

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Продажа продовольственных товаров

2018 г.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и примерной программы профессионального модуля Продажа продовольственных товаров по профессии **100701.01 Продавец, контролер-кассир.**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Тайшетский промышленно-технологический техникум»

Разработчики:

Рудаев Александр Викторович, преподаватель,

Яхина Ольга Владимировна, мастер производственного обучения

Гореликов Андрей Николаевич мастер производственного обучения

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии профессионального цикла

«31» мая 2018г. № 2
(номер протокола)

Председатель комиссии
(подпись)



СОДЕРЖАНИЕ

| | стр |
|--|------------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 33 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 36 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Продажа продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа - является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС и примерной программы по профессии СПО **100701.01 Продавец, контролер-кассир** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Продажа продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 17353 продавец продовольственных товаров, 12956 контролер-кассир, 12721 кассир торгового зала при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи рабочей программы – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей,
- различных групп продовольственных товаров

Уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
- устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- распознавать дефекты пищевых продуктов;
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

Знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.
- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- устройство и принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- Закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы: всего –780 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося –240 часов, в том числе:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 160 часов;
 - самостоятельной работы обучающегося – 80 часов;
- учебной и производственной практики –540 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

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

| Код | Наименование результата обучения |
|------|--|
| ПК 1 | Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. |
| ПК 2 | Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. |
| ПК 3 | Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров |
| ПК 4 | Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. |
| ПК 5 | Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. |
| ПК 6 | Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. |
| ПК 7 | Изучать спрос покупателей. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров. |
| ОК 8 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов рабочей программы | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | 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. лабораторные работы и практические занятия, часов | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК 1, ПК 2, ПК 4, ПК 6 | Раздел 1. Участие в торгово-технологическом процессе | 120 | 20 | 10 | 16 | 84 | - |
| ПК 3,7 | Раздел 2. Обслуживание и консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях продовольственных товаров. | 293 | 110 | 51 | 51 | 132 | - |
| ПК 5 | Раздел 3. Эксплуатация торгово-технологического оборудования. | 79 | 30 | 14 | 13 | 36 | - |
| | Производственная практика (часов) | 288 | | | | | 288 |
| | Всего: | 780 | 160 | 75 | 80 | 252 | 288 |

3.2. Содержание обучения по рабочей программе

| Наименование разделов рабочей программы, междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|--|-------------|------------------|
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| Раздел 1. Участие в торгово-технологическом процессе. | | | 120 | |
| МДК 1. Розничная торговля продовольственными товарами | | | 36 | |
| Тема 1.1. Формирование ассортимента товаров в розничной торговле | Содержание | | 2 | |
| | 1 | Задачи и методы изучения покупательского спроса. | 1 | 2 |
| | 2 | Основные виды покупательского спроса. | 1 | 2 |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | 3 | Определение видов покупательского спроса. | 1 | |
| | 4 | Формы торговли, их особенности в условиях рыночной экономики. | 1 | |
| Тема 1.2. Технология приемки товаров в магазинах | Содержание | | 2 | |
| | 5 | Приемка товаров в магазин по количеству и качеству. | 1 | 3 |
| | 6 | Особенности основных групп товаров. | 1 | 3 |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | 7 | Работа с документами (счет – фактура). | 1 | |
| | 8 | Работа с документами (накладная). | 1 | |
| Тема 1.3. Технология хранения и подготовки товаров к продаже | Содержание | | 2 | |
| | 9 | Факторы, влияющие на сохранение качества товаров. | 1 | 2 |
| | 10 | Условия и правила хранения товаров. | 1 | 2 |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | 11 | Виды естественной убыли и сроки хранения. | 1 | |
| | 12 | Сроки реализации продаваемых продуктов установленным требованиям НТД | 1 | |
| Тема 1.4. Технология размещения и выкладки отдельных видов товаров | Содержание | | 2 | |
| | 13 | Правила размещения продовольственных товаров в торговом зале. Основные требования. | 1 | 2 |
| | 14 | Размещение и выкладка отдельных видов товаров. | 1 | 2 |
| | Практическое занятие | | 2 | |
| | 15 | Осуществление размещения и выкладки основных видов товаров. | 1 | |

| | | | | |
|---|---|---|-----|---|
| Тема 1.5. Технология продажи товаров | 16 | Размещение и выкладка отдельных видов товаров соблюдением правил товарного соседства. | 1 | |
| | Содержание | | 2 | |
| | 17 | Организация продажи товаров. Основные правила продажи товаров. | 1 | 2 |
| | 18 | Формы продажи и методы обслуживания покупателей. Культура обслуживания покупателей. | 1 | 2 |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | 19 | Продажа товаров по образцам. | 1 | |
| | 20 | Продажа товаров с открытой выкладкой. | 1 | |
| Самостоятельная работа при изучении раздела 1. | | | 16 | |
| 1 | Доклад на тему: Виды покупательского спроса. | | 2 | |
| 2 | Подготовка реферата с использованием дополнительной литературы на тему: Формирование ассортимента продовольственных товаров в розничной торговле. | | 2 | |
| 3 | Подготовка реферата с использованием дополнительной литературы на тему: Технология приемки продовольственных товаров в магазине. | | 2 | |
| 4 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Формы и виды торговой документации. | | 2 | |
| 5 | Подготовка реферата с использованием дополнительной литературы на тему: Технология хранения и подготовке к продаже продовольственных товаров. | | 2 | |
| 6 | Подготовка реферата с использованием дополнительной литературы на тему: Технология размещения и выкладки продовольственных товаров. | | 2 | |
| 7 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Мерчендайзинг продовольственных товаров. | | 2 | |
| 8 | Подготовка реферата с использованием дополнительной литературы на тему: Технология продажи продовольственных товаров. | | 2 | |
| Учебная практика | | | 84 | |
| 1 | Определение покупательского спроса в предприятиях розничной торговли. | | 6 | |
| 2 | Определение покупательского спроса в предприятии розничной торговли. | | 6 | |
| 3 | Выявление источниками поступления товаров в магазине. | | 6 | |
| 4 | Выявление источниками поступления товаров в магазине. | | 6 | |
| 5 | Подготовка рабочего места продавца с учетом требований нормативных документов. | | 6 | |
| 6 | Подготовка рабочего места продавца с учетом требований нормативных документов. | | 6 | |
| 7 | Предпродажная подготовка с учетом правил и требований мерчендайзинга предприятия. | | 6 | |
| 8 | Предпродажная подготовка с учетом правил и требований мерчендайзинга предприятия. | | 6 | |
| 9 | Размещение и выкладка отдельных видов товаров. | | 6 | |
| 10 | Обслуживание покупателей с соблюдением правил торговли. | | 6 | |
| 11 | Обслуживание покупателей с соблюдением правил торговли. | | 6 | |
| 12 | Распознавание видов, ассортимента продовольственных товаров. | | 6 | |
| 13 | Распознавание видов, ассортимента продовольственных товаров. | | 6 | |
| 14 | Оценка качества пищевых продуктов по внешним показателям. | | 6 | |
| Раздел 2. Обслуживание и консультирование покупателей о пищевой | | | 293 | |

| | | | |
|--|-----------------------------|--|----------|
| ценности, вкусовых особенностей продовольственных товаров. | | | |
| МДК 1. Розничная торговля продовольственными товарами | | 161 | |
| Тема 2.1. Введение в товароведение. | Содержание | | 4 |
| | 21 | Предмет, цели, задачи, объекты товароведения. | 1 |
| | 22 | Классификация продовольственных товаров. | 1 |
| | 23 | Качество продовольственных товаров. Методы определения качества продовольственных товаров. | 1 |
| | 24 | Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров. | 1 |
| | Практические занятия | | 4 |
| | 25 | Стандартизация товаров в РФ. | 1 |
| | 26 | Сертификация товаров в РФ. | 1 |
| | 27 | Расчет энергетической ценности продуктов. | 1 |
| | 28 | Определение содержания штрихового кода и идентификации товара. | 1 |
| | Содержание | | 2 |
| | 29 | Крупы. Пищевая ценность, ассортимент, сорта, | 1 |
| | 30 | Требование к качеству, маркировка, условия хранения. | 1 |
| Тема 2.2. Товароведная характеристика зерномучных товаров | Практические занятия | | 4 |
| | 31 | Виды зерновых культур. | 1 |
| | 32 | Определение качества зерна. | 1 |
| | 33 | Определение видов круп. | 1 |
| | 34 | Определение качества круп. | 1 |
| | Содержание | | 2 |
| | 35 | Мука. Пищевая ценность, ассортимент, сорта. | 1 |
| | 36 | Требование к качеству муки, условия хранения. | 1 |
| | Практические занятия | | 2 |
| | 37 | Определение видов и сорта муки ржаной по образцам. | 1 |
| | 38 | Определение видов и сорта муки пшеничной по образцам. | 1 |
| | Содержание | | 2 |
| | 39 | Хлеб и хлебобулочные изделия, бараночные изделия, сухари Пищевая ценность, ассортимент. | 1 |
| | 40 | Требования к качеству, дефекты и болезни хлеба, условия и сроки хранения. | 1 |
| | Практические занятия | | 2 |
| | 41 | Определение видов сорта хлеба. | 1 |

| | | | | |
|--|-----------------------------|--|----------|---|
| | 42 | Определения качества хлеба. | 1 | |
| | Содержание | | 2 | |
| | 43 | Макаронные изделия. Пищевая ценность. Классификация, ассортимент. | 1 | 2 |
| | 44 | Маркировка, требование к качеству и условия хранения макаронных изделий. | 1 | 2 |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | 45 | Определение видов сорта макаронных изделий. | 1 | |
| | 46 | Определение качества и маркировка макаронных изделий. | 1 | |
| Тема 2.3. Товароведная характеристика вкусовых товаров | Содержание | | 2 | |
| | 47 | Чай и чайные напитки. Пищевая ценность, виды, торговые сорта. Требование к качеству, маркировка, упаковка, условия хранения. | 1 | 2 |
| | 48 | Кофе и кофейные напитки. Пищевая ценность, виды, торговые сорта. Требование к качеству, маркировка, упаковка, условия хранения. | 1 | 2 |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | 49 | Определение вида чая. | 1 | |
| | 50 | Определение вида кофе. | 1 | |
| | Содержание | | 2 | |
| | 51 | Пряности. Классификация, пищевая ценность характеристика видов, требование к качеству, упаковки, маркировки, условия и сроки хранения. | 1 | 2 |
| | 52 | Приправы и соусы. Пищевая ценность, виды, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. | 1 | 2 |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | 53 | Определение вида пряностей. | 1 | |
| | 54 | Определение вида приправ. | 1 | |
| | Содержание | | 2 | |
| | 55 | Алкогольные напитки виды ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка и условия хранения. | 1 | 2 |
| | 56 | Безалкогольные напитки. Виды, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. | 1 | 2 |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | 57 | Определение ассортимента и маркировки алкогольных напитков. | 1 | |
| | 58 | Определение ассортимента и маркировки безалкогольных напитков. | 1 | |
| Тема 2.4. Товароведная характеристика плодоовощных товаров | Содержание | | 2 | |
| | 59 | Плодовоовощные товары. Свежие овощи их значения в питании человека. | 1 | 2 |
| | 60 | Классификация овощей. Пищевая ценность. Клубнеплоды. Корнеплоды. Виды, ассортимент, требование к качеству, дефекты и болезни. | 1 | 2 |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | 61 | Определение качества видов и сорта клубнеплодов. | 1 | |
| | 62 | Определение качества видов и сорта корнеплодов. | 1 | |

| | | | | |
|---|-----------------------------|--|----------|---|
| | Содержание | | 2 | |
| | 63 | Капустные и луковые овощи. Пищевая ценность. Характеристика капустных и луковых овощей, требование к качеству, дефекты и болезни, условия хранения. | 1 | 2 |
| | 64 | Томатные, тыквенные овощи: виды, требование к качеству, условия хранения. Салатно-шпинатные, пряные, десертные овощи. Грибы: виды, требование к качеству, условия хранения. | 1 | 2 |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | 65 | Определение качества капустных и луковых овощей. | 1 | |
| | 66 | Определение качества плодовых овощей и грибов. | 1 | |
| | Содержание | | 2 | |
| | 67 | Свежие плоды. Классификация, характеристика основных видов семечковых и косточковых плодов. Пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству. | 1 | |
| | 68 | Субтропические и тропические плоды: классификация, пищевая ценность, характеристика основных видов, требование к качеству, условия хранения | 1 | |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | 69 | Определение качества субтропических плодов. | 1 | |
| | 70 | Определение качества видов и сорта тропических плодов. | 1 | |
| | Содержание | | 1 | |
| | 71 | Продукты переработки плодов и овощей ассортимент. Требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. | 1 | |
| Тема 2.5. Крахмал. Сахар. Мёд. Кондитерские изделия | Содержание | | 2 | |
| | 72 | Крахмал. Пищевая ценность, виды, сорта, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. | 1 | 2 |
| | 73 | Сахар. Мед. Пищевая ценность, виды, сорта, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. | 1 | 2 |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | 74 | Определение качества сахара. | 1 | |
| | 75 | Определения качества крахмала. | 1 | |
| | Содержание | | 2 | |
| | 76 | Фруктово-ягодные кондитерские изделия пищевая ценность, виды сырья. Показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. | 1 | |
| | 77 | Шоколад. Пищевая ценность, виды сырья, требование к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. Какао - порошок виды сырья, требование к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. | 1 | |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | 78 | Определение видов шоколада. | 1 | |
| | 79 | Определения видов фруктово-ягодных изделий. | 1 | |
| | Содержание | | 2 | |
| | 80 | Карамель. Пищевая ценность, виды, ассортимент требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения | 1 | |

| | | | | |
|--|-----------------------------|---|----------|---|
| | 81 | Конфетные изделия. Пищевая ценность виды, ассортимент, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения. | 1 | 2 |
| | Практические занятия | | 1 | |
| | 82 | Виды конфетных изделий. Ассортимент карамели | 1 | |
| | Содержание | | 2 | 2 |
| | 83 | Мучные кондитерские изделия. Пищевая ценность, виды, ассортимент, требования к качеству, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения. | 1 | |
| | 84 | Восточные сладости. Пищевая ценность, виды, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. | 1 | |
| Тема 2.6. Товароведная характеристика молока и молочных продуктов. | Содержание | | 6 | |
| | 85 | Молоко пищевая ценность. Виды, ассортимент, содержание жира, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. | 1 | 2 |
| | 86 | Сливки пищевая ценность. Виды, ассортимент, содержание жира, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. | 1 | 2 |
| | 87 | Кисломолочные продукты: сметана Виды, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. | 1 | 2 |
| | 88 | Кисломолочные продукт: творог, творожные изделия. Виды, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. | 1 | 2 |
| | 89 | Молочные консервы. Мороженое Пищевая ценность. Ассортимент, требование к качеству. | 1 | 2 |
| | 90 | Масло из коровьего молока. Пищевая ценность. Классификация, ассортимент, требование к качеству, дефекты. | 1 | 2 |
| | Практические занятия | | 4 | |
| | 91 | Ассортимент молока, определение качество. | 1 | |
| | 92 | Ассортимент кисломолочных товаров качество. | 1 | |
| | 93 | Виды молочных консервов, определение качества. | 1 | |
| | 94 | Молочные консервы определение штрихового кода и идентификация товара. | 1 | |
| | Содержание | | 2 | 2 |
| | 95 | Сыры классификация пищевая ценность и ассортимент. | 1 | |
| | 96 | Отличительные особенности, требование к качеству, упаковка, маркировка. Условия, сроки хранения. | 1 | |
| | Практические занятия | | 1 | |
| | 97 | Оценка качества сыров различных видов. Определение производственных марок сыров. | 1 | |
| Тема 2.7. Товароведная характеристика пищевых жиров | Содержание | | 2 | |
| | 98 | Растительное масло классификация. Способы их производства и пищевая ценность. | 1 | 2 |
| | 99 | Способы очистки масла, виды, сорта, требование к качеству. Упаковка. | 1 | 2 |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | 100 | Определение видов растительного масла. | 1 | |
| | 101 | Определения качества растительного масла органолептическим методом. | 1 | |

| | | | | |
|---|-----------------------------|--|----------|---|
| | Содержание | | 1 | |
| | 102 | Маргарин. Пищевая ценность. Виды, ассортимент. Требования к качеству, упаковка и условия хранения. | 1 | 2 |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | 103 | Определение ассортимента маргарина. | 1 | |
| | 104 | Определения качества маргарина органолептическим методом. | 1 | |
| | Содержание | | 1 | |
| | 105 | Кулинарные жиры. Пищевая ценность. Виды ассортимент, требование к качеству. Изменение происходящие в пищевых жирах при хранении. | 1 | 2 |
| | Содержание | | 1 | |
| | 106 | Мясо убойных животных классификация. Пищевая ценность. Клеймование туш. Требования к качеству, условия хранения. | 1 | 2 |
| | Практические занятия | | 2 | |
| Тема 2.8. Товароведная характеристика мяса и мясных товаров | 107 | Работа с таблицами. Розничная разделка. Говяжьей, телячьей туш. | 1 | |
| | 108 | Работа с таблицами. Розничная разделка. Бараньих и свиных туш. | 1 | |
| | Содержание | | 1 | |
| | 109 | Мясо домашней птицы и пернатой дичи. Пищевая ценность. Классификация. Определения качества и условия хранения. | 1 | 2 |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | 110 | Определение штрих кода мясо домашней птицы. | 1 | |
| | 111 | Определения качества домашней птицы. | 1 | |
| | Содержание | | 3 | |
| | 112 | Мясные полуфабрикаты. Пищевая ценность, показатели качества, упаковка и хранения. | 1 | 2 |
| | 113 | Мясные субпродукты. Химический состав, виды, оценка качества и условия хранения. | 1 | 2 |
| | 114 | Колбасные изделия. Пищевая ценность, виды, ассортимент, товарные сорта. Требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения. | 1 | 2 |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | 115 | Определение вида, ассортимента, колбасных изделий. | 1 | |
| | 116 | Определения качества колбасных изделий органолептическим методом. | 1 | |
| | Содержание | | 2 | |
| | 117 | Копченые мясные продукты. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. | 1 | 2 |
| | 118 | Мясные консервы. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. | 1 | 2 |
| | Практические занятия | | 1 | |
| | 119 | Расшифровка маркировка мясных консервов. | 1 | |
| Тема 2.9. Товароведная | Содержание | | 2 | |
| | 120 | Яйца пищевая ценность. Виды категория яиц. | 1 | 2 |

| | | | | |
|---|--|--|-----------|---|
| характеристика яиц и яичных продуктов. | | Качества упаковка, маркировка, транспортировка яиц. | | |
| | 121 | Продукты переработки яиц их пищевое значения. Определения качества, упаковка, маркировка и условия хранения. | 1 | 2 |
| Тема 2.10. Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов. | Содержание | | 7 | |
| | 122 | Рыба живая, охлажденная, мороженая. Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требования к качеству | 1 | 2 |
| | 123 | Соленая, пряная, маринованная рыба. Пищевая ценность, виды ассортимент. Требования к качеству. | 1 | 2 |
| | 124 | Вяленая, сушеная рыба пищевая ценность, виды, ассортимент. Требования к качеству. | 1 | 2 |
| | 125 | Копченая рыба, балычные изделия. Виды по способу копчения, характеристика видов, ассортимент. Требования к качеству. | 1 | 2 |
| | 126 | Рыбные консервы и пресервы. Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требования к качеству. | 1 | 2 |
| | 127 | Рыбные полуфабрикаты. Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требования к качеству | 1 | 2 |
| | 128 | Икра рыбная, виды икры по способу изготовлению, ассортимент. Требования к качеству и условия хранения | 1 | 2 |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | 129 | Распознавание ассортимента рыбных консервов. Расшифровка маркировки рыбных консервов. Определение качества. | 1 | |
| | 130 | Распознавание дефектов. Определение содержания штрихового кода и идентификации товара. Составление консультации. | 1 | |
| Самостоятельная работа при изучении раздела 2 | | | 51 | |
| 9 | Доклад на тему: Товароведная классификация продовольственных товаров. | | 2 | |
| 10 | Доклад на тему: Идентификация и сертификация продовольственных товаров. | | 2 | |
| 11 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Товароведная классификация круп. | | 2 | |
| 12 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Товароведная классификация муки. | | 2 | |
| 13 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Товароведная классификация хлеба и хлебобулочных изделий. | | 2 | |
| 14 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Товароведная классификация макаронных изделий. | | 2 | |
| 15 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Товароведная классификация чая и чайных напитков. | | 2 | |
| 16 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Товароведная классификация кофе и кофейных напитков. | | 2 | |
| 17 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Товароведная классификация пряностей. | | 2 | |
| 18 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Товароведная классификация приправ. | | 2 | |
| 19 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Товароведная классификация алкогольных напитков. | | 2 | |
| 20 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Товароведная классификация безалкогольных напитков. | | 2 | |
| 21 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Товароведная классификация овощей. | | 2 | |
| 22 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Товароведная классификация плодов. | | 2 | |
| 23 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Товароведная классификация меда. | | 2 | |
| 24 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Товароведная классификация сахара. | | 2 | |
| 25 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Товароведная классификация фруктово-ягодных кондитерских изделий. | | 2 | |

| | | | |
|---|--|------------|--|
| 26 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Товароведная классификация кондитерских изделий и шоколада. | 2 | |
| 27 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Товароведная классификация молока и молочных продуктов. | 2 | |
| 28 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Товароведная классификация молочных консервов. | 2 | |
| 29 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Товароведная классификация пищевых жиров. | 2 | |
| 30 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Товароведная классификация мяса и мясных товаров. | 2 | |
| 31 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Товароведная классификация мясных консервов. | 2 | |
| 32 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Товароведная классификация яиц. | 1 | |
| 33 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Товароведная классификация рыбы. | 2 | |
| 34 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Товароведная классификация рыбных консервов. | 2 | |
| 35 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Товароведная классификация морепродуктов. | 2 | |
| Учебная практика | | 132 | |
| 15 | Идентификация круп. | 6 | |
| 16 | Идентификация хлебобулочных изделий. | 6 | |
| 17 | Идентификация вкусовых товаров. | 6 | |
| 18 | Идентификация фруктово-ягодных и кондитерских изделий. | 6 | |
| 19 | Идентификация пряностей и приправ. | 6 | |
| 20 | Идентификация творожных изделий. | 6 | |
| 21 | Идентификация мучных кондитерских изделий. | 6 | |
| 22 | Идентификация плодоовощных товаров. | 6 | |
| 23 | Определение качества шоколада и какао-порошка по органолептическим показателям. | 6 | |
| 24 | Установление градаций качества пищевых продуктов. | 6 | |
| 25 | Установление градаций качества пищевых продуктов. | 6 | |
| 26 | Определение энергетической ценности продуктов. | 6 | |
| 27 | Расшифровка содержания товарной маркировки мясных консервов. | 6 | |
| 28 | Расшифровка содержания товарной маркировки овощных консервов. | 6 | |
| 29 | Продажа рыбы и рыбных полуфабрикатов. | 6 | |
| 30 | Консультирование покупателей о потребительских свойствах молочных консервов, соблюдая алгоритм. | 6 | |
| 31 | Консультирование покупателей о потребительских свойствах колбасных изделий, соблюдая алгоритм. | 6 | |
| 32 | Расшифровка содержания товарной маркировки мясных консервов. | 6 | |
| 33 | Продажа пищевых жиров. | 6 | |
| 34 | Определение сроков и условий хранения мясных, рыбных и овощных консервов. | 6 | |
| 35 | Изучение спроса покупателей. | 6 | |
| 36 | Изучение спроса покупателей. | 6 | |
| Раздел 3. Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования | | 79 | |

| | | | | |
|--|----------------------|---|----|---|
| МДК 1. Розничная торговля продовольственными товарами | | 36 | | |
| Тема 3.1. Немеханическое торговое оборудование | Содержание | | 7 | |
| | 131 | Классификация, назначение, виды немеханического оборудования. Технические требования, предъявляемые к оборудованию | 1 | 2 |
| | 132 | Правила эксплуатации и безопасности труда при эксплуатации немеханического оборудования. Противопожарный инвентарь | 1 | 2 |
| | 133 | Классификация, назначение весоизмерительного оборудования. Типы весов, их назначение. Требование к торговым весам, условия эксплуатации. | 1 | 2 |
| | 134 | Правила пользования мерами и измерительными приборами. Технические требования, предъявляемые к оборудованию. Рычажно-механические и электромеханические весы. Назначение, устройство и принципы работы, правила взвешивания. | 1 | 2 |
| | 135 | Весы товарные и их типы, назначение и устройство, и принципы работы, правила взвешивания. | 1 | 2 |
| | 136 | Автоматические полуавтоматические весы для фасовки различных групп товаров, назначение устройство и принципы работы, правила взвешивания. Оптическое и электронное весоизмерительное оборудование: типы, назначение, устройство и принципы работы, правила взвешивания. | 1 | 2 |
| | 137 | Весовые чекопечатающие комплексы: назначение, устройство, правила взвешивания. Технические требования, предъявляемые к оборудованию нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования. | 1 | 2 |
| | Практические занятия | | 10 | |
| | 138 | Определение видов торгового оборудования. | 1 | |
| | 139 | Соблюдение правил безопасной эксплуатации при работе торгового оборудования. | 1 | |
| | 140 | Подготовка весоизмерительного (рычажно – механического) оборудования к работе. | 1 | |
| | 141 | Правила пользования электронно- механическими оборудованием в работе. | 1 | |
| | 142 | Правила пользования товарного оборудования в работе. | 1 | |
| | 143 | Правила пользования автоматическим при работе. | 1 | |
| | 144 | Правила пользования полуавтоматического оборудования при работе. | 1 | |
| | 145 | Подготовка к работе с чекопечатающими комплексами | 1 | |
| | 146 | Правила взвешивания и определения веса товара при работе с весоизмерительным оборудованием. | 1 | |
| | 147 | Правила пользования противопожарным инвентарем. | 1 | |
| Тема 3.2. Холодильное оборудование торговых предприятий | Содержание | | 4 | |
| | 148 | Торговое холодильное оборудование, его классификация. | 1 | 2 |
| | 149 | Типы холодильного оборудования, краткая характеристика | 1 | 2 |
| | 150 | Правила эксплуатации холодильного оборудования и уход за ним. Правила техники безопасности труда при работе с холодильным оборудованием. | 1 | 2 |
| | 151 | Типы холодильных витрин | 1 | 2 |

| | | | | |
|---|--|--|-----|---|
| | | Практические занятия | 4 | |
| | | 152 Составление таблицы: Виды холодильного оборудования. | 1 | |
| | | 153 Правила эксплуатации холодильного оборудования и уход за ним. | 1 | |
| | | 154 Классификация и виды холодильных витрин. | 1 | |
| | | 155 Техника безопасности при обслуживании холодильного оборудования с машинным охлаждением. | 1 | |
| Тема 3.3. Торговые автоматы | | Содержание | 1 | |
| | | 156 Классификация торговых автоматов. Основные узлы и механизмы, назначение, устройство, принципы действия. | 1 | 2 |
| Тема 3.4 Подъемно-транспортное другое торговое оборудование | | Содержание | 2 | |
| | | 157 Подъемно-транспортное оборудование в торговле, классификация, основные виды. Средства малой механизации: виды, назначения, устройства. | 1 | 2 |
| | | 158 Погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины, их характеристика. Механизация торгово-технологического процесса на торговом предприятии. Правила эксплуатации и техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах. | 1 | 2 |
| | | Практические занятия | 2 | |
| | | 159 Определение видов торговых автоматов. Определение видов подъемно-транспортного оборудования. | 1 | |
| | | 160 Техника безопасности при работе с торговыми автоматами. Дифференцированный зачет. | 1 | |
| Самостоятельная работа при изучении раздела 3 | | | 13 | |
| 36 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Немеханическое весоизмерительное оборудование. | | 2 | |
| 37 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Автоматическое весоизмерительное оборудование. | | 2 | |
| 38 | Доклад на тему: Устройство и правила пользования чекопечатающих весов. | | 1 | |
| 39 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Торговое холодильное оборудование. | | 2 | |
| 40 | Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов на тему: Торговые автоматы. | | 2 | |
| 41 | Подготовка реферата с использованием дополнительной литературы на тему: Подъемно-транспортное оборудование в торговом предприятии. | | 2 | |
| 42 | Доклад на тему: Техника безопасности при проведении погрузочно-разгрузочных работ. | | 1 | |
| 43 | Доклад на тему: Противопожарная безопасность. | | 1 | |
| Учебная практика | | | 36 | |
| 37 | Выполнение различных работ на торговом оборудовании с использованием POS-терминала. | | 6 | |
| 38 | Выполнение различных работ с использованием весоизмерительного оборудования. | | 6 | |
| 39 | Выполнение различных работ с использованием холодильного оборудования. | | 6 | |
| 40 | Работа по обслуживанию покупателей с использованием штрих-сканеров. | | 6 | |
| 41 | Подготовка к работе холодильного оборудования. | | 6 | |
| 42 | Подготовка к работе автоматического и полуавтоматического оборудования для фасовки товаров. Дифференцированный зачет. | | 6 | |
| Производственная практика | | | 288 | |
| 1 | Участие в подготовке рабочего места продавца. | | 6 | |
| 2 | Участие в подготовке рабочего места продавца. | | 6 | |
| 3 | Участие в приемке товаров по количеству и качеству. | | 6 | |

| | | |
|----|---|---|
| 4 | Участие в приемке товаров по количеству и качеству. | 6 |
| 5 | Осуществление контроля наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | 6 |
| 6 | Осуществление контроля наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | 6 |
| 7 | Осуществление контроля наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | 6 |
| 8 | Распознавание качества поступивших товаров по внешним признакам. | 6 |
| 9 | Распознавание качества поступивших товаров по внешним признакам. | 6 |
| 10 | Участие в предпродажной подготовке товаров. | 6 |
| 11 | Решение и анализ производственных ситуаций. | 6 |
| 12 | Участие в предпродажной подготовке товаров. | 6 |
| 13 | Соблюдение режима хранения товаров в торговом зале и подсобных помещениях. | 6 |
| 14 | Соблюдение режима хранения товаров в торговом зале и подсобных помещениях. | 6 |
| 15 | Участие в размещении и выкладки товаров в торговом зале. | 6 |
| 16 | Участие в размещении и выкладки товаров в торговом зале. | 6 |
| 17 | Участие в размещении и выкладки товаров в торговом зале. | 6 |
| 18 | Обслуживание покупателей с соблюдением правил торговли. | 6 |
| 19 | Обслуживание покупателей с соблюдением правил торговли. | 6 |
| 20 | Обслуживание покупателей с соблюдением правил торговли. | 6 |
| 21 | Обслуживание покупателей с соблюдением правил торговли. | 6 |
| 22 | Распознавание видов, ассортимента продовольственных товаров. | 6 |
| 23 | Распознавание видов, ассортимента продовольственных товаров. | 6 |
| 24 | Распознавание видов, ассортимента продовольственных товаров. | 6 |
| 25 | Решение и анализ производственных ситуаций. | 6 |
| 26 | Оценка качества пищевых продуктов по внешним показателям. | 6 |
| 27 | Оценка качества пищевых продуктов по внешним показателям. | 6 |
| 28 | Распознавание дефектов пищевых продуктов. | 6 |
| 29 | Распознавание дефектов пищевых продуктов. | 6 |
| 30 | Консультирование покупателей о потребительских свойствах продовольственных товаров. | 6 |
| 31 | Консультирование покупателей о потребительских свойствах продовольственных товаров. | 6 |
| 32 | Консультирование покупателей о потребительских свойствах продовольственных товаров. | 6 |
| 33 | Соблюдение условий и сроков хранения продовольственных товаров. | 6 |
| 34 | Соблюдение условий и сроков хранения продовольственных товаров. | 6 |
| 35 | Соблюдение условий и сроков хранения продовольственных товаров. | 6 |
| 36 | Решение и анализ производственных ситуаций. | 6 |
| 37 | Работа на полуавтоматическом оборудовании в торгово-технологическом процессе. | 6 |
| 38 | Работа с холодильным оборудованием в торгово - технологическом процессе. | 6 |
| 39 | Работа на POS-терминале в торгово - технологическом процессе. | 6 |
| 40 | Работа на автоматическом оборудовании в торгово - технологическом процессе. | 6 |
| 41 | Участие в подготовке и выкладке товаров на торговом оборудовании. | 6 |
| 42 | Участие в выкладке товара с использованием холодильных витрин. | 6 |

| | | | |
|--------------|---|------------|--|
| 43 | Участие в продаже товаров с использованием торговых автоматов. | 6 | |
| 44 | Участие в фасовке на автоматических и полуавтоматических весах. | 6 | |
| 45 | Решение и анализ производственных ситуаций. | 6 | |
| 46 | Участие в оформлении сопроводительных документов на поступившие товары. | 6 | |
| 47 | Участие в предпродажной подготовке товара. | 6 | |
| 48 | Участие в приемке товара по количеству и качеству. Дифференцированный зачет | 6 | |
| 49 | Квалификационный экзамен | | |
| Всего | | 780 | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы модуля имеются учебные кабинеты: Организации и технологии розничной торговли, Учебный магазин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Организации и технологии розничной торговли

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры,
- ноутбук, мультимедийная установка,
- видеофильмы.

Оборудование и рабочие места в Учебном магазине:

- рабочее место преподавателя
- рабочие места по количеству обучающихся:
- контрольно-кассовая техника;
- весоизмерительное оборудование;
- торговый инвентарь для продовольственных товаров
- оборудование для размещения продовольственных товаров;
- торговый инвентарь для продовольственных товаров;
- ассортимент продовольственных товаров - комплект технологических карт по темам программы;

Реализация рабочей программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- контрольно-кассовая техника;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- оборудование для размещения продовольственных товаров;
- торговый инвентарь для продовольственных товаров;
- ассортимент продовольственных товаров.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник для нач. проф. Образования/А.М. Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева.-5-е изд., стер.-М: Издательский центр «Академия», 2006.-480с.

Дополнительные источники:

1. Бухарева Э.Ф. Товароведение пищевых жиров, молока и молочных продуктов-М.: Экономика, 2005

2. Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров. Учебное пособие. - М.: Альфа –М: ИНФРА – М,2009

3. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров.Издательство: Дашков и Ко, 2006 г.

Козюлина Н.С. Продавец, контролер-кассир. Учебник для начального профессионального образования – Ростов н/Д: Феникс, 2009.

4. Новикова А.М., Никифорова Н.С. и др. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами – М.: ПрофОбрИздат, 2001.

5. Памбухчиянц О.В. Технология розничной торговли. Учебник для начального профессионального образования по профессии «Продавец, контролер-кассир». - 4-е изд.,перераб. И доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашкови К», 2006.

6. Памбухчиянц О.В. Технология розничной торговли. Учебник для начального профессионального образования по профессии «Продавец, контролер-кассир». -4-е изд.,перераб. И доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашкови К», 2009

7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров – Учебник. Изд. 6-е, допл. и перер. – Ростов н/Д: Феникс, 2006.

8. Филиппова И.Н. Оборудование торговых предприятий. Учебник для начального профессионального образования - М.: Академия, 2005

Журналы:

1. Торговое оборудование - № 5, 6, 10 - 2010.

2. Управление магазином. №5, 6 - 2010

3. Товаровед продовольственных товаров.- №2 - 2010.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение рабочей программы модуля Продажа продовольственных товаров базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин: Основы деловой культуры, Организация и технология розничной торговли.

Рабочая программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем разделам модуля, располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий.

Во время самостоятельной подготовки обучающимся должна оказываться помощь в форме консультаций (групповых, индивидуальных, письменных, устных).

Различные формы аудиторных занятий (уроки, семинары, зачеты, конференции и т.д.), групповые занятия, самостоятельная подготовка, учебная и производственная практика должны обеспечивать овладение обучающимися общими компетенциями.

Практические занятия рекомендуется проводить в аудиторных условиях на образцах, моделях и действующем оборудовании, используя программное обеспечение для тренажеров по подготовке продавцов, контролеров-кассиров. При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы не менее 10 человек.

В данной рабочей программе профессионального модуля предусматриваются следующие виды практик: учебная практика, которая проводится рассредоточено и производственная практика, которая проводится концентрировано.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Продажа продовольственных товаров является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Производственная практика должна проводиться на предприятиях торговли, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу следующие: преподаватели должны иметь среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой следующие: мастера производственного обучения должны иметь квалификацию по профессии рабочего на 1–2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

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

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|--|
| Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | Выполнение работ по приемке товаров в соответствии с требованиями Инструкций П6 и П7: осуществление приемки товаров по количеству и качеству; оформление сопроводительных документов, оформления расхождений, выявленных при приемке товаров | Устный опрос Оценка за выполнения практического задания Оценка за выполнения практического задания |
| Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. | выполнение предпродажной подготовки товаров; размещение продовольственных товаров в торговом зале; выкладка товаров на торгово-технологическом оборудовании с соблюдением установленных правил; | Наблюдение Устный опрос Оценка за выполнения практического задания Оценка за выполнения практического задания |
| Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров | предоставление достоверной информации о качестве товаров; консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров; полнота и достоверность сведений о производителях товаров; | Устный опрос Оценка за выполнения практического задания Оценка за выполнения практического задания Оценка за выполнения практического задания Оценка за выполнения |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>предоставление сведений о безопасности</p> <p>продовольственных товаров;</p> <p>решение ситуационных и проблемных задач при продаже товаров и обслуживанию покупателей;</p> <p>выполнение расчетов с покупателями</p> | <p>практического задания</p> <p>Оценка за выполнения практического задания</p> |
| Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. | <p>установление соответствия условий хранения товаров требуемому режиму;</p> <p>определение по маркировке сроков годности и сроков хранения реализуемых товаров</p> | <p>Устный опрос</p> <p>Оценка за выполнения практического задания</p> |
| Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. | <p>подготовка к работе измерительного оборудования</p> <p>немеханического и механического оборудования;</p> <p>эксплуатация измерительного оборудования</p> <p>немеханического и механического оборудования;</p> | <p>Оценка за выполнения практического задания</p> <p>Оценка за выполнения практического задания</p> |
| Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. | <p>выполнение вычислительных операций на микрокалькуляторе;</p> <p>осуществление расчетов с покупателями;</p> <p>заполнение и ведение отчетных документов;</p> <p>поведение инвентаризации товарно-материальных ценностей</p> | <p>Оценка за выполнения практического задания</p> <p>Оценка за выполнения практического задания</p> |
| Изучать спрос покупателей. | <p>выявление покупательского спроса на реализуемые в магазине товары;</p> | <p>Наблюдение, оценка результатов работы на практике</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | анализ результатов исследования покупательского спроса | |
|--|--|--|

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 |
|---|---|--|
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях- | наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, процессе учебной и производственной практики; социологический опрос; анкетирование; оценка материалов портфолио. |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | результативность определения задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели; правильность формулирования конкретных целей и на их основе планирования своей деятельности; личностная оценка | экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики; самооценка результативности и качества выполненной работы |

| | | |
|--|--|--|
| | эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; | |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов | оценка эффективности и правильности принимаемых решений на практических занятиях, процессе учебной практики и производственной практики; |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | правильность отбора, обработки и результативного использования необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации. | наблюдение и оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ. оценка выполненных рефератов, творческих работ |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | оперативность и самостоятельность в поиске информации; целесообразность выбора источников информации | оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.) |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной | самостоятельность и активность в применении ресурсов сети Интернет и электронных обучающих материалов для решения | оценка самостоятельно оформленной документации, презентаций и т.д. |

| деятельности. | профессиональных задач | |
|---|--|--|
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | <p>заинтересованность в достижении общего результата групповой деятельности;</p> <p>эффективность выполнения своей роли в групповой деятельности;</p> <p>соблюдение правил деловой культуры при общении с коллегами, руководством, клиентами</p> | <p>наблюдение и оценка в процессе осуществления групповой деятельности</p> <p>процессе учебной и производственной практики;</p> <p>оценка самоанализа своей роли в групповой деятельности</p> <p>наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики</p> |