

Частное профессиональное образовательное учреждение
«Восточно-Сибирский техникум туризма и сервиса»
(ЧПОУ «ВСТТС»)

УТВЕРЖДЕНА

Педагогическим советом ЧПОУ «ВСТ ТС»
(протокол № 5 от 27.04.2026)

председатель Педагогического совета, директор
Т.А.Синюшкина

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ
17351 ПРОДАВЕЦ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

для специальности
38.02.08 Торговое дело

Квалификация выпускника
Специалист торгового дела

Форма обучения
Очная

Красноярск, 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «ПМ.04 Выполнение работ по профессии 17351 Продавец непродовольственных товаров» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.08 Торговое дело (утвержден приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 19 июля 2023 г. N 548).

Программа предназначена для студентов и преподавателей ЧПОУ «ВСТТС».

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности по специальности 38.02.08 Торговое дело.

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы

Профессиональный модуль «ПМ.04 Выполнение работ по профессии 17351 Продавец непродовольственных товаров» является обязательной частью профессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.08 Торговое дело.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «ПМ.04 Выполнение работ по профессии 17351 Продавец непродовольственных товаров», соответствующие ему общие компетенции, профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Осуществлять приемку товаров;

ПК 4.2. Осуществлять операции по подготовке товаров к продаже;

ПК 4.3. Осуществлять операции по размещению и выкладке товаров в торговом зале магазина;

ПК 4.4. Обслуживать покупателей, консультировать их по вопросам приобретения отдельных непродовольственных товаров;

ПК 4.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования и подготавливать рабочее место продавца;

ПК 4.6. Осуществлять операции по продаже и обслуживанию покупателей в торговом зале магазина.

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.4. Трудоемкость усвоения профессионального модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах
Учебные занятия	146
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	
Практика, в т.ч.:	
учебная	36
производственная	36
Промежуточная аттестация	6
Всего	224

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	в т.ч. в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, часов		Учебная, часов	Производственная, часов
				Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1 – 3.8 ОК 01-05, ОК 09	Технология работ по профессии 17351 Продавец непродовольственных товаров	146		156	104	0	19	0	0	0
	Учебная практика	36							36	
	Производственная практика, часов	36								72
	Промежуточная аттестация	6	-							
	Всего:	224		156	104	0	19	0	36	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объ- ем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. МДК 04.01. Технология работ по профессии 17351 Продавец непродовольственных товаров			
Тема 1. Товароведная характеристика текстильных волокон	Содержание. в т.ч. в форме практической подготовки Характеристика и свойства натуральных и химических волокон, их влияние на потребительские свойства готовых изделий для профессии "Продавец".	2(2)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Практическая работа Распознавание и расшифровка эксплуатационных знаков, маркировки, штрихового кода для непродовольственных товаров.	4(4)	
	Самостоятельная работа. .Составить маркировку швейным изделия 5 групп	1	
Тема 2. Производство текстильных товаров	Содержание в т.ч. в форме практической подготовки Отделка тканей. Специальные виды отделки тканей. Дефекты отделки тканей для непродовольственных товаров. Влияние ткацкого переплетения и отделки тканей на потребительские свойства тканей..	3(3)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Практическое занятие в т.ч. в форме практической подготовки Идентификация видов ткани в непродовольственных товарах.	6(6)	
Тема 3 Товароведная характеристика текстильных товаров	Содержание в т.ч. в форме практической подготовки Краткие сведения из истории одежды (непродовольственные товары). Текстильные товары: понятие, их виды (непродовольственные товары)	3(3)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Практическое занятие, в т.ч. в форме практической подготовки. Идентификация различных видов швейных изделий для профессии "Продавец"	6(6)	
	Самостоятельная работа. Подготовить сообщение на тему « История женской одежды»	1	
Тема 4 Продажа швейных изделий	Содержание в т.ч. в форме практической подготовки Основные размерные признаки швейных изделий: рост, полнота, обхват груди, обхват шеи, окружность головы (для непродовольственных товаров). Определение разницы между размерами и ростами к профессии "Продавец"	3(3)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Практическое занятие, в т.ч. в форме практической подготовки.. Идентификация различных видов трикотажных изделий (непродовольственные товары)	6(6)	

	Самостоятельная работа. Составить размерную таблицу швейных изделий	1	
Тема 5 Товароведная характеристика пушно- меховых товаров	Содержание в т.ч. в форме практической подготовки Основные методы распознавания пушно-меховых полуфабрикатов (для профессии "Продавец"). Их сортировки. Ассортимент меховых изделий. Ассортимент овчинно-шубных изделий в непродовольственных товарах	3(3)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Практическое занятие (деловая игра) Товарная биржа, в т.ч. в форме практической подготовки. Идентификация видов пушно-меховых изделий для профессии "Продавец непродовольственных товаров"	4(4)	
	Самостоятельная работа. Подготовить образцы меховых изделий (10 шт - 9*12)	1	
Тема 6 Товароведная характеристика товаров бытовой химии	Содержание в т.ч. в форме практической подготовки Классификация товаров бытовой химии. Особенности размещения, правила хранения и упаковки непродовольственных товаров	2(2)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Практическое занятие , в т.ч. в форме практической подготовки. Распознавание ассортимента товаров бытовой химии, проверка качества, размещение бытовой химии в торговом зале в контексте непродовольственных товаров	4(4)	
	Самостоятельная работа. Подготовить сообщение на тему «Безопасная бытовая	1	
Тема 7 Товароведная характеристика бытовых товаров из стекла и керамики.	Содержание в т.ч. в форме практической подготовки Общие сведения о производстве стеклянных изделий. Декорирование. Классификация стеклянных бытовых товаров. Группировка изделий непродовольственных товаров по назначению. Требования к качеству, дефекты. Отличительные признаки фарфора, фаянса, майолики, гончарных изделий	3(3)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Практическое занятие , в т.ч. в форме практической подготовки. Идентификация стеклянных и керамических бытовых товаров, проверка качества, требования к упаковке непродовольственных товаров	4(4)	
	Самостоятельная работа. Составить таблицу отличительных признаков керамических изделий	1	
Тема 8 Товароведная характеристика игрушек, школьно-письменных и канцелярских товаров.	Содержание , в т.ч. в форме практической подготовки. Изучение игрушек, школьно-письменных и канцелярских товаров. Требование к качеству, размещение в торговом зале, в т.ч. в форме практической подготовки	3(3)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Практическое занятие , в т.ч. в форме практической подготовки. Идентификация ассортимента игрушек, школьно-письменных и канцелярских товаров	6(6)	
	Самостоятельная работа. Подготовить образцы с маркировочными ярлыками (6 шт)	1	
Тема 9 Распознавание ассортимента основных групп непродовольственных товаров	Содержание в т.ч. в форме практической подготовки. Понятия торговых характеристик. Порядок составления торговых характеристик основных групп непродовольственных товаров	3(3)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Практическое занятие , в т.ч. в форме практической подготовки. Составление торговых характеристик товаров (по предложенным образцам).	6(6)	

	Самостоятельная работа. Составить торговую характеристику на любые 3 вида товара	1	
Тема 10 Технология снабжения и завоза товаров на розничные торговые предприятия.	Содержание , в т.ч. в форме практической подготовки. Общие сведения о розничной и оптовой торговле. Товародвижение, его формы, факторы и принципы.	3(3)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Самостоятельная работа. Подготовить презентацию по теме «Основные этапы поставки товаров на торговые предприятия»	2	
Тема 11 Организация закупок непродовольственных товаров.	Содержание , в т.ч. в форме практической подготовки. Сущность и значение закупочной работы. Товарные запасы, норматив товарных запасов. Основные нормативные документы, регламентирующие поставку товаров	3(3)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Практическое занятие , в т.ч. в форме практической подготовки. Оформление договора поставки непродовольственных товаров	6(6)	
Тема 12 Технология приёмки непродовольственных товаров в магазине.	Содержание , в т.ч. в форме практической подготовки. Сопроводительные документы, регламентирующие приёмку непродовольственных товаров. Основные правила приёмки товаров по количеству. Особенности приёмки товаров поступивших в закрытой, открытой таре и без тары. Приёмка товаров по качеству.	3(3)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Практическое занятие , в т.ч. в форме практической подготовки.	6(6)	
	Решение торговых ситуаций, связанных с приёмкой непродовольственных товаров Ознакомление с документами, регламентирующими порядок приёмки товаров по количеству и качеству в торговом предприятии.		
	Самостоятельная работа. Составить схему технологии приемки товаров на торговом предприятии	2	
Тема 13 Технология хранения непродовольственных товаров	Содержание , в т.ч. в форме практической подготовки. Требования к хранению непродовольственных товаров. Ответственность работников торговли за сохранность товаров при хранении.	3(3)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Практическое занятие , в т.ч. в форме практической подготовки. Технология хранения непродовольственных товаров на примере отдельного торгового предприятия	6(6)	
	Самостоятельная работа. Подготовить презентацию	2	
Тема 14 Технология подготовки непродовольственных товаров к продаже.	Содержание , в т.ч. в форме практической подготовки. Предварительная подготовка товаров к продаже в соответствии с Правилами продажи. Особенности подготовки отдельных групп товаров к продаже. Требования к упаковочным материалам	3(3)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Практическое занятие , в т.ч. в форме практической подготовки. Декоративное оформление отдельных групп непродовольственных товаров	6(6)	

	Самостоятельная работа. Подготовить презентацию «Новые виды упаковок и их дизайн»	2	
Тема 15 Размещение товаров в торговом зале.	Содержание , в т.ч. в форме практической подготовки. Технология размещения непродовольственных товаров в торговом зале. Основные требования, предъявляемые к размещению товаров. Особенности выкладки товаров в торговом зале	3(3)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Практическое занятие , в т.ч. в форме практической подготовки. Размещение и выкладка товаров с учётом особенностей размещения товарных групп	10(10)	
Тема 16	Содержание , в т.ч. в форме практической подготовки.	2(2)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9,
Выкладка товаров в торговом зале.	Основные способы и приёмы выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании. Размещение и выкладка отдельных видов товаров.		ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Самостоятельная работа. Подготовить тематические ценники к приближающему празднику	2	
Тема 17 Торговое обслуживание	Содержание , в т.ч. в форме практической подготовки. Торговое обслуживание: система, процесс, формы.	2(2)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Практическое занятие , в т.ч. в форме практической подготовки. Отработка технологии продажи товаров.	10(10)	
Тема 18 Культура торгового обслуживания.	Содержание , в т.ч. в форме практической подготовки. Понятие культуры торговли. Факторы, определяющие уровень культуры торгового обслуживания покупателей	2(2)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
	Практическое занятие , в т.ч. в форме практической подготовки. Решение ситуаций, связанных с процессом продажи товаров, правилами работы магазина, обслуживанием населения и обменом товара	8(8)	
	Самостоятельная работа. Подготовить сообщение на тему «Культура в торговле»	2	

Учебная практика:	■ соблюдения правил торговли; ■ приемки товаров по количеству и качеству; ■ выполнения технологических операций по подготовке товаров к продаже, их выкладке и реализации; ■ эксплуатации оборудования в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда; ■ составления договоров; ■ установления коммерческих связей; ■ соблюдения правил торговли; ■ использование знаний по охране труда при работе с торгово-технологическим оборудованием; ■ работа на ККТ в режиме «Касса»; ■ работа с инвентарем; ■ работа с немеханическим торговым оборудованием; ■ работа с подъемно-транспортным оборудованием; ■ ведение расчетов с покупателями; ■ устранение ошибок при работе на ККМ; ■ работа по считыванию штрих-кода сканером; ■ работа с кредитными картами; ■ работа по проверке денежных билетов; ■ оформление кассовой и отчетной документации; ■ сдача денег в главную кассу; ■ проведение учета денежных средств; ■ участие в инкассации денежной выручки в Банк; ■ работа с весоизмерительным оборудованием	36(36)	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8
Производственная практика (по профилю специальности)	■ приемки товаров по количеству и качеству; ■ составления договоров; ■ установления коммерческих связей; ■ соблюдения правил торговли; ■ выполнения технологических операций по подготовке товаров к продаже, их выкладке и реализации; ■ эксплуатации оборудования в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда	36	ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР13-ЛР15, ОК 1-ОК 5, ПК 3.1-ПК 3.8

Промежуточная аттестация		6	
Всего		224	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Учебный кабинет, оснащенный *оборудованием*:

- учебная доска;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- наглядные пособия;
- рабочее место преподавателя;
- микроскопы;
- наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

техническими средствами обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- мультимедийный экран;
- лазерная указка;
- средства аудиовизуализации.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Закон РФ «О защите прав потребителей»
2. Нормативные документы, регулирующие коммерческую деятельность на территории Российской Федерации и Челябинской области.
3. Правила торговли с изменениями и дополнениями
4. Нормативные документы, регулирующие правила перевозки товаров различными видами транспорта
5. Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2021.
6. Дашков, Л.П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле): Учебник для бакалавров / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц, О. В. Памбухчиянц. — 12-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023.
7. Иванов Г.Г., Никишин А.Ф., Шипилова С.С.. Оптовая торговля: Учебное пособие / Г.Г. Иванов, А.Ф. Никишин, С.С. Шипилова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2022.
8. Иванов М.Ю., Иванова М.В. Организация и технология коммерческой деятельности: Учебное пособие / Иванов М.Ю., Иванова М.В. - М.:ИЦ РИОР, 2021.
9. Пономарева З.М Панкратов Ф.Г. Коммерческая деятельность: Учебник / Панкратов Ф.Г., - 13-е изд., перераб. и доп. - М.:Дашков и К, 2019.
10. Деловые игры в коммерческой деятельности. Темы: Аукцион, Биржа / Пономарева З.М., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2021.
11. Правила пожарной безопасности для объектов торговли. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2021.
12. Фридман А.М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества / Фридман А.М., - 4-е изд. - М.:Дашков и К, 2023.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Брагин Л.А. (под редакцией) Организация коммерческой деятельности, М.: Академия, 2018.
2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле М.: АСАДЕМА 2019.
3. Голубева Т.М. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие / Т.М. Голубева. – М.: ФОРУМ, 2018.
4. Голубева Т.М. Анализ финансово-хозяйственной деятельности: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.М. Голубева. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
13. Иванов Г.Г. Организация и технологий коммерческой деятельности. Учебное пособие. М.: Издательский центр «Академия», 2019
14. Иванов Г.Г. Организация и технологий коммерческой деятельности. Практикум. Учебное пособие. «Академия» 2018.
15. Крутик А.Б. Решетова М.Л. Организация предпринимательской деятельности, 2017.
16. Киреева Н.С. Складское хозяйство. Учебное пособие, М.: ОИЦ Академия, 2017.
17. Коротких И.Ю. Основы коммерческой деятельности. – М.: ОИЦ Академия, 2019.
18. .Сайткулов Н.Н. «Техническое оснащение торговых организаций» М.: Деловая литература, 2018.
19. Парфентьева Т.Р. Миронова Н.Б, Петухова А.А. Оборудование торговых предприятий М,.; АСАДЕМА 2017.
20. Отсочная З.В., Наплекова Ю.А., Чуева И.И Организация и технология торговли. – М.: ОИЦ Академия, 2019.
21. Конституция (Основной закон) Российской Федерации
22. Трудовой кодекс Российской Федерации
23. ФЗ «ОБ основах охраны труда в РФ» № 69-ФЗ от 21.12.94.
24. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ.
25. ФЗ «О пожарной безопасности» № 69-ФЗ от 21.12.94.
26. ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт» № 54-ФЗ от 22.05.2003.
27. Порядок проведения замены фискальной памяти ККМ (протокол ГМЭК № 4/58 от 11.10.2000)
28. Постановление Правительства Российской Федерации от 07.08.1998 № 904 №Положение по применению контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением»
29. СП 2.3.6.-1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Принимать товары по количеству и качеству	Количество принимаемого товара Органолептические показатели качества	Устный текущий контроль Оценка правильности выполнения практической работы
Эксплуатировать торговое-технологическое оборудование	Количество выполненных операций на ККТ Быстрота и точность их выполнения	Наблюдение Тестирование Оценка правильности выполнения операций на ККТ
Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	Показатели ассортиментной идентификации Показатели качества товаров Признаки дефектов и градаций качества	Тестирование Оценка выполняемых на практике работ
Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	Показатели климатического и санитарно-гигиенического режима хранения и транспортирования Сроки хранения и транспортирования Реквизиты товаросопроводительных	Текущий контроль знаний по тестам Проверка правильности решения ситуационных задач и оформления накладных
Обеспечивать соблюдение санитарноэпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	Санитарно эпидемиологические (гигиенические) показатели качества и безопасности товаров, упаковки и процессов	Текущий контроль знаний по тестам Оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач