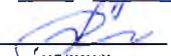


	Министерство образования и науки РБ
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	Учебно-программная документация
	2.5. Учебный процесс
СК-УПД-РП-2.5.-23	Рабочая программа «Выполнение работ по профессии Продавец непродовольственных товаров»

Рассмотрено на заседании ПЦК  
 УГС 13.00.00 «Электро-  
 теплоэнергетика»  
 Протокол № 6  
 «22» февраля 2023г.  
  
 подпись И.О.Фамилия Г.Н.Репина  
 И.О.Фамилия

УТВЕРЖДАЮ  
 Методический совет/  
 Протокол № \_\_\_\_\_  
 «  » \_\_\_\_\_ 2023г.  
  
 подпись И.О.Фамилия С.А. Ульянова  
 И.О.Фамилия

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
 профессиональной подготовки**

**Выполнение работ по профессии  
 «Продавец непродовольственных товаров»**

Уровень квалификации: Продавец непродовольственных товаров 3-4 разряда

Гусиноозерск, 2023

Разработчик преподаватель		Репина Т.Н.
Проверил зав. отделением		Еремина Л.А.
Согласовал: рук.. методкабинетом		Ульянова С.А.

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ</b>	5
<b>2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</b>	15
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ</b>	23
<b>4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ</b>	24
Приложение 1 «Уровни квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов»	
Приложение 2 «Нормы контактной работы обучающихся с преподавателями»	
Приложение 3 «Аннотация основной программы профессионального обучения»	

Рабочая программа профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии «Продавец непродовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования (далее – ФГОС) Российской Федерации по профессии «Продавец, контролер-кассир»

Данная рабочая программа содержит паспорт рабочей программы, в котором содержатся область применения программы, цели и задачи - овладение указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, рекомендуемое количество часов. Результатом освоения профессионального обучения является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности выполнение работ по профессии «Продавец, контролер-кассир», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями. Представлено тематическое планирование, условия его реализации и контроль и оценка результатов освоения профессионального обучения.

Автор рабочей программы профессионального обучения «Продавец непродовольственных товаров» преподаватель экономических дисциплин ГБПОУ «Гусиноозерский энерготехнический техникум» Репина Татьяна Николаевна.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Гусиноозерский энерготехнический техникум»

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

## **Профессия начального профессионального образования**

### **«Продавец непродовольственных товаров»**

#### **1.1. Основные понятия, используемые в настоящей программе**

Профессиональное обучение направлено на приобретение лицами различного возраста профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий по профессии рабочего или должности служащего без изменения уровня образования.

Профессиональное обучение осуществляется посредством реализации:

- программ профессиональной подготовки,
- программ переподготовки рабочих и служащих,
- программ повышения квалификации рабочих и служащих.

Под профессиональным обучением по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих понимается профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Под профессиональным обучением по программам переподготовки рабочих и служащих понимается профессиональное обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих, в целях получения новой профессии рабочего или новой должности служащего с учетом потребностей производства, вида профессиональной деятельности.

Под профессиональным обучением по программам повышения квалификации рабочих и служащих понимается профессиональное обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих, в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся профессии рабочего или имеющейся должности служащего без повышения образовательного уровня.

Обучающийся с особыми образовательными потребностями – физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Адаптированная программа профессиональной подготовки – программа подготовки квалифицированных рабочих, адаптированная для обучения лиц с особыми образовательными потребностями с учетом их

особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Специальные условия для получения образования – условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента(помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций. Осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с особыми образовательными потребностями.

Квалификация – уровень знаний, умений, навыков и компетенции, характеризующий подготовленность к выполнению определенного вида профессиональной деятельности;

Компетенция - динамическая комбинация знаний и умений, способность их применения для успешной профессиональной деятельности.

#### **Перечень сокращений, используемых в тексте:**

З – знания;

У – умения;

МТО – материально-техническое обеспечение;

ПК – профессиональные компетенции;

ПН – профессиональные навыки.

Профессии по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94):

– кассир торгового зала (2-3 разряды);

– контролер-кассир (2-3 разряды);

– продавец непродовольственных товаров (3-4 разряды);

– продавец продовольственных товаров (2-3 разряды).

### **1.2. Назначение профессии**

Осуществление организационно-технологического процесса обслуживания покупателей товарами потребительского и промышленного назначения необходимого ассортимента и качества на торговых предприятиях различных форм собственности.

### **1.3. Квалификация**

В соответствии с Перечнем профессий начального профессионального образования профессия «Продавец непродовольственных товаров» относится к 3-ей ступени квалификации и предполагает получение среднего (полного) общего образования. Уровень квалификации выпускника по профессиям начального профессионального образования устанавливается в соответствии

с действующей системой тарификации по профессиям ОК 016-94 и другими нормативными актами органов по труду.

#### 1.4. Содержательные параметры профессиональной деятельности

Практические основы профессиональной деятельности	Теоретические основы профессиональной деятельности
<b>Общепрофессиональные параметры</b>	
Определение товароведных характеристик товаров, соответствия их качества нормативной документации, товарному знаку. Приемка товаров по количеству и качеству.	Теоретические основы товароведения потребительских товаров: классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества; группы товаров, их назначение; потребительские свойства товаров; требования к качеству товаров; факторы, влияющие на качество, дефекты; условия и сроки хранения и годности товаров различного назначения; маркировка и упаковка товаров
Применение экономически обоснованных приемов технологии и организации труда при обслуживании покупателей.	Экономика отрасли и предприятия
Установление деловых контактов между покупателями и продавцами товаров.	Деловая культура: этика деловых отношений; культура речи; имидж.
Осуществление расчетных операций, учет товароматериальных ценностей.	Основные требования к ведению бухгалтерского учета; объекты учета; первичные учетные документы, их реквизиты; сводная учетная документация.
Изучение потребительского спроса.	Основы маркетинга в торговле.
Реклама товаров (услуг) по образцам, каталогам и другим рекламным изданиям. Участие в рекламных кампаниях.	Основы организации рекламной деятельности. Критерии конкурентноспособности товаров
Обслуживание покупателей, помощь в выборе товаров, консультирование покупателей о товароведных характеристиках и цене товаров.	Техника обслуживания покупателей
Получение товара и подготовка его к продаже. Размещение и выкладка товаров по группам, видам, сортам с учетом товарного соседства, частоты спроса и удобства работы. Оформление наприлавочных и внутримagaзинных витрин. Организация рабочего места.	Группы товаров: ассортимент, классификация, характеристика, назначение, условия, сроки хранения и годности, требования к качеству, дефекты. Классификация предприятий торговли, размещение их, уровень и виды услуг. Структура предприятий розничной торговли. Требования к помещениям торговых предприятий и организации рабочих мест.
Выполнение санитарно-гигиенических требований	Правила производственной санитарии и гигиены
Пользование весоизмерительным оборудованием. Эксплуатация немеханического, механического, подъемно-транспортного, холодильного оборудования, контрольно-кассовых машин. Расчет с покупателями за товары и услуги, получение денег, пробивание чека на кассовом аппарате. Соблюдение правил техники безопасности	Виды и способы эксплуатации торгового оборудования. Назначение, устройство, принцип работы торгового оборудования разных групп, видов и моделей. Признаки платежеспособности государственных денежных знаков; порядок приема и сдачи денег. Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин. Нормативно-правовая база охраны труда.
<b>Специальные параметры Профессия: продавец непродовольственных товаров</b>	
Консультирование покупателей о назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях товаров, правилах ухода за ними, ценах, состоянии моды текущего сезона.	Ассортимент, характеристика, назначение товаров, способы пользования и ухода за ними. Состояние моды текущего сезона
Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и товаров сопутствующего ассортимента. Составление подарочных и праздничных наборов.	Основные виды сырья и материалов, идущих на изготовление товаров, и способы их распознавания.

## 1.5. Специфические требования

Минимальный возраст приема на работу по профессии «Продавец непродовольственных товаров» - 18 лет.

Пол не регламентирован. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

### 1.6. Цель реализации образовательной программы

Целью реализации программы подготовки является формирование профессиональных компетенций, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии «Продавец непродовольственных товаров». Программа направлена на профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего, должности служащего.

По результатам профессионального обучения и успешной сдачи квалификационного экзамена слушателю присваивается квалификация «Продавец непродовольственных товаров» 3-4 квалификационного разряда, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего).

Программа ежегодно пересматривается, при необходимости обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания дисциплин, тем, модулей, разделов, учебной и производственной практик (при наличии), контрольно-оценочных средств, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

Цели и задачи программы Программа направлена на получение обучающимися новых профессиональных компетенций, в том числе для работы в торговых предприятиях, получение указанными лицами квалификационного разряда, а так же развитие инициативного подхода к выполнению трудовой деятельности.

#### Цель реализации программы

- Приобретение обучающимися профессиональных компетенций для работы по профессии «Продавец непродовольственных товаров», получение указанными лицами 3-го-4-го квалификационного разряда.

- Расширение интереса к трудовому и профессиональному обучению в условиях структурных изменений на рынке труда, роста конкуренции, определяющих постоянную потребность экономики в профессиональной мобильности молодежи, раннее развитие профессиональных навыков.

- Профессиональная социализация лиц в возрасте до восемнадцати лет.

Реализация поставленной цели предусматривает решение следующих задач:

#### Задачи обучения:

Обучающие: ввести обучающихся в психологию общения, этику деловых отношений; обеспечить знаниями об услугах и типах торговых предприятий, о видах торговых коммуникаций, формах обслуживания

клиента; нарастить умения и навыки, необходимых продавцу непродовольственных товаров, для осуществления своей деятельности; изучить основные правила торговли, охраны труда, законодательные акты о защите прав потребителя.

Воспитательные: Формирование умений и навыков культуры общения, жизнеобеспечения, развитие коллективизма и взаимовыручки. Воспитание характера, воли, чувства ответственности, целеустремлённости в процессе приобретения трудовых навыков. Воспитание трудолюбия.

Развивающие: Развитие потребностей к самостоятельному получению новых знаний Развитие коммуникативных навыков, умение ответственно и самостоятельно принимать решения.

### **1.7. Нормативно-правовая основа разработки образовательной программы**

Программа разработана в соответствии с следующими документами (с учетом следующих документов):

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 N513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (Зарегистрирован 11.09.2020 № 59784);
- Локальные акты ГБПОУ «Бурятский республиканский индустриальный техникум»;
- Устав ГБПОУ «Бурятский республиканский индустриальный техникум».

### **1.8. Категория обучающихся**

К обучению допускаются лица до 18 лет, не имеющие основного общего или среднего общего образования, при условии обучения в 9, 10 и 11 классах, в том числе в форме семейного образования (при предоставлении соответствующего договора), образовательных организаций, реализующих программы общего образования и лица различного возраста, без предъявления требований к уровню образования.

### **1.9. Форма обучения**

Форма обучения: очная

### **1.10. Трудоемкость обучения и срок освоения образовательной программы**

Трудоемкость обучения составляет 144 | академических часа(ов), включая все виды аудиторной и самостоятельной учебной работы

слушателя, а также практику.

Период профессионального обучения (дата начала и окончания) определяется в соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком и расписанием занятий.

### **Режим занятий**

Продолжительность 1 академического часа 45 минут.

После каждого академического часа необходимо предусмотреть перерыв не менее 5 минут.

При организации режима занятий «с отрывом от производства/обучения» - не более 8 академических часов в день.

При организации режима занятий «без отрыва от производства/обучения» - не более 4 академических часов в день.

При организации режима занятий «с частичным отрывом от производства/обучения» - не более 6 академических часов в день.

### **1.11. Итоговая аттестация**

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

### **1.12. Используемые образовательные технологии**

Наименование применяемой образовательной технологии	Краткая характеристика образовательной технологии
1. Проблемно-поисковые технологии	технологии, основанные на создании в учебном процессе проблемных ситуаций, в ходе разрешения которых слушатели осуществляют активный поиск информации и принятие актуальных решений с применением, имеющихся у них знаний и навыков деятельности, и приходят к получению нового знания.
2. Практико-ориентированные, деятельностные технологии обучения	технологии направлены на формирование системы знаний, инструменты для эффективного развития способностей каждого слушателя. Основная деятельность отводится активной и разносторонней самостоятельной деятельности слушателя, ее планированию, реализации, самоконтролю и самооценки.
3. Личностно-ориентированные технологии для слушателей с инвалидностью и ОВЗ	обеспечивают чувство комфортности педагога и слушателя, развитие ведется согласно индивидуальным способностям слушателей. Цель личностно-ориентированного обучения состоит в том, чтобы заложить механизмы самореализации, саморазвития, адаптации, саморегуляции, самозащиты слушателя. В нем заложены основные принципы субъектности слушателя, сотрудничество в совместной деятельности, системно-ситуационного управления для обратной связи, вариативности.

### 1.13 Распределение времени обучения по профессии «Продавец непродовольственных товаров»

Наименование	Количество часов
МДК 1 Товароведение непродовольственных товаров	36
МДК 2 Организация и технология продажи непродовольственных товаров	36
МДК 3 Эксплуатация торгового оборудования	36
Учебная практика	30
Квалификационный экзамен	6
<b>ИТОГО</b>	<b>144</b>

#### 1.14. Требования к результатам освоения профессионального обучения:

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

**иметь практический опыт:**

-выполнение работ по профессии «Продавец непродовольственных товаров»;

-консультирования клиентов по наличию и ассортименту товара, по телефону, E- mail, Skype и т.п.приложениях;

-презентации товара;

-обработки заказа;

-обработки жалоб и претензий клиентов;

-проверки качества, комплектности, количественных характеристик непродовольственных товаров.

-размещения товаров в торговом зале и выкладки на торговом-технологическом оборудовании.

-проверки платежеспособности государственных денежных знаков.

- оформления документов по торговой операции

**уметь:**

-применять правила делового этикета;

-организовывать рабочее место;

-устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам;

-определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса;

-применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности;

-соблюдать санитарные правила для организаций торговли;

-соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; 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;

-распознавать ассортимент товаров, определять потребительские свойства, оценивать и проверять качество непродовольственных товаров.

-производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;

- производить взвешивание товаров отдельных товарных групп.

**знать:**

-нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;

-услуги розничной торговли, их классификацию;

-виды розничных торговых предприятий, их характеристику;

-основы товароснабжения в торговле;

-технологии приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки; правила торгового обслуживания и торговли товарами;

-требования к обслуживающему персоналу; -

-этапы продаж;

-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 торгового инвентаря;

-назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;

-закон о защите прав потребителей;

-правила охраны труда.

-классификацию и групповую характеристику ассортимента непродовольственных товаров, потребительские свойства, показатели и требования к качеству, особенности маркировки, упаковки, транспортировки и хранения непродовольственных товаров;

- факторы формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;

- классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;

- устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования.

В результате освоения данной программы профессионального обучения среднего профессионального образования выпускник по профессии «Продавец непродовольственных товаров» должен обладать следующими профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК.1.1 Консультирование клиентов по наличию и ассортименту товара, по телефону, E-mail, Skype и т.п.

ПК.1.2 Прием и обработка заказов.

ПК.1.3 Ведение отчетности и документации, обеспечение трафика на интернет сайт магазина.

ПК.1.4. Контроль соответствия ассортимента на сайте и складе и в торговом зале.

ПК.1.5 Рассмотрение жалоб и претензий клиентов.

ПК 2.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК 2.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 2.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

ПК 2.5. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК 2.6 Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 2.7. Оформлять документы по кассовым операциям.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей 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. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

ОК 10. Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

В результате освоения образовательной программы профессиональной подготовки по профессии «Продавец непродовольственных товаров» обучающийся осваивает профессиональную компетенцию в области систематизированных знаний о торговом деле, умений обслуживания покупателей в соответствии с действующим законодательством, нормативными документами и спецификой предприятия.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Учебный план

№	Наименование модуля/дисциплины/темы	Трудоемкость всего, акад. час	Контактная работа <sup>1</sup> , акад. час		Практика (учебная/про изводственная), час.	СРС <sup>2</sup> , акад. час	Форма промежуточного/и тогового контроля
			Теоретич. занятия	Практич. занятия			
	<b>МДК 1. Товароведение непродовольственных товаров</b>	36	12	24			
1.	Тема 1.1 Введение в товароведение. Классификация и кодирование товаров. Ассортимент. Качество. Виды, формы и средства товарной информации, их назначение. Стандартизация. Сертификация.	6	2	4	0	0	Д/Зачет
2.	Тема 1.2 Текстильные товары. Швейные товары. Трикотажные товары. меховые товары. Кожевенно-обувные товары.	6	2	4	0	0	Д/Зачет
3.	Тема 1.3 Галантерейные и парфюмерно-косметические товары. Посудохозяйственные товары. Товары бытовой химии. Культтовары. Электробытовые товары.	6	2	4	0	0	Д/Зачет
4.	Тема 1.4 Строительные товары. Мебельные товары. Ювелирные изделия и часы. Художественные изделия и сувениры. Книжные товары	6	2	4	0	0	Д/Зачет
5.	Тема 1.5 Товароведная характеристика отдельных групп промышленных товаров: классификация; факторы, формирующие качество; оценка качества; дефекты; упаковка; маркировка.	6	2	4	0	0	Д/Зачет
6.	Тема 1.6 Особенности оценки качества и сертификации соответствия однородных групп промышленных товаров; безопасность промышленных товаров; особенности хранения. Товароведение товаров материально-технического снабжения	6	2	4	0	0	Д/Зачет
	<b>МДК 2 Организация и технология продажи непродовольственных товаров</b>	36	12	24			
1	Тема 1.1 Розничная торговая сеть. Обслуживающий персонал, его соответствие профессиональному назначению. Продажа, реализация товаров.	6	2	4	0	0	Д/Зачет
2	Тема 1.2 Маркетинг в торговле. Реклама. Менеджмент в торговле.	6	2	4	0	0	Д/Зачет
3	Тема 1.3 Технология снабжения и завоза товаров на розничные торговые предприятия. Правила и техника укладки и погрузки товаров при транспортировке. Техника безопасности при укладке и погрузке товаров. Основные нормативные документы, регламентирующие				0	0	Д/Зачет

<sup>1</sup> В том числе аудиторная (по видам), с применением ЭО/ДОТ, выездные занятия

<sup>2</sup> Самостоятельная работа слушателя

	поставку товаров. Товарные запасы. Тара и тарные операции в магазине.						
4	Тема 1.4 Технология приемки товаров в магазине. Сопроводительные документы. Порядок составления актов на установленное расхождение в количестве и качестве. Технология хранения и подготовки товаров к продаже.	6	2	4	0	0	Д/Зачет
5	Тема 1.5 Предварительная подготовка товаров к продаже в соответствии с правилами продажи. Товарные потери. Требования к упаковочным материалам. Размещение и выкладка товаров в торговом зале. Порядок подачи товаров в торговый зал. Требования к размещению товаров. Выкладка товаров. Торговое обслуживание. Услуга торговли.	6	2	4	0	0	Д/Зачет
6	Тема 1.6 Методы продажи. Качество торгового обслуживания. Культура торгового обслуживания. Санитария и гигиена. Профессиональные вредности. Производственный травматизм. Меры предупреждения. Оказание доврачебной помощи пострадавшим. Вредные привычки.	6	2	4	0	0	Д/Зачет
	<b>МДК 3 Эксплуатация торгового оборудования</b>	36	12	24			
1	Тема 1.1 Правила по охране труда на предприятиях розничной торговли. Классификация торгового оборудования. Немеханическое оборудование Торговый инвентарь. Противопожарный инвентарь. Средства измерения длины и объема.	6	2	4	0	0	Д/Зачет
2	Тема 1.2 Весоизмерительное оборудование. Поверка весов и гирь. Взвешивание товаров. Меры массы и объема. Требования техники безопасности и производственной санитарии при эксплуатации весоизмерительного оборудования.	6	2	4	0	0	Д/Зачет
3	Тема 1.3 Механическое и тепловое оборудование. Требования техники безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием	6	2	4	0	0	Д/Зачет
4	Тема 1.4 Контрольно-кассовые машины. Безопасность труда при обслуживании контрольно-кассовых машин.	6	2	4	0	0	Д/Зачет
5	Тема 1.5 Холодильное оборудование. Правила эксплуатации холодильного оборудования и уход за ним. Торговые автоматы. Безопасность труда при обслуживании торговых автоматов.	6	2	4	0	0	Д/Зачет
6	Тема 1.6 Подъемно-транспортное оборудование. Производственный травматизм и меры его предупреждения. Штрих-кодовая технология Сканеры. Охранное оборудование.	6	2	4	0	0	Д/Зачет
	Учебная практика	30	10	20	0	0	Д/Зачет
7.	Квалификационный экзамен	6	2	4	0	0	Квалификационный экзамен
8.	ИТОГО	144	48	96	0	0	х

**Практикоориентированность – 70%**

## 2.2. Календарный учебный график

№	Наименование модуля/дисциплины/темы	Порядковый номер недели/месяца							Итого
		1	2	3	4				
1.	<b>МДК 1. Товароведение непродовольственных товаров</b>	36							
2.	<b>МДК 2 Организация и технология продажи непродовольственных товаров</b>		36						
3.	<b>МДК 3 Эксплуатация торгового оборудования</b>			36					
4.	Учебная практика				30				
5.	Квалификационный экзамен				6				
6.	<b>ИТОГО</b>								144

## 2.3. Рабочие программы модулей/дисциплин/тем

№	Наименование модуля/дисциплины/темы	Содержание, в том числе теоретических занятий (по темам в дидактических единицах), практических занятий (семинаров), наименование и тематика практических и (или) лабораторных работ, самостоятельной работы слушателя, виды работ учебной практики, производственной практики, перечень рекомендуемой литературы	Трудоемкость всего, акад. час
	<b>МДК 1. Товароведение непродовольственных товаров</b>		<b>36</b>
1.	Тема 1.1 Введение в товароведение. Классификация и кодирование товаров. Ассортимент. Качество. Виды, формы и средства товарной информации, их назначение. Стандартизация. Сертификация.	Товароведная характеристика отдельных групп промышленных товаров: классификация; факторы, формирующие качество; оценка качества; дефекты; упаковка; маркировка. Особенности оценки качества и сертификации соответствия однородных групп промышленных товаров; безопасность промышленных товаров; особенности хранения.	<b>6</b>
2.	Тема 1.2 Текстильные товары. Швейные товары. Трикотажные товары. меховые товары. Кожевенно-обувные товары.	Текстильные товары. Понятие о производстве. Классификация, ассортимент, требования к качеству, правила маркировки, упаковки, хранения. Текстильные волокна. Пряжа и нити. Ткани. Нетканые текстильные материалы. Искусственные меха. Швейные товары. Классификация, ассортимент, требования к качеству, правила маркировки, упаковки, хранения. Материалы швейного производства. Шкала типоразмеров. Трикотажные товары. Классификация, ассортимент, требования к качеству, правила маркировки, упаковки, хранения. меховые товары. Требования к качеству, правила маркировки, упаковки, хранения. Особенности строения меховой шкурки. Общие сведения о первичной обработке пушно-мехового сырья, выделке и отделке полуфабрикатов. Основные свойства пушно-меховых полуфабрикатов. Принципы сортировки полуфабрикатов. Ассортимент основных видов пушно-меховых полуфабрикатов. Ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий. Кожевенно-обувные товары. Требования к качеству, правила маркировки, упаковки, хранения. Кожевенные материалы и искусственные обувные материалы, виды, свойства и отличительные признаки. Способы креплений. Группировка и ассортимент обуви.	<b>6</b>

3.	Тема 1.3 Галантерейные и парфюмерно-косметические товары. Посудохозяйственные товары. Товары бытовой химии. Культтовары. Электробытовые товары.	Галантерейные и парфюмерно-косметические товары. Группировка и ассортимент. Требования к качеству, правила маркировки, упаковки, хранения. Парфюмерные товары. Косметические товары и туалетное мыло. Галантерейные товары. Посудохозяйственные товары. Ассортимент, требования к качеству, правила маркировки, упаковки, хранения. Стекланые бытовые товары. Керамические изделия. Металлохозяйственные товары. Товары из пластических масс. Товары бытовой химии. Культтовары. Ассортимент, требования к качеству, правила упаковки, маркировки, хранения. Школьно-письменные и канцелярские товары. Игрушки. Спортивные товары. Радиоэлектронные товары. Фотокинотовары. Электробытовые товары. Ассортимент, требования к качеству, правила упаковки, маркировки, хранения.	6
4.	Тема 1.4 Строительные товары. Мебельные товары. Ювелирные изделия и часы. Художественные изделия и сувениры. Книжные товары	Строительные товары Основные производства и свойства строительных товаров. Ассортимент и характеристика строительных товаров. Требования к качеству, правила маркировки, упаковки, хранения. Мебельные товары Ассортимент и классификация, требования к качеству, правила маркировки, упаковки, хранения. Ювелирные изделия и часы. Классификация и ассортимент, требования к качеству, правила упаковки, маркировки, хранения. Ювелирные изделия. Часы. Художественные изделия и сувениры. Классификация, требования к качеству, правила маркировки, упаковки, хранения. Техника определения художественных изделий. Книжные товары. Ассортимент, классификация, виды полиграфического брака, правила обмена изданий.	6
5.	Тема 1.5 Товароведная характеристика отдельных групп промышленных товаров: классификация; факторы, формирующие качество; оценка качества; дефекты; упаковка; маркировка.	Товароведная характеристика отдельных групп промышленных товаров: классификация; факторы, формирующие качество; оценка качества; дефекты; упаковка; маркировка.	6
6.	Тема 1.6 Особенности оценки качества и сертификации соответствия однородных групп промышленных товаров; безопасность промышленных товаров; особенности хранения. Товароведение товаров материально-технического снабжения	Особенности оценки качества и сертификации соответствия однородных групп промышленных товаров; безопасность промышленных товаров; особенности хранения.	6
	<b>МДК 2 Организация и технология продажи непродовольственных товаров</b>		36
	Тема 1.1 Розничная торговая сеть. Обслуживающий персонал, его соответствие профессиональному назначению. Продажа, реализация товаров.	<b>Розничная торговля. Термины</b> и определения; сущность, задачи, формы. Органы управления и контроля в торговле. Торгово-технологический процесс. Розничная торговая сеть. Характеристика розничной торговой сети. Предприятия розничной торговли, их виды, типы. Технологические планировки магазинов: торговое помещение магазина; торговый зал; помещение для приема, хранения и подготовки товаров к продаже; подсобное помещение; административно-бытовое помещение; техническое помещение. Специализация торговой сети. Обслуживающий персонал, его соответствие профессиональному назначению.	6
	Тема 1.2 Маркетинг в торговле. Реклама. Менеджмент в торговле.	Маркетинг в торговле Сущность, содержание и основные цели маркетинговой деятельности в торговле. Маркетинговое понятие товара, критерии конкурентоспособности товара. Упаковка и дизайн товаров, их	6

		задачи и функции. Методы изучения покупательского спроса. Реклама: понятие, виды, назначение, требования, правовая база. Роль маркетинга в процессе продвижения товара. Менеджмент в торговле Понятие менеджмента, основные принципы и функции. Роль информации в торговле. Содержание менеджмента: управление организацией, персоналом, материальными ресурсами, финансами, информацией.	
Тема 1.3 Технология снабжения и завоза товаров на розничные торговые предприятия. Правила и техника укладки и погрузки товаров при транспортировке. Техника безопасности при укладке и погрузке товаров. Основные нормативные документы, регламентирующие поставку товаров. Товарные запасы. Тара и тарные операции в магазине.	Технология снабжения и завоза товаров на розничные торговые предприятия Требования стандартов к транспортированию товаров и погрузочно-разгрузочным работам. Товародвижение: звенность, формы. Товароснабжение. Правила и техника укладки и погрузки товаров при транспортировке. Техника безопасности при укладке и погрузке товаров. Организация закупки товаров. Основные нормативные документы, регламентирующие поставку товаров. Товарные запасы. Товарооборачиваемость. Норматив товарных запасов. Тара и тарные операции в магазине. Основные виды тары и тароматериалов, требования к ним. Порядок приемки, вскрытия, хранения и возврата тары.	<b>6</b>	
Тема 1.4 Технология приемки товаров в магазине. Сопроводительные документы. Порядок составления актов на установленное расхождение в количестве и качестве. Технология хранения и подготовки товаров к продаже.	Технология приемки товаров в магазине. Сопроводительные документы. Особенности приемки товаров, поступивших в закрытой, открытой таре, без тары. Порядок составления актов на установленное расхождение в количестве и качестве. Технология хранения и подготовки товаров к продаже. Требования стандартов и технических условий к хранению товаров. Хранение товаров: стеллажное, штабельное, навалом, в подвешенном виде. Условия и правила размещения товаров на хранение.	<b>6</b>	
Тема 1.5 Предварительная подготовка товаров к продаже в соответствии с правилами продажи. Товарные потери. Требования к упаковочным материалам. Размещение и выкладка товаров в торговом зале. Порядок подачи товаров в торговый зал. Требования к размещению товаров. Выкладка товаров. Торговое обслуживание. Услуга торговли.	Предварительная подготовка товаров к продаже в соответствии с правилами продажи. Особенности подготовки отдельных групп и видов товаров к продаже. Товарные потери. Естественная убыль, ее нормы. Требования к упаковочным материалам. Размещение и выкладка товаров в торговом зале. Порядок подачи товаров в торговый зал. Требования к размещению товаров. Выкладка товаров. Торговое обслуживание. Услуга торговли.	<b>6</b>	
Тема 1.6 Методы продажи. Качество торгового обслуживания. Культура торгового обслуживания. Санитария и гигиена. Профессиональные вредности. Производственный травматизм. Меры предупреждения. Оказание доврачебной помощи пострадавшим. Вредные привычки.	Торговое обслуживание: система, процесс, условия, формы. Безопасность товара. Безопасность услуги торговли. Продажа, реализация товаров. Методы продажи. Качество торгового обслуживания. Культура торгового обслуживания. Санитария и гигиена. Гигиеническая оценка товаров. Гигиеническая оценка товаров: понятие, порядок проведения, способы подтверждения. Виды продукции и товаров, подлежащих гигиенической оценке. Личная гигиена. Санитарный режим работников на производстве. Санитарная культура. Медицинские обследования, их цель и виды. Предохранительные прививки, их значение. Санитарные книжки. Санитарные требования к торговым предприятиям. Санитарные требования к устройству и содержанию торговых предприятий, к оборудованию, инструментам, инвентарю, к транспортировке и хранению продовольственных и непродовольственных товаров и обслуживанию	<b>6</b>	

		покупателей. Правовая база санитарных требований. Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности. Производственный травматизм. Меры предупреждения. Оказание доврачебной помощи пострадавшим. Вредные привычки.	
	<b>МДК 3 Эксплуатация торгового оборудования</b>		36
	Тема 1.1 Правила по охране труда на предприятиях розничной торговли. Классификация торгового оборудования. Немеханическое оборудование Торговый инвентарь. Противопожарный инвентарь. Средства измерения длины и объема.	Правила по охране труда на предприятиях розничной торговли. Классификация торгового оборудования. Немеханическое оборудование. Немеханическое оборудование, торговый инвентарь: назначение, виды, классификация и требования к немеханическому оборудованию магазинов; оборудование торговых залов продовольственных и непродовольственных магазинов и подсобных помещений, его типы, особенности конструкции; правила размещения инвентаря и инструментария на рабочем месте продавца и в подсобном помещении; правила эксплуатации и безопасности труда при эксплуатации немеханического оборудования и торгового инвентаря; противопожарный инвентарь, его виды и правила эксплуатации. Средства измерения длины и объема: понятие, назначение, классификация, виды, правила измерения.	<b>6</b>
	Тема 1.2 Весоизмерительное оборудование. Поверка весов и гирь. Взвешивание товаров. Меры массы и объема. Требования техники безопасности и производственной санитарии при эксплуатации весоизмерительного оборудования.	Весоизмерительное оборудование. Правила пользования мерами и измерительными приборами в торговле. Весоизмерительное оборудование: рычажно-механическое и электромеханическое; настольное, передвижное, стационарное, моно-рельсовое; простого действия, полуавтоматическое и автоматическое. Типы весов, применяемых в торговле, их назначение, требования к торговым весам, условия их эксплуатации. Поверка весов и гирь: понятие, способы подтверждения. Взвешивание товаров. Весы товарные, их типы, назначение, устройство, взвешивание. Автоматические и полуавтоматические весы для фасовки различных групп товаров. Оптическое и электронное весоизмерительное оборудование. Весовые чекпечатающие комплексы. Гири, их виды, правила пользования и уход за ними. Комплекты гирь для весов различных типов. Меры массы и объема, их типы, правила поверки и пользования. Требования техники безопасности и производственной санитарии при эксплуатации весоизмерительного оборудования.	<b>6</b>
	Тема 1.3 Механическое и тепловое оборудование. Требования техники безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием	Механическое и тепловое оборудование Значение механического и теплового оборудования для торговли. Классификация, назначение, типы. Машины для нарезки и измельчения продуктов, устройство, правила эксплуатации. Классификация фасовочно-упаковочного оборудования. Машины для упаковки товаров, их типы, устройство, правила эксплуатации. Линии для фасовки и упаковки товаров, их назначение, характеристика. Тепловое оборудование, применяемое на торговых предприятиях, его назначение, правила эксплуатации. Требования техники безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием.	<b>6</b>
	Тема 1.4 Контрольно-кассовые машины. Безопасность труда при обслуживании контрольно-кассовых машин.	Контрольно-кассовые машины. Положение по применению контрольно-кассовых машин при осуществлении расчетов с населением. Перечень контрольно-кассовых машин, разрешенных для использования в торговле, их классификация, назначение, принципы устройства. Безопасность труда при обслуживании контрольно-кассовых машин. Безопасность труда при обслуживании контрольно-кассовых машин.	<b>6</b>
	Тема 1.5 Холодильное оборудование. Правила эксплуатации холодильного оборудования и уход за ним. Торговые автоматы. Безопасность труда при обслуживании торговых автоматов.	Холодильное оборудование. Торговое холодильное оборудование, его классификация. Правила эксплуатации холодильного оборудования и уход за ним. Санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности труда при работе с холодильным оборудованием. Торговые автоматы Классификация торговых автоматов, основные узлы и механизмы, их назначение, устройство и принцип действия. Правила эксплуатации торговых автоматов. Безопасность труда при обслуживании торговых автоматов.	<b>6</b>
	Тема 1.6 Подъемно-транспортное оборудование. Производственный	Подъемно-транспортное оборудование Значение подъемно-транспортного оборудования в торговле, его классификация, основные виды. Средства малой механизации. Погрузочно-разгрузочные и штабелирующие	<b>6</b>

	травматизм и меры его предупреждения. Штрих-кодовая технология Сканеры. Охранное оборудование.	машины, их характеристика. Механизация торгово-технологического процесса на торговом предприятии. Правила эксплуатации и техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах. Производственный травматизм и меры его предупреждения. Другое торговое оборудование Штрих-кодовая технология: назначение, оборудование. Сканеры: назначение, оборудование. Охранное оборудование.	
	Учебная Практика		<b>30</b>
7.	Квалификационный экзамен		6
8.	Используемые образовательные технологии	Проблемно-поисковые технологии; Практико-ориентированные, деятельностные технологии обучения; Личностно-ориентированные технологии для слушателей с инвалидностью и ОВЗ	x
9.	Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы	<p><b>Законодательные акты и нормативно — правовая документация</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Конституция РФ, от 28.06.96 № 254 К/96 — ВР</li> <li>2. О защите прав потребителей. от 17 мая 2001 г. № 1023 — ХП (с изменениями и дополнениями)</li> <li>3. Про штриховое кодирование товаров. Постановление от 27.08.96 № 538</li> <li>4. Про мероприятия для повышения качества отечественной продукции. Указ Президента РФ от 23.02.2001</li> <li>5. Нормативные документы (ДСТУ и межгосударственные стандарты).</li> </ol> <p><b>Основные учебники и учебные пособия</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Лойко Д.П., Тюремнова Н.А. Введение в товароведение непродовольственных товаров. — К: Высшая школа, 2018</li> <li>2. Васильев Г.А., Нагапетьянц Н.А. Коммерческое товароведение. — М: Банки и биржи, ЮНИТИ, 2019</li> <li>3. Швандар В.А., Панов В.П. «Стандартизация и управление качеством продукции». Учебник для вузов, — М.: ЮнитиДАНА, 2019 год.</li> <li>4. Н.К. Кисляк, Т.М. Коломиец, В.М.Кравченко, С.О. Сиренко, Товароведение хозяйственных товаров. К: Книга, 2019,</li> <li>5. Неверов А.Н., Чалых Т.И. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. — М: Профобриздат 2019,</li> <li>6. В.И. Михайлов, Г.Г. Глушкова, О.И. Зельниченко. Непродовольственные товары. Учебник.- К: Книга. 2019</li> <li>7. Марсеев Ю.И., Трепель В.А., Шмелькин А.Ф. Товароведение хозяйственных товаров. – М: Экономика, 2018</li> <li>8. Байбеков Ш.О. Товароведение культтоваров. – М.: Экономика 2018</li> </ol> <p><b>Дополнительная литература.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Жиряева Е.В. Товароведение. — С-П Издательский дом Питер, 2019</li> <li>2. Болотников А.А. Товароведение: курс лекций. Ч1 — МАУП, 2019</li> <li>3. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. — М: Норма, 2019</li> </ol> <p><b>Информационные ресурсы</b></p> <p><a href="http://www.znaytovar.ru">http://www.znaytovar.ru</a> – сайт, содержащий материалы по теоретическим основам товароведения, товароведению продовольственных и непродовольственных товаров. Содержит также рекомендации</p>	x

		<p>товароведов-экспертов, информацию о правах потребителей, правилах торговли. Сервисы сайта: специализированный поиск по Интернету для товароведов, ГОСТы, исследования и др.</p> <p><a href="http://www.uchebniki-online.com/list/21">http://www.uchebniki-online.com/list/21</a> – сайт, содержащий онлайн-учебники по товароведению в разных его аспектах (безопасность товаров, коммерческое товароведение, управление качеством и т.д.). Предусмотрена возможность скачивания.</p> <p><a href="http://www.tovarovedenie.org">http://www.tovarovedenie.org</a> – форум «Товароведение для маркетологов, коммерсантов и таможенников». Содержит различные статьи, связанные с товароведением, стандартизацией, сертификацией и др.</p> <p><a href="http://www.pokup.ru">http://www.pokup.ru</a> – сайт журнала «Покупка».</p> <p><a href="http://www.spros.ru">http://www.spros.ru</a> – сайт журнала «Спрос».</p> <p><a href="http://www.potrebitel.ru">http://www.potrebitel.ru</a> – сайт серии журналов «Потребитель».</p> <p><a href="http://ria-stk.ru">http://ria-stk.ru</a> – сайт журнала «Стандарты и качество».</p> <p><a href="http://www.magpack.ru">http://www.magpack.ru</a> – сайт журнала «Тара и упаковка».</p>	
--	--	---	--

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

#### **3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Материально-техническое обеспечение (далее – МТО) необходимо для проведения всех видов учебных занятий, промежуточной и итоговой аттестации, предусмотренных учебным планом по программе, и соответствует действующим санитарным и гигиеническим нормам и правилам.

Наименование специализированных помещений	Вид учебной деятельности	Оснащение
Аудитория/ учебный кабинет/ ...	Теоретические занятия, практические занятия, консультации, учебная практика	Посадочные места по количеству слушателей; рабочее место преподавателя; компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска; выход в интернет, др. Инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ учебной практики, определенных содержанием образовательной программы

#### **3.2 Использование наглядных пособий и других учебных материалов при реализации программы**

1. Презентационный (наглядный) материал к лекционным и практическим занятиям.
2. Лицензионное программное обеспечение, в том числе: Microsoft office, ONI PLR Studio-v3.4.2.9.
3. Федеральная нормативно-правовая документация.
4. Профессиональные базы данных и информационно-справочные системы, в том числе: <https://profspo.ru/tasks/30358/7619>.
5. Методические материалы по выполнению практических работ (при наличии)

#### **3.3 Кадровое обеспечение программы**

- К реализации программы привлекаются лица, имеющие:
- среднее профессиональное и/или высшее образование, направление которого соответствует профилю программы;
  - опыт решения практических задач по тематике программы.

#### 4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения обучающимися образовательной программы профессионального обучения включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и итоговую аттестацию.

Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся по профессии «Продавец непродовольственных товаров» устанавливаются организацией, осуществляющей образовательную деятельность, самостоятельно.

Виды контроля:

- текущий контроль (по профессиональным модулям, по практикам,), включая контроль на практических занятиях, заданий учебной практики;
- промежуточная аттестация для проведения зачетов по практике, профессиональным модулям;
- итоговая аттестация.

Текущий контроль знаний проводится по результатам освоения тем программ профессионального модуля. Формы и процедуры текущего контроля знаний по каждому профессиональному модулю разрабатываются мастерами п/о и преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение начала обучения. Текущий контроль может осуществляться в форме, контрольных работ, тестовых заданий, фронтального опроса во время теоретических и практических занятий и др.

Промежуточная аттестация, проводится в формах, определенных учебным планом, и в порядке, установленном образовательной организацией. Периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся определены Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих основные программы профессионального обучения по профессиям рабочих, должностям служащих.

Формы проведения итоговой аттестации. Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя 2 этапа:

- 1 этап - выполнение практической квалификационной работы;
- 2 этап - проверка теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в программе, квалификационных справочниках, и(или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Форма итоговой аттестации квалификационный экзамен. Вопросы к квалификационному экзамену должны включать в себя теоретическую и практическую направленность, быть четко сформулированы.

По окончании профессионального обучения обучающийся сдает квалификационный экзамен, по результатам которого получает свидетельство о профессии рабочего, должности служащего с присвоением квалификации (разряда, класса, категории и т.д.).

## 4.1 Промежуточная аттестация

Реализация образовательной программы сопровождается проведением промежуточной аттестации обучающихся в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком на основе оценочных средств.

Промежуточная аттестация по итогам освоения модулей и практики проводится в форме зачета за счет часов, отведенных на их освоение.

Промежуточная аттестация по итогам освоения модулей проводится в форме тестирования, опроса, письменного опроса и т.п.. Промежуточная аттестация по итогам практики - на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых положительным аттестационным листом подписанным руководителем практики.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых профессиональных и общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Умения:</b></p> <p>- организовывать рабочее место (проверка наличия и исправности инвентаря и инструмента; размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы); - осуществлять коммуникации в деловой среде (консультировать клиента, презентовать товар, обратная связь по специфике деятельности, поддерживающая письменная коммуникация, анализ текущих ситуаций); -обрабатывать заказы клиентов; -обеспечивать трафик сайта ИМ; -заполнять и читать сопровождающую торговую операцию документацию; -читать планыграммы и осуществлять выкладку товара; -нивелировать возражения клиентов; - контролировать качество и количество товарного прихода; - выявлять товарный дефект;</p>	<p>ОК.1 – ОК.6 ПК.1.1 Консультирование клиентов по наличию и ассортименту товара ПК.1.2 Прием и обработка заказов. ПК.1.3 Ведение отчетности и документации, обеспечение трафика на интернет сайт магазина. ПК 2.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров. ПК 2.2. Осуществлять размещение товаров в торговом зале и выкладку на технологическом оборудовании. ПК 2.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. ПК 2.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей. правила эксплуатации ПК 2.6 Проверять платежеспособность государственных денежных знаков. торговом зале</p>	<p>Анализ и оценка деятельности при выполнении практических работ</p>
<p><b>Знания</b></p> <p>- ассортимента товара, классификации, свойств, применения; - характеристик торговых операций; - оформления документации по торговым операциям; - видов, типов и форм торговых предприятий и оказываемых услуг; - требованиях</p>		

к качеству товаров и услуг; - правил торговли; - закона о защите прав потребителя; - правил расшифровки артикула и маркировки; - видов брака, правил обмена, гарантийных сроков пользования продаваемых товаров; - устройства и правил эксплуатации используемого торгового-технического оборудования; - индексов платежеспособности денежных знаков; - содержания документов по кассовым операциям; - процесса инвентаризации ТМЦ, оформления актов проведения		
---	--	--

### Критерии оценки знаний, полученных на теоретических занятиях

Шкалы	Не освоена	Освоена частично	Освоена в основном	Освоена полностью
	Неудовлетв.	Удовлетв.	Хорошо	Отлично
	Не зачтено	Зачтено	Зачтено	Зачтено
Знать	Менее 50% верных ответов. Фрагментарные знания и понимание содержания основных тем дисциплины (модуля). Отсутствие знаний и понимания содержания основных дисциплины (модуля)	50%-80% верных ответов. Общие, но не структурированные знания и понимание содержания основных тем курса, дисциплины (модуля)	80%-90% верных ответов. Сформированные, но содержащие отдельные пробелы в знаниях и достаточно глубокое понимание содержания основных тем дисциплины (модуля)	90%-100% верных ответов. Сформированные систематические знания, глубокое понимание содержания основных тем дисциплины (модуля)

### Критерии оценки умений и навыков, полученных на практике

Шкалы	Не освоена	Освоена частично	Освоена в основном	Освоена полностью
	Неудовлетв.	Удовлетв.	Хорошо	Отлично
	Не зачтено	Зачтено	Зачтено	Зачтено
Уметь	Отсутствие сформированных умений / частично освоенные умения по основным темам дисциплины (модуля)	В основном сформированные умения по основным темам дисциплины (модуля). В целом успешные умения, но осуществляемые не систематически	Сформированные умения по основным темам дисциплины (модуля). В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы	Полностью сформированные умения по основным темам дисциплины (модуля)
Владеть	Отсутствие сформированных навыков / частично сформированные навыки, фрагментарное их применение	В основном сформированные навыки по основным темам дисциплины (модуля). В целом успешные навыки, но применяемые не систематически	Сформированные навыки по основным темам дисциплины (модуля). В целом успешное применение навыков, но содержащее отдельные пробелы	Полностью сформированные навыки по основным темам дисциплины (модуля). Успешное и систематическое применение навыков

## 4.2 Итоговая аттестация

Оценка качества освоения программы осуществляется итоговой аттестационной комиссией в виде квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в соответствующем профессиональном стандарте.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений и (или) эксперты/специалисты, имеющие опыт решения практических задач по тематике программы.

## 4.3 Контрольно-оценочные средства

### Форма квалификационной аттестации

#### Теоретическая часть квалификационного экзамена

Знания и умения	Вопросы	Критерии оценивания
<ul style="list-style-type: none"><li>- классифицировать ассортимент, обозначать потребительские свойства и функционал</li><li>-определять вид и форму торгового предприятия</li><li>-определять качественные характеристики товара</li><li>-уметь определить ассортиментную линейку отдела, широту ассортимента</li><li>- уметь расшифровать маркировку и артикул</li><li>- выявить брак</li><li>-знать правила возврата и обмена</li><li>- знать принципы мерчендайзинга</li><li>- уметь анализировать трафик сайта интернет магазина</li><li>-знать типологию личности покупателя и стратегии поведения в процессе обслуживания типичного клиента</li><li>-знать принципы клиентоориентированного подхода</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ассортимент непродовольственных товаров: классификация, свойства, применение (* на выбор согласно товарному каталогу)</li><li>2. Виды торговых предприятий, приведите примеры действующих</li><li>3. Потребительские свойства товара: качественные характеристики</li><li>4. Содержание маркировки и артикула</li><li>5. Инструменты для эффективной выкладки товара</li><li>6. Основы потребительского поведения</li><li>7. Создание трафика сайта ИМ</li><li>8. Типы клиентов</li><li>9. Стратегии поведения в конфликтной ситуации</li><li>10. Стандарты обслуживания покупателя</li><li>11. Эксплуатация контрольно-кассовой техники в различных режимах.</li><li>12. Считывание штрих-кода сканером.</li><li>13. Качество расчета и обслуживания покупателей.</li></ol>	<p>"5" (отлично) обучающийся обстоятельно и с полнотой излагает материал вопросов, даёт ответ на вопрос в определённой логической последовательности, даёт правильные формулировки, точные определения терминов и понятий, приводит необходимые примеры, свободно владеет речью;</p> <p>"4" (хорошо) обучающийся даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «Отлично», но допускает единичные ошибки, неточности, которые сам же исправляет после замечания преподавателя;</p> <p>"3" (удовлетворительно) обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений, но допускает неточности определений, терминов; излагает материал - недостаточно связано и последовательно. На вопросы экзаменаторов отвечает некорректно.</p> <p>"2" (неудовлетворительно) обучающийся обнаруживает непонимание основного материала, допускает в формулировке определений ошибки, искажающие смысл, беспорядочно, неуверенно излагает материал, допускает существенные ошибки, которые не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.</p>

## Практическая часть квалификационного экзамена

Знания и умения	Вопросы	Критерии оценивания
<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать рабочее место;</li> <li>- снять возражение клиента</li> <li>- знать принципы эффективной выкладки товара</li> <li>- подбирать товар по потребительским свойствам, обозначенным клиентом</li> <li>- контролировать качество приемки товара</li> <li>- уметь презентовать товар</li> <li>- правила пользования ККМ</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Произвести предпродажную подготовку отдела</li> <li>2. Принять партию товара по ГТН</li> <li>3. Разработать эффективную выкладку определенной линейки товара</li> <li>4. Решение ситуационных задач по обслуживанию клиентов на разных этапах продаж</li> <li>5. Проверить правильность оформления документов сопровождающих продажу</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- "5" (отлично) - обучающийся уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству выполняемой работы, умело пользуется технологиями, методами, оборудованием, инструментами, рационально соблюдает требования безопасности труда;</li> <li>- "4" (хорошо) - обучающийся владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;</li> <li>- "3" (удовлетворительно) ставится при недостаточном владении обучающимся приемами работ практического задания, при наличии ошибок, исправляемых с помощью преподавателя, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;</li> <li>- "2" (неудовлетворительно) – обучающийся не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются</li> </ul>

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 общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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 практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области выполнения работ по профессии	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике.

профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	«Продавец непродовольственных товаров»; – оценка эффективности и качества выполнения задач	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области выполнения работ по профессии «Продавец непродовольственных товаров»; – проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков; – оценивание последствий принятых решений	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников информации, включая электронные	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– использование программ автоматизации бухгалтерского учета; – корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; – владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; – выбор и применение методов и способов профессионального самообразования	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	– анализ инноваций в области выполнения работ по должности Кассир	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике.
ОК 10. Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением	– самоанализ и коррекция результатов самостоятельной работы при выполнении воинского	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной

полученных профессиональных знаний (для юношей)	долга; – демонстрация готовности к выполнению воинской обязанности с точки зрения профессиональной подготовки	практике.
---	--	-----------

### Список рекомендованной литературы

Основные источники:

1. ФЗ №54 «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт» от 22 мая 2003
2. Закон РФ «О защите прав потребителей» № 2300-1 от 07.02.1992 (ред. от 04.06.2018)
3. Постановление Правительства РФ № 55 от 19.01.1998 «Правила продажи отдельных видов товаров»
4. Приказ от 22 июня 1995 г. №ВГ – 3 – 14/36 Порядок регистрации контрольно-кассовых машин в налоговых органах
5. ГОСТ Р 51303-2009 «Торговля. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 51304-99 «Услуги розничной торговли. Общие требования».
7. ГОСТ Р 51305-2009 «Услуги торговли. Требования к персоналу».
8. Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда . Учебник- 1 е изд., Издательство: Академия, 2018
9. Вилкова, С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров: Учебно-практическое пособие / С.А. Вилкова. - М.: Дашков и К, 2019. - 500 с.
10. Голубенко, О.А. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / О.А. Голубенко, В.П. Новопавловская, Т.С. Носова. - М.: Альфа-М, 2018. - 208 с
11. Микицей В.В. «Учет и отчетность в магазине» р/Н Дону, «Феникс», 2019.
12. Моисеенко Н. С. Товароведение непродовольственных товаров - Ростов-на-Дону: , 2019
13. Неверов А. Н. И другие. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. - М.:, 2018,.
14. Панфилова А.П. «Теория и практика общения», Москва, Издательский центр Академия, 2019 г.
15. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий: Учебник 3-е изд., перераб. – М.: Изд. центр «Академия», 2019. – 208 с.
16. Парфентьева Т.Р., Н.М. Филиппова, «Оборудование торговых предприятий» учебник Москва, «Академия», 2019
17. Трошеева А.С., «Контрольно-кассовые машины в торговле», учебное пособие Ростов н/Д, «Феникс», 2018
18. Фатыхов Д.Ф., «Охрана труда в торговле» учебное пособие для нач. и сред. проф.обр, 2018.
19. Ходыкин А.П., Ляшко А.А., Волошко Н.И. «Товароведение непродовольственных товаров» Дашков и КГод: 2018
20. Шеламова Г.М. «Деловая культура и психология общения», Москва, Издательский центр Академия, 2018 г.

21. Шеламова Г.М. «Психология и этика профессиональной деятельности», Москва, Издательский центр Академия, 2019 г.
  22. Библиотека документов по стандартизации. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vsegost.com](http://www.vsegost.com)
  23. Библиотека документов по стандартизации «Техническая литература». [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.tehlit.ru](http://www.tehlit.ru)
  24. Перечень основных нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере торгового обслуживания населения [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.chelbiznes.ru/business/create/retailment?article=168> Дополнительная литература
1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. Учебник. - ИД ФОРУМ, 2019
  2. Дашков Л.П. и др. Организация труда работников торговли: Учебник.- 2-е изд., перераб. и доп.- М.: Дашков и К, 2019
  3. Инструкция и руководство по эксплуатации «АМС – 100Ф», ККМ ШТРИХ М: Кассир, онлайн-кассы Агат-1Ф.
  4. Никитенко Л.И, Рабочая тетрадь по курсу «Оборудование торговых предприятий». Пособие для обучающихся, Москва, Издательский центр «Академия», -2018.
  5. Ткачева Г.В., Г.М. Юркевич, «Продавец, контролер-кассир», практические основы профессиональной деятельности; учебник Москва, 2018, Академкнига.

## Уровни квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов

### I. Общие положения

1.1. Уровни квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов (далее – Уровни квалификации) разработаны в соответствии с пунктом 6 Правил разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23.

1.2. Уровни квалификации применяются при разработке профессиональных стандартов для описания трудовых функций, требований к образованию и обучению работников. Единые требования к квалификации работников, установленные Уровнями квалификации, могут быть расширены и уточнены с учетом специфики видов профессиональной деятельности.

1.3. Уровни квалификации приведены в главе II и содержат описание следующих показателей: «Полномочия и ответственность», «Характер умений», «Характер знаний», «Основные пути достижения уровня квалификации».

Уровни квалификации определяют требования к умениям, знаниям, уровню квалификации в зависимости от полномочий и ответственности работника.

### II. Описание уровней квалификации

Уровень	Показатели уровней квалификации			Основные пути достижения уровня квалификации
	Полномочия и ответственность	Характер умений	Характер знаний	
1 уровень	Деятельность под руководством Индивидуальная ответственность	Выполнение стандартных заданий (обычно физический труд)	Применение элементарных фактических знаний и (или) ограниченного круга специальных знаний	Краткосрочное обучение или инструктаж Практический опыт
2 уровень	Деятельность под руководством с элементами самостоятельности при выполнении знакомых заданий Индивидуальная ответственность	Выполнение стандартных заданий Выбор способа действия по инструкции Корректировка действий с учетом условий их выполнения	Применение специальных знаний	Основные программы профессионального обучения программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих (как правило, не менее 2 месяцев) Практический опыт
3 уровень	Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении типовых практических задач Планирование собственной деятельности, исходя из поставленной руководителем задачи Индивидуальная ответственность	Решение типовых практических задач Выбор способа действия на основе знаний и практического опыта Корректировка действий с учетом условий их выполнения	Понимание технологических или методических основ решения типовых практических задач Применение специальных знаний	Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих (до одного года) Практический опыт
4 уровень	Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении практических задач, требующих анализа ситуации и ее изменений Планирование собственной деятельности и/или деятельности группы работников, исходя из поставленных задач Ответственность за решение поставленных задач или результат деятельности группы работников	Решение различных типов практических задач Выбор способа действия из известных на основе знаний и практического опыта Текущий и итоговый контроль, оценка и коррекция деятельности	Понимание научно-технических или методических основ решения практических задач Применение специальных знаний Самостоятельная работа с информацией	Образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) Основные программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих Практический опыт

Уровень	Показатели уровней квалификации			Основные пути достижения уровня квалификации
	Полномочия и ответственность	Характер умений	Характер знаний	
5 уровень	Самостоятельная деятельность по решению практических задач, требующих самостоятельного анализа ситуации и ее изменений Участие в управлении решением поставленных задач в рамках подразделения Ответственность за решение поставленных задач или результат деятельности группы работников или подразделения	Решение различных типов практических задач с элементами проектирования Выбор способов решения в изменяющихся (различных) условиях рабочей ситуации Текущий и итоговый контроль, оценка и коррекция деятельности	Применение профессиональных знаний технологического или методического характера Самостоятельный поиск информации, необходимой для решения поставленных профессиональных задач	Образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена, программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих). Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих Дополнительные профессиональные программы Практический опыт
6 уровень	Самостоятельная деятельность, предполагающая определение задач собственной работы и/или подчиненных по достижению цели Обеспечение взаимодействия сотрудников и смежных подразделений Ответственность за результат выполнения работ на уровне подразделения или организации	Разработка, внедрение, контроль, оценка и корректировка направлений профессиональной деятельности, технологических или методических решений	Применение профессиональных знаний технологического или методического характера, в том числе, инновационных Самостоятельный поиск, анализ и оценка профессиональной информации	Образовательные программы высшего образования - программы бакалавриата Образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена Дополнительные профессиональные программы Практический опыт
7 уровень	Определение стратегии, управление процессами и деятельностью, в том числе, инновационной, с принятием решения на уровне крупных организаций или подразделений Ответственность за результаты деятельности крупных организаций или подразделений	Решение задач развития области профессиональной деятельности и (или) организации с использованием разнообразных методов и технологий, в том числе, инновационных Разработка новых методов, технологий	Понимание методологических основ профессиональной деятельности Создание новых знаний прикладного характера в определенной области Определение источников и поиск информации, необходимой для развития области профессиональной деятельности и /или организации	Образовательные программы высшего образования – программы магистратуры или специалитета Дополнительные профессиональные программы Практический опыт
8 уровень	Определение стратегии, управление процессами и деятельностью (в том числе, инновационной) с принятием решения на уровне крупных организаций Ответственность за результаты деятельности крупных организаций и (или) отрасли	Решение задач исследовательского и проектного характера, связанных с повышением эффективности процессов	Создание новых знаний междисциплинарного и межотраслевого характера Оценка и отбор информации, необходимой для развития области деятельности	Программы подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктура), программы ординатуры, программы ассистентуры-стажировки Образовательные программы высшего образования – программы магистратуры или специалитета Дополнительные профессиональные программы Практический опыт
9 уровень	Определение стратегии, управление большими техническими системами, социальными и экономическими процессами Значительный вклад в определенную область деятельности Ответственность за результаты деятельности на национальном или международном уровнях	Решение задач методологического, исследовательского и проектного характера, связанных с развитием и повышением эффективности процессов	Создание новых фундаментальных знаний междисциплинарного и межотраслевого характера	Программы подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктура), программы ординатуры, программы ассистентуры-стажировки Дополнительные профессиональные программы Практический опыт

### **Нормы контактной работы обучающихся с преподавателями**

Нормы контактной работы обучающихся с преподавателями закреплены в локальном нормативном акте «Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения в Центре опережающей профессиональной подготовки Республики Бурятия» (далее – Положение).

Выписка из Положения:

Учебная деятельность слушателей включает контактную работу с преподавателем и самостоятельную работу.

Контактная работа обучающихся с преподавателем может быть как аудиторной, так и внеаудиторной.

Для планирования занятий по программам профессионального обучения в Центре опережающей профессиональной подготовки установлены единые объемы (нормы) контактной работы.

При обучении по очной форме предусматривается не менее 70% контактной работы.

При обучении по очно-заочной форме предусматривается не менее 40% контактной работы.

При обучении по заочной форме предусматривается не менее 20% контактной работы.

Распределение часов, выделенных на аудиторные занятия, по видам (теоретические занятия, практические занятия и т.п.) осуществляется разработчиками программы в зависимости от специфики дисциплины (модуля).

Объем практических занятий по отдельным дисциплинам (модулям) может составлять до 100% от общего количества часов аудиторных занятий по дисциплине (модулю).

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ГУСИНООЗЕРСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

АННОТАЦИЯ  
ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
профессиональной подготовки по профессии  
«Продавец непродовольственных товаров»

**Целью** реализации программы подготовки является формирование профессиональных компетенций, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии «Продавец непродовольственных товаров»

Программа направлена на профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего, должности служащего.

По результатам профессионального обучения и успешной сдачи квалификационного экзамена слушателю присваивается квалификация «Продавец непродовольственных товаров 3-4 квалификационного разряда, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего).

**Объем (трудоемкость)** образовательной программы составляет 144 академических часа(ов).

**Форма обучения:** очная.

Период профессионального обучения (дата начала и окончания) определяется в соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком и расписанием занятий.

**Категория слушателей:** к освоению образовательной программы допускаются лица различного возраста, без предъявления требований к уровню образования.

**Форма итоговой аттестации:** квалификационный экзамен

**Выписка из учебного плана программы**

№пп	Наименование модуля/дисциплины/темы	Трудоемкость всего, акад. Час
	<b>МДК 1. Товароведение непродовольственных товаров</b>	<b>36</b>
	Тема 1.1 Введение в товароведение. Классификация и кодирование товаров. Ассортимент. Качество. Виды, формы и средства товарной информации, их назначение. Стандартизация. Сертификация.	<b>6</b>
	Тема 1.2 Текстильные товары. Швейные товары. Трикотажные товары. меховые товары. Кожевенно-обувные товары.	<b>6</b>
	Тема 1.3 Галантерейные и парфюмерно-косметические товары. Посудохозяйственные товары. Товары бытовой химии. Культтовары. Электробытовые товары.	<b>6</b>
	Тема 1.4 Строительные товары. Мебельные товары. Ювелирные изделия и часы. Художественные изделия и сувениры. Книжные товары	<b>6</b>
	Тема 1.5 Товароведная характеристика отдельных групп промышленных товаров: классификация; факторы, формирующие качество; оценка качества; дефекты; упаковка;	<b>6</b>

	маркировка.	
	Тема 1.6 Особенности оценки качества и сертификации соответствия однородных групп промышленных товаров; безопасность промышленных товаров; особенности хранения. Товароведение товаров материально-технического снабжения	6
	<b>МДК 2 Организация и технология продажи непродовольственных товаров</b>	<b>36</b>
	Тема 1.1 Розничная торговая сеть. Обслуживающий персонал, его соответствие профессиональному назначению. Продажа, реализация товаров.	6
	Тема 1.2 Маркетинг в торговле. Реклама. Менеджмент в торговле.	6
	Тема 1.3 Технология снабжения и завоза товаров на розничные торговые предприятия. Правила и техника укладки и погрузки товаров при транспортировке. Техника безопасности при укладке и погрузке товаров. Основные нормативные документы, регламентирующие поставку товаров. Товарные запасы. Тара и тарные операции в магазине.	6
	Тема 1.4 Технология приемки товаров в магазине. Сопроводительные документы. Порядок составления актов на установленное расхождение в количестве и качестве. Технология хранения и подготовки товаров к продаже.	6
	Тема 1.5 Предварительная подготовка товаров к продаже в соответствии с правилами продажи. Товарные потери. Требования к упаковочным материалам. Размещение и выкладка товаров в торговом зале. Порядок подачи товаров в торговый зал. Требования к размещению товаров. Выкладка товаров. Торговое обслуживание. Услуга торговли.	6
	Тема 1.6 Методы продажи. Качество торгового обслуживания. Культура торгового обслуживания. Санитария и гигиена. Профессиональные вредности. Производственный травматизм. Меры предупреждения. Оказание доврачебной помощи пострадавшим. Вредные привычки.	6
	<b>МДК 3 Эксплуатация торгового оборудования</b>	<b>36</b>
	Тема 1.1 Правила по охране труда на предприятиях розничной торговли. Классификация торгового оборудования. Немеханическое оборудование Торговый инвентарь. Противопожарный инвентарь. Средства измерения длины и объема.	6
	Тема 1.2 Весоизмерительное оборудование. Поверка весов и гирь. Взвешивание товаров. Меры массы и объема. Требования техники безопасности и производственной санитарии при эксплуатации весоизмерительного оборудования.	6
	Тема 1.3 Механическое и тепловое оборудование. Требования техники безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием	6
	Тема 1.4 Контрольно-кассовые машины. Безопасность труда при обслуживании контрольно-кассовых машин.	6
	Тема 1.5 Холодильное оборудование. Правила эксплуатации холодильного оборудования и уход за ним. Торговые автоматы. Безопасность труда при обслуживании торговых автоматов.	6
	Тема 1.6 Подъемно-транспортное оборудование. Производственный травматизм и меры его предупреждения. Штрих-кодовая технология Сканеры. Охранное оборудование.	6

	Учебная практика	<b>30</b>
	Квалификационный экзамен	<b>6</b>
	<b>ИТОГО</b>	<b>144</b>

**Кадровое обеспечение программы:**

№ пп	ФИО	Должность в ОО научная степень, научное звание и т.п.	Сфера педагогических и (или) научных интересов	Опыт практической деятельности, опыт педагогической деятельности, стаж работы в сфере
1	Репина Т.Н.	преподаватель	Экономика, торговля	Педстаж 25 лет, стажировки в мэрии г.Гусиноозерска, торговый центр «Центральный» г.Улан-Удэ

**Разработано:** преподаватель экономических дисциплин ГБПОУ

«Гусиноозерский энерготехнический техникум» Репина Татьяна Николаевна.

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

по специальности

*(код и наименование направления подготовки / специальности / профессии)*

(год набора \_\_\_\_\_, форма обучения \_\_\_\_\_)

на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

Номер изменения	Раздел рабочей программы	Номера листов			Основание для внесения изменений
		замененных	новых	аннулированных	

Рассмотрен на заседании предметной (цикловой) комиссии

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
*(должность)*

\_\_\_\_\_  
*(подпись)*

\_\_\_\_\_  
*(И.О. Фамилия)*

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 706699936057990200889301522920754506789801582782

Владелец Спасов Баир Михайлович

Действителен с 28.03.2024 по 28.03.2025