Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Минцаев Магомед Шавалович
Должность: Ректор
Дата подписания: 29.01.2026 15:27:48
Уникальный программный ключ:
236bcc35c296f1[illegible]

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Грозненский государственный нефтяной технический университет имени академика М.Д. Миллионщикова

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор – проректор по образовательной деятельности
_____ И.Г. Гайрабеков
«15» 09 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров

Профессия

38.01.02 Продавец

Квалификация

продавец-кассир

Грозный – 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы .4

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 4

2. Структура и содержание профессионального модуля 5

2.1. Трудоемкость освоения модуля 5

2.2. Структура профессионального модуля 5

2.3. Содержание профессионального модуля 6

3. Условия реализации профессионального модуля.....13

3.1. Материально-техническое обеспечение 13

3.2. Учебно-методическое обеспечение 13

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ..... .13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»
код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Продажа продовольственных и непродовольственных товаров».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код *ОК, ПК*	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 04	идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций; производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования; организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе	факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров; показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней; назначение, классификацию торгового инвентаря; назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования; устройство и правила эксплуатации весоизмерительного	Обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных и непродовольственных товаров

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	166	50
Курсовая работа	-	-
Самостоятельная работа	44	44
Практика, в т.ч.:	324	324
учебная	*108*	*108*
производственная	*216*	*216*
консультации	*4*	*4*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 01.01 и МДК 01.02 в форме зачета* *Экзамен модульный*	4	-
Всего	**542**	**422**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 04	МДК 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами	**107**	**50**	83	33	-	22		
	МДК 01.02 Розничная торговля продовольственными товарами	**107**	**50**	**83**	33	-	22		
	Учебная практика	**108**	**108**					**108**	
	Производственная практика	**216**	**216**						**216**
	Промежуточная аттестация	**4**	**-**						
	Всего:	***542***	424	166	***66***	**-**	***44***	**108**	**216**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Розничная торговля непродовольственными товарами		**83/50**	
МДК 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами		**83/50**	
Тема 1.1. Введение в товароведение непродовольственных товаров	**Содержание**	**16**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 04
	1. Предмет и основные категории товароведения. Предмет, содержание и методы товароведения. Современные задачи, стоящие перед товароведением. Классификация и кодирование товаров. Цели, задачи и методы классификации. Виды кодирования	6	
	2. Маркировка товаров: виды маркировки, условные обозначения. Информационные знаки. Основы стандартизации и сертификации товаров	4	
	3. Ассортимент товаров. Принципы управления ассортиментом. Основные характеристики ассортимента товаров. Структура ассортимента, показатели структуры ассортимента.	4	
	4. Товарные потери. Виды потерь. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и списанию потеть Виды и формы товарной информации.	2	
	В том числе практических занятий	**18**	
	1. Анализ форм и видов товарной информации. Расчет контрольного разряда штрихкодов непродовольственных товаров различных групп	6	
	2. Определение видов и форм товарной информации расшифровка	4	

	маркировки, клеймения и символов по уходу.		
	3. Анализ ассортимента товаров в торговом предприятии в соответствии с классификацией. Урок - экскурсия в торговые предприятия города	4	
	4. Определение коэффициента широты, полноты, устойчивости ассортимента	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1. Качество товаров. 2. Методы оценки показателей качества товаров. 3. Факторы, обеспечивающие качество. 4. Факторы, влияющие на формирование качества. 5. Факторы, способствующие сохранению качества.	6	
Тема 1.2 **Текстильные товары**	**Содержание**	**6**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.4 ОК 04
	1. Текстильные волокна. Общая характеристика текстильных волокон. Классификация натуральных и химических волокон. Условные обозначения видов текстильных волокон.	2	
	2. Понятие о пряже и нитях. Классификация пряжи и нитей Ткацкие переплетения. Пороки ткачества Виды отделок тканей	2	
	3. Группировка и ассортимент хлопчатобумажных и льняных тканей, шерстяных и шелковых тканей. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение тканей.	2	
	В том числе практических занятий	**6**	
	1. Идентификация тканей по виду волокна, виду пряжи, переплетениям, отделке поверхностной плотности, крашению: Исследование ассортимента хлопчатобумажных тканей. Исследование ассортимента льняных тканей. Исследование ассортимента шерстяных тканей. Исследование ассортимента шелковых.	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

Тема 1.3. **Швейные и трикотажные товары**	**Содержание**	**4**	ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 04
	1. Швейные товары. Основные потребительские свойства и требования к одежде: функциональные, эргономические, антропометрические, гигиенические, эстетические. Материалы, применяемые в производстве одежды. Символические обозначения свойств материалов Производство одежды.	2	
	2.Классификация швейных товаров. Ассортимент верхней одежды. Ассортимент белья и головных уборов. Правила маркировки, упаковки, хранения швейных изделий. Шкала типовых размеров.	2	
	В том числе практических занятий	**5**	
	1.Идентификация деталей швейных изделий, размерных показателей и видов швейных изделий. Анализ торгового ассортимента швейных изделий в розничном торговом предприятии	5	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1. Трикотажные товары. 2. Трикотажные переплетения. Потребительские свойства трикотажных изделий: эксплуатационные, гигиенические, эстетические. 3. Классификация трикотажных изделий. По назначению, сырью, переплетению, способу изготовления и отделке перчаточные изделия.	6	
Тема 1.4 **Меховые товары**	**Содержание**	**7**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 04
	1.Пушно-меховые товары. Классификация пушно-меховых товаров. Пушно-меховое сырье, классификация. Особенности строения меховой шкурки. Обработка пушно-мехового	4	

	сырья. Основные свойства пушно-меховых полуфабрикатов: свойства волосяного покрова, кожевой ткани и шкурки в целом. Ассортимент пушно-меховых полуфабрикатов. Виды мехового полуфабриката: зимние, весенние. Меховые шкуры морских и речных зверей.		
	2.Ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий. Требования к качеству меховых и овчинно-шубных изделий. Дефекты меховых изделий. Маркировка, упаковка и хранение меховых изделий	3	
	В том числе практических занятий	**4**	
	1. Распознавание видов мехового и овчинно - шубного полуфабрикатов, ассортимента верхней меховой одежды. Составление консультации о потребительских свойствах меховых изделий.	2	
	3. Анализ торгового ассортимента пушно-меховых изделий в розничном торговом предприятии. Урок - экскурсия в торговое предприятие.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1. Пушно-меховые товары. Классификация пушно-меховых товаров. Пушно-меховое сырье, классификация. 2. Особенности строения меховой шкурки. Обработка пушно-мехового сырья. Основные свойства пушно-меховых полуфабрикатов: свойства волосяного покрова, кожевой ткани и шкурки в целом. Ассортимент пушно-меховых полуфабрикатов. 3. Виды мехового полуфабриката: зимние, весенние. Меховые шкуры морских и речных зверей	12	
Раздел 2. Розничная торговля продовольственными товарами		**83/50**	
МДК 01.02 Розничная торговля продовольственными товарами		**83/50**	
Тема 1.1. Формирование ассортимента товаров в розничной торговле	**Содержание**	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 04
	1. Влияние покупательского спроса на снабжение магазинов товарами. Виды покупательского спроса	2	
	В том числе практических занятий	**4**	
	1.Определение видов покупательского спроса на продовольственные товары. Разработка анкет для изучения покупательского спроса	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	

Тема 1.2. Технология приемки товаров в продовольственных магазинах	**Содержание**	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 04
	1. Технология приемки продовольственных товаров по количеству и по качеству в торговом предприятии. Сопроводительные документы.	2	
	В том числе практических занятий	**4**	
	1. Оформление сопроводительных документов (счет – фактура, накладная) в соответствии с требованиями.	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.3. Технология хранения и подготовки продовольственных товаров к продаже	**Содержание**	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 04
	1. Организация хранения продовольственных товаров в магазине, факторы, влияющие на качество	2	
	В том числе практических занятий	**6**	
	1. Выявление соответствия условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов установленным требованиям НТД.	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка продовольственных товара к продаже. Особенности подготовки отдельных групп и видов продовольственных товаров к продаже. Товарные потери и меры по их сокращению.	6	
Тема 1.4. Технология размещения и выкладки отдельных видов товаров	**Содержание**	**4**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 04
	1. Размещение и выкладка продовольственных товаров в торговом зале. Правила размещения продовольственных товаров в торговом зале.	4	
	2. Размещение и выкладка отдельных видов продовольственных товаров. Новые правила размещения молочной продукции в торговом зале 10.11.2017 № 102 изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».	4	
	В том числе практических занятий	**6**	
	1. Выявления соответствия размещения и выкладки товаров в торговом зале правилам торговли и составление отчета.	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.5. Технология продажи товаров	**Содержание**	**4**	
	1 Обслуживание покупателей. Культура обслуживания покупателей Основные правила работы магазинов**.** Основные правила продажи продовольственных товаров.	4	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3
	В том числе практических занятий	**12**	

	1. Решение торговых ситуаций возникающих в процессе обслуживания покупателей.	6	ПК 1.4 ОК 04
	2.Применение статей административного права за нарушение правил торговли.	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1. Технология продажи отдельных видов продовольственных товаров. Методы продажи товаров.	6	
Тема 1.6. Товароведная характеристика зерномучных товаров	**Содержание**	**7**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 04
	1. Крупы. Мука. Пищевая ценность, ассортимент, маркировка, требование к качеству, сорта, условия хранения. Новые виды круп и их характеристика.	4	
	2. Макаронные изделия. Пищевая ценность. Классификация, ассортимент, маркировка, требование к качеству, условия хранения макаронных изделий.	3	
	В том числе практических занятий	**12**	
	1.Определение видов крупы, муки, органолептическая оценка качества крупы. Составление консультации - презентации.	6	
	2.Определение видов и сорта макаронных изделий. Органолептическая оценка качества макаронных изделий. Расчет энергетической ценности макаронных изделий. Составление консультации -презентации.	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1. Хлеб и хлебобулочные изделия, бараночные изделия, сухари Пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству, дефекты и болезни хлеба, условия и сроки хранения. 2. Новые виды ассортимента хлебобулочных изделий.	6	
Тема 1.7 Товароведная характеристика вкусовых товаров	**Содержание**	**10**	
	1.Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки. Пищевая ценность, виды, торговые сорта. Требование к качеству, маркировка, упаковка, условия хранения.	6	
	2.Пряности. Приправы и соусы. Классификация, пищевая ценность характеристика видов, требование к качеству, упаковки, маркировки, условия и сроки хранения.	4	
	В том числе практических занятий	**6**	
	1.Определение видов чая и чайных напитков, кофе и кофейных напитков. Органолептическая оценка качества.	6	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1. Определение видов, группы пряностей, приправ и соусов. Органолептическая оценка качества	4	
Учебная практика **Виды работ:** Идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно- меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно- косметических, культурно-бытового назначения); 2. Оценивать качество по органолептическим показателям; 3. Расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; 4. Консультировать покупателей о свойствах и правилах эксплуатации товаров; Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово-технологическом оборудовании. 6. Осуществлять подготовку к работе весоизмерительного оборудования; 7. Выполнять взвешивание отдельных видов непродовольственных товаров. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.		**108**	

Производственная практика **Виды работ:** 1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров 2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании 3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации 4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей 5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. 6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей 7. Изучать спрос покупателей	**216**	
Промежуточная аттестация	***4***	
Всего	***542***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория «Торгово-технологического оборудования», оснащенная в соответствии с материально-техническим оснащением, опубликованным на сайте https://gstou.ru/.

Учебно-методическое обеспечение

3.1.1. Основные печатные и электронные издания

1. Памбухчиянц, О. В. Организация и технология розничной торговли : учебник / О. В. Памбухчиянц. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2021. — 148 с. — ISBN 978-5-39404187-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/107811

2. Пахомова, Н. Г. Организация и технология розничной торговли : учебное пособие для СПО / Н. Г. Пахомова. — 2-е изд. — Липецк, Саратов : Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2022. — 63 с. — ISBN 978-5-00175-117-5, 9785-4488-1517-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/121368

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1	- Определяет качества и комплектности непродовольственных товаров; -проведение органолептической экспертизы отдельных групп товаров; -определение количества поступившего товара; -определение маркировки непродовольственных товаров;	Контрольные работы, зачеты, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических занятий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Диагностика (тестирование)
ПК 1.2	выполняет работ по приемке товаров в соответствии с требованиями Инструкций П6и П7: - осуществление приемки товаров по количеству и качеству; - оформление сопроводительных документов; - размещения и выкладки непродовольственных товаров в торговом зале; - соблюдение правил размещения и выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании; -эксплуатации торгово-технологического оборудования;	
ПК 1.3	- обслуживание покупателей по алгоритму; - предоставление достоверной информации о качестве товаров; - полнота и достоверность консультирования покупателей о потребительских свойствах товаров; достоверность сведений о производителях товаров; - соответствие предоставления достоверных сведений о безопасности способов эксплуатации различных непродовольственных	

	товаров; -решение ситуационных задач по продаже товаров и обслуживанию покупателей, в соответствии с ФЗ «О защите прав потребителей».	
ПК 1.4	- выполнение вычислительных операций на калькуляторе; - заполнение и ведение учетных и отчетных документов; - точность проведения расчетов с покупателями; -обеспечение сохранности материальных ценностей.	
ОК 04	- выполнение вычислительных операций на калькуляторе; - заполнение и ведение учетных и отчетных документов; - точность проведения расчетов с покупателями; -обеспечение сохранности материальных ценностей.	

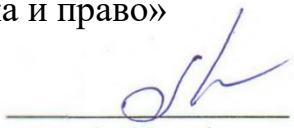
Разработчик:

Преподаватель ФСПО  /С.И. Окуева/

(подпись)

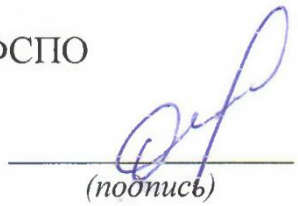
Согласовано:

Председатель ПЦК «Экономика и право»

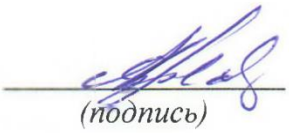
 /А.И. Магомадова/

(подпись)

1-й зам.-зам. декана по УМР ФСПО

 /М.И. Дагаев/

(подпись)

Директор ДУМР  /М.А. Магомаева/

(подпись)