПК 1.1.	<p>Идентифицирование различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров и непродовольственных товаров в соответствии с их классификацией.</p> <p>Приемка продовольственных товаров и непродовольственных товаров в соответствии с требованиями инструкции по приемке.</p> <p>Обеспечение контроля за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов.</p> <p>Оформление документации при приёмке, отгрузке/выдаче товара.</p> <p>Проверка качества продовольственных товаров и непродовольственных товаров.</p> <p>Проверка и вскрытие тары с учётом материала её изготовления.</p> <p>Проверка комплектности и количественных характеристик товаров.</p> <p>Распознавание дефектов продовольственных товаров и непродовольственных товаров.</p> <p>Расшифровка штрих-кодов и маркировки товаров и входящие в ее состав информационные знаки (символы по уходу для непродовольственных товаров).</p> <p>Распознавание фальсифицированной и контрафактной продукции.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ПК 1.2.	<p>Соблюдение санитарно-гигиенического режима и режима хранения продовольственных товаров в соответствии с требованиями ГОСТ и технических условий.</p> <p>Расчёт товарных потерь продовольственных продуктов.</p> <p>Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продовольственных товаров и непродовольственных товаров.</p> <p>Проведение ротации товаров.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ПК 1.3.	<p>Соблюдение требований по подготовке товаров к продаже.</p> <p>Осуществление подготовки товаров к продаже по заданному алгоритму действий с применением основ мерчандайзинга.</p> <p>Распаковка и сортировка товаров по видам и сортам.</p> <p>Соблюдение требований по размещению и выкладке товаров к продаже с применением основ мерчандайзинга.</p> <p>Оформление ценников на товары в</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>

	<p>соответствии с правилами.</p> <p>Выполнение операций по организации рабочего места продавца.</p> <p>Осуществление контроля за своевременным пополнением рабочего запаса товаров.</p> <p>Обеспечение сохранности товаров, чистоты и порядка на рабочем месте.</p>	
ПК 1.4.	<p>Выполнение подготовительных работ к использованию измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования, инвентаря и инструментов в соответствии с нормативно-технической документацией, типовыми правилами.</p> <p>Эффективное использование измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования, инвентаря и инструментов в соответствии с нормативно-технической документацией, типовыми правилами.</p> <p>Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ПК 1.5.	<p>Обслуживание покупателей в соответствии с законодательно-нормативными документами.</p> <p>Выполнение алгоритма действий по обслуживанию покупателей в зависимости от метода продажи товаров.</p> <p>Консультирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.</p> <p>Упаковка товаров разными способами с учётом их особенностей.</p> <p>Решение торговых и конфликтных ситуаций в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Использование программного обеспечения для оформления заказа покупателю.</p> <p>Участие в презентации товаров.</p> <p>Предоставление дополнительных услуг покупателям.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ПК 1.6.	<p>Применение цифровых технологий при оформлении приемки и отпуска товаров, приеме и формировании заказов на товар, доставки товара до потребителя и др.</p> <p>Оформление расчетных документов, чеков, сопроводительной документации при различных формах продажи.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ПК 1.7.	<p>Выполнение деления товарных позиций на</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>

	<p>ассортиментные группы в соответствии с потребностями целевой аудитории.  Составление плана по поставкам.  Эффективное использование инструментов продвижения, в зависимости от особенностей каждой площадки.  Оформление карточек товаров для каждого маркетплейса.  Составление отчётности.  Осуществление выполнения заказа и доставки товара покупателю.  Отслеживание видимости и позиции товаров, а также нововведениях на маркетплейсе.</p>	<p>выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ОК 01	<p>Обосновать постановку цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач.  Адекватно оценивать и давать самооценку эффективности и качества выполнения профессиональных задач. Проявлять активность и инициативность в процессе освоения профессионального модуля.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ОК 02	<p>Использовать различные источники, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач.  Определять задачи и необходимые источники для поиска информации.  Выделять наиболее значимое в перечне информации.  Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ОК 03	<p>Демонстрировать ответственность за принятые решения.  Обосновать самоанализ и коррекцию результатов собственной работы.  Эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.  Применять современную научную профессиональную терминологию.  Определять источники финансирования.  Применять знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>

ОК 04	<p>Взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик.</p> <p>Обосновать анализ работы членов команды.</p> <p>Применять коммуникационные способности (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями).</p> <p>Полнота понимания и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды (группы).</p> <p>Владение способами бесконфликтного общения в коллективе.</p> <p>Соблюдение принципов профессиональной этики.</p> <p>Наличие положительных отзывов об уровне развития коммуникационных навыков работы.</p> <p>Проявление толерантности в рабочем коллективе.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ОК 05	<p>Грамотность устной и письменной речи.</p> <p>Ясность формулирования и изложения мыслей.</p> <p>Грамотно оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке.</p> <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые).</p> <p>Понимать тексты на базовые профессиональные темы.</p> <p>Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.</p> <p>Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.</p> <p>Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).</p> <p>Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ОК 06	<p>Описывать и проявлять значимость своей профессии.</p> <p>Применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ОК 07	<p>Эффективно выполнять правила ТБ во время учебных занятий, при прохождении</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на</p>

	<p>учебной и производственной практик.  Знать и использовать ресурсосберегающие технологии в области телекоммуникаций.  Соблюдать нормы экологической безопасности.  Осуществлять работу с соблюдением принципов бережливости.  Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</p>	<p>практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ОК 08	<p>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.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ОК 09	<p>Эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>