

РОССИЙКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

по профессии

38.01.02. Продавец, контролер-кассир

нормативный срок обучения 2 года 10месяцев

на базе основного общего образования

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир с получением среднего профессионального образования (СПССЗ), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г №723, изменениями и дополнениями от: 9 апреля 2015 г., 13 июля 2021 г.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчики:

Хроленко Н.В. преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Продажа продовольственных товаров

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (профессиональная подготовка, повышение квалификации и переподготовки работников торговли).

Программа профессионального модуля может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.

уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, 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 профессионального модуля:

всего - 987 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 345 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -230 часов;

самостоятельной работы обучающегося -115 часа;

учебная практика -216 часов

производственная практика – 426 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары
ПК 2.2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку
ПК 2.3	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров
ПК 2.4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов
ПК 2.5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования
ПК 2.6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей
ПК 2.7.	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 профессионального модуля	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 2.1-ПК 2.7	Раздел 1. Организация продажи и продажа продовольственных товаров	345	230	130	115	-	-
	Учебная практика	216				216	
	Производственная практика (по профилю специальности)	426					426
	Всего:	987	230	130	115	216	426

3.2 СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МКД) 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 ПМ 1. Организация продажи и продажа продовольственных товаров		345			
МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		345			
Тема 1.1. Эксплуатация торгового оборудования и охрана труда	Содержание учебного материала	39	2		
	1 Организация технического оснащения торговли.	2			
	2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	2			
	3 Немеханическое оборудование	2			
	4 Весоизмерительное оборудование	2			
	5 Механическое и тепловое оборудование	2			
	6 Холодильное оборудование	2			
	7 Торговые автоматы Подъемно-транспортное оборудование	2			
	Лабораторные работы	0			
	Практические занятия	12			
	1 Правовые основы охраны труда	2			
	2 Охрана труда и техника безопасности	2			
	3 Нормативно-техническая документация на различные виды торгового оборудования	2			
	4 Установка весов настольных циферблатных, электронных и шкальных товарных весов	2			
	5 Овладение приемами эксплуатации различных видов торгового оборудования	2			
	6 Эксплуатация различных видов оборудования	2			
	Контрольная работа	0			
	Самостоятельная работа 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) 2. Составление опорного конспекта 3. Составление алгоритма работы на весах различных типов 4. Составление схемы классификации	13			
	Тема 1.2 Изучение покупательского	Содержание учебного материала		6	2
	1 Покупательский спрос	2			

спроса	Лабораторные работы		0			
	Практические занятия		2			
	1	Разработка анкеты для изучения покупательского спроса	2			
	Контрольная работа		0			
	Самостоятельная работа 1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) 2.Оформление результатов практической работы		2			
Тема 1.3 Основы товароведения продовольственных товаров	Содержание учебного материала		15	2		
	1	Предмет и задачи товароведения	2			
	2	Качество продовольственных товаров	2			
	Лабораторные работы		0			
	Практические занятия		6			
	1	ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя	2			
	2	Расчет энергетической ценности продуктов. Маркировка продовольственных товаров.	2			
	3	Основы товароведения продовольственных товаров.	2			
	Контрольная работа		0			
	Самостоятельная работа 1.систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) 2.подготовка тезисов и вопросов к семинару 3.подготовка к практической работе 4.решение задач 5.ответы на вопросы		5			
	Тема 1.4 Продажа зерномучных товаров, хлеба и хлебобулочных изделий, пищевых концентратов	Содержание учебного материала			27	2
		1	Зерномучные товары, мука.		2	
		2	Крупа. Макароны изделия. Пищевые концентраты.		2	
3		Хлеб и хлебобулочные изделия	2			
4		Сухарные и бараночные изделия	2			
Лабораторные работы		0				
Практические занятия		10				
1		Оценка качества круп, муки, макаронных изделий.		2		
2		Оценка качества хлеба и хлебобулочных товаров.		2		
3		Оценка качества сухарных и бараночных изделий.		2		
4		Приёмка по количеству и качеству. Размещение и выкладка зерномучных товаров, хлеба, хлебобулочных товаров и пищевых концентратов.		2		
5		Продажа зерномучных товаров, хлеба и хлебобулочных изделий, пищевых концентратов.		2		
Контрольная работа		0				
Самостоятельная работа		9				

	1.систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) 2.оформление результатов практической работы 3.составление схемы классификации 4.составление алгоритма продажи товаров			
Тема 1.5 «Продажа молочных товаров»	Содержание учебного материала	36	2	
	1 Молоко и сливки	2		
	2 Кисломолочные продукты. Молочные консервы	2		
	5 Твердые и мягкие сычужные сыры	2		
	4 Рассольные сыры, кисломолочные и переработанные сыры.	2		
	5 Масло коровье. Мороженое	2		
	Лабораторные работы	0		
	Практические занятия	14		
	1 Оценка качества молока и сливок	2		
	2 Оценка качества кисломолочных продуктов и молочных консервов.	2		
	3 Оценка качества твёрдых и мягких сычужных сыров.	2		
	4 Оценка качества кисломолочных и переработанных сыров.	2		
	5 Оценка качества масла коровьего и мороженого.	2		
	6 Ассортимент молока и молочных товаров	2		
	7 Приёмка молочных товаров по количеству и качеству. Размещение и выкладка Продажа	2		
Контрольная работа	0			
Самостоятельная работа	12			
1.систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) 2.написание выводов к практической работе 3.составление схемы классификации 4.подготовка тезисов и вопросов к семинару 5.составление алгоритма приёмки, подготовки и продажи молочных товаров				
Тема 1.6 Продажа масложировых товаров	Содержание учебного материала	21		2
	1 Растительные масла.	2		
	2 Животные топленые жиры.	2		
	3 Масло и масляная паста, маргарин, спреды, топленые смеси, кулинарные жиры.	2		
	Лабораторные работы	0	2	
	Практические занятия	8		
	1 Оценка качества масла растительного.	2		
	2 Оценка качества животных топленых жиров и маргарина	2		
3 Ассортимент масложировых товаров.	2			
4 Приёмка, размещение, выкладка, продажа масложировых товаров.	2			

	Контрольная работа	0		
	Самостоятельная работа 1.систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) 2.составление схемы классификации 3.подготовка тезисов и вопросов к семинару 4.составление алгоритма продажи	7		
Тема 1.7 Продажа яиц и яичных товаров	Содержание учебного материала	12	2	
	1 Яйца и яичные товары.	2		
	Лабораторные работы	0		
	Практические занятия	6		
	1 Ассортимент яиц	2		
	2 Определение вида и категории яиц (по массе, высоте воздушной камеры, состоянию желтка и белка, а также по маркировке)	2		
	3 Приёмка, размещение и выкладка яиц и яичных продуктов. Продажа.	2		
	Контрольная работа	0		
	Самостоятельная работа 1.систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) 2.составление схемы классификации 3.составление алгоритма продажи яиц 4.составление опорного конспекта	4		
	Тема 1.8 Продажа плодоовощных товаров	Содержание учебного материала		31
1 Клубнеплоды и корнеплоды. Тыквенные, томатные, бобовые, зерновые овощи.		2		
2 Капустные, луковые, салатно-шпинатные, пряные, десертные овощи.		2		
3 Семечковые, косточковые плоды. Ягоды. Орехоплодные, тропические и субтропические плоды.		2		
4 Переработанные овощи и плоды. Грибы свежие и переработанные.		2		
Лабораторные работы		0		
Практические занятия		10		
1 Определение товарного качества клубнеплодов и корнеплодов, тыквенных, томатных, бобовых и зерновых товаров.		2		
2 Оценка качества капустных, луковых, салатно-шпинатных, пряных, десертных овощей.		2		
3 Оценка качества семечковых, косточковых плодов, ягод, субтропических и тропических плодов.		2		
4 Оценка качества переработанных плодов и овощей. Размещение и выкладка плодоовощных товаров.		2		
5 Ассортимент свежих и переработанных плодов и овощей	2			

	Контрольная работа Ассортимент товаров	2		
	Самостоятельная работа 1.систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) 2.составление схемы классификации 3.подготовка тезисов к семинару 4.ответы на задание тестового типа 5.оформление отчёта по экскурсии	11		
Тема 1.9. Продажа вкусовых товаров	Содержание учебного материала	36	2	
	1 Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки	2		
	2 Пряности и приправы	2		
	3 Алкогольные напитки	2		
	4 Слабоалкогольные и безалкогольные напитки Табачные изделия	2		
	Лабораторные работы	0		
	Практические занятия	16		
	1 Ассортимент пряностей , алкогольных и безалкогольных напитков	2		
	2 Оценка качества чая, чайных напитков, кофе и кофейных напитков.	2		
	3 Оценка качества пряностей и приправ.	2		
	4 Ассортимент чая, кофе, чайных и кофейных напитков, приправ, соусов, пищевых кислот, поваренной соли	2		
	5 Требования к качеству алкогольных напитков.	2		
	6 Требования к качеству слабоалкогольных и безалкогольных напитков	2		
	7 Приёмка, размещение и выкладка вкусовых товаров. Продажа	2		
	8 Приёмка, размещение и выкладка вкусовых товаров. Продажа.	2		
	Контрольная работа	0		
	Самостоятельная работа 1.систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) 2.оформление результатов и выводов практической работы 3.составление схемы классификации 4.составление опорного конспекта 5.составление алгоритма приёмки и продажи товаров	12		
	Тема 1.10. Продажа крахмала, крахмалопродуктов, сахара, мёда и кондитерских изделий.	Содержание учебного материала	42	2
		1 Крахмал, крахмалопродукты, сахар, мёд	2	
		2 Фруктово-ягодные кондитерские изделия.	2	
3 Шоколад и какао-порошок		2		
4 Карамельные изделия. Конфетные изделия		2		
5 Мучные кондитерские изделия		2		
6 Халва.Восточные сладости. Кондитерские изделия специального назначения.		2		
Лабораторные работы	0			

	Практические занятия	16	
	1 Оценка качества крахмала, крахмалопродуктов, сахара и мёда	2	
	2 Оценка качества фруктово-ягодных кондитерских изделий	2	
	3 Ассортимент крахмала, крахмалопродуктов, сахара, мёда и фруктово-ягодных изделий	2	
	4 Оценка качества шоколада и какао порошка.	2	
	5 Оценка качества карамели и конфетных изделий.	2	
	6 Ассортимент кондитерских изделий: конфет, шоколада, карамели	2	
	7 Оценка качества мучных кондитерских изделий, восточных сладостей и халвы по органолептическим показателям.	2	
	8 Приёмка, размещение и выкладка крахмала, крахмалопродуктов, сахара, мёда и кондитерских изделий. Продажа.	2	
	Контрольная работа	0	
	Самостоятельная работа 1.систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) 2.составление схемы классификации 3.подготовка тезисов к семинару 4.подготовка к практической работе 5.оформление результатов практической работы 6.составление опорного конспекта 7.составление алгоритма продажи товаров	14	
Тема 1.11. Продажа мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	42	2
	1 Мясо убойных животных..	2	
	2 Мясные субпродукты Мясо фасованное.	2	
	3 Мясо домашней птицы и дичи.	2	
	4 Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия.	2	
	5 Колбасные изделия.	2	
	6 Мясные копчености. Мясные консервы.	2	
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	16	
	1 Оценка качества мяса убойных животных	2	
	2 Оценка качества субпродуктов и фасованного мяса	2	
	3 Оценка качества мяса домашней птицы и дичи	2	
	4 Ассортимент мясных товаров, субпродуктов, мяса домашней птицы	2	
	5 Оценка качества мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий	2	
	6 Оценка качества колбасных изделий, мясных копченостей и мясных консервов.	2	
	7 Ассортимент мясных полуфабрикатов, колбасных изделий, мясных консервов	2	
	8 Размещение мяса и мясных продуктов Продажа	2	
	Контрольная работа	0	

	Самостоятельная работа 1.систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) 2.составить схему разделки туш 3. подготовка вопросов и тезисов к семинару 4.составление опорного конспекта 5.составление алгоритма продажи мясных товаров 6.составление кроссворда 7.заполнение таблицы	14	
Тема 1.12. Продажа рыбы и рыбных продуктов	Содержание учебного материала	38	2
	1 Семейства важнейших промысловых рыб..	2	
	2 Живая, охлажденная и мороженая рыба..	2	
	3 Соленая, сушеная и вяленая рыба.	2	
	4 Копченая рыба. Балычные изделия.	2	
	5 Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия	2	
	6 Икра. Нерыбное водное сырье..	2	
	7 Рыбные консервы и пресервы..	2	
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	12	
	1 Оценка качества рыбы	2	
	2 Оценка качества рыбных изделий	2	
	3 Оценка качества икры, нерыбного водного сырья, консервов и пресервов	2	
	4 Ассортимент рыбы и рыбных консервов	2	
5 Размещение и выкладка и продажа рыбы и рыбных продуктов	2		
6 Продажа рыбы и рыбных продуктов	2		
Контрольная работа	0		
Самостоятельная работа 1.систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) 2.составление опорного конспекта 3.составление алгоритма продажитоваров 4.составление кроссворда 5.заполнение таблицы	12		
Учебная практика Виды работ: Эксплуатация торгово-технологического оборудования. Изучение спроса покупателей. Осуществление подготовки товаров к продаже Осуществление размещения и выкладки продовольственных товаров. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продо- вольственных товаров.	216		

<p>Производственная практика Виды работ: Ознакомление с предприятием торговли. Осуществление приемки товаров и контроля за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. Осуществление подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов. Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования. Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей. Изучение спроса покупателей.</p>	<p>426</p>	
<p>Всего</p>	<p>987</p>	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля проходит в учебных кабинетах:

- лаборатория товароведения;
- лаборатория технического оснащения торговых организаций и охраны труда;
- мастерская Интернет-маркетинг.

Оборудование учебных кабинетов:

Оборудование учебного кабинета «Лаборатория товароведения»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (образцы товаров)
- комплект учебно - методической документации;

Оборудование учебного кабинета «Лаборатория технического оснащения торговых организаций и охраны труда»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- торгово-технологическое оборудование (весоизмерительное, ККТ)
- комплект учебно - методической документации;

Оборудование мастерской Интернет-маркетинг:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- компьютеры с лицензионным программным обеспечением
- видеопроектор мультимедийный
- МФУ лазерный, А4, цветной, лазерный
- экран для проектора на штативе, 16:9
- Web-камера
- наушники с микрофоном;
- обучающие компьютерные программы.
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- ПК
- обучающие компьютерные программы
- ККТ

Реализация профессионального модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Арустамов, Э.А. Техническое оснащение торговых организаций.- М.:Издательский центр «Академия», 2018.-208с. - ISBN978-5-7695-35741

2. Голубкина Т.С., Никифорова Н.С. и др. Розничная торговля продовольственными товарами. - 2-е изд. перераб. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 544 с.
3. Новикова А.М. Товароведение и организация продажи продовольственных товаров. - М.: Академия, 2019. - 480 с. - ISBN 5-7695-1488-4

Справочники:

1. Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2 т. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 384 с. - ISBN 978-5-7695-2356-4

Дополнительные источники:

1. Козюлина Н.С. Продавец, контролер-кассир. - М.: Дашков и К, 2007 г. - 396 с. - ISBN 5-91131-293-X;
2. Криштафович В.И., Колобов С.В. Методы и техническое обеспечение контроля качества (продовольственные товары) (2-е издание). - М.: Дашков и К, 2008 г. - 124 с. - ISBN 5-91131-389-8;
3. Романов А.С. и др. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность. 2-е изд., испр. - Томск: Сибирское унив. изд-во, 2007 г. - 278 с. - ISBN 978-5-379-00186-5;
4. Кащенко В.Ф., Кащенко Л. В. Торговое оборудование. - М.: Альфа-М, 2008 г. - 398 с. - ISBN 5-98281-070-3
5. Тюнюков Б.К., Коршунов Н.П. Электронная техника предприятий торговли. - М.: КНОРУС, 2006 г. - 192 с. - ISBN 5-85971-097-6; Памбухчиянц, О.В. Пособие для продавца продовольственных товаров. - М.: Дашков и К, 2008 г. - 316 с. - ISBN 978-5-91131-623-5;
6. Чепурной, И.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учеб. пособие. - М.: Дашков и К, 2007 г. - 404 с. - ISBN 5-91131-354-5;
7. Шевченко, В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник. - М.: Инфра-М, 2006 г. - 544 с. - ISBN 5-16-002202-3;
- Парфентьева Т.Р. и др. Оборудование торговых предприятий. - М.: Академия 2010. - 236 с. - ISBN: 978-5-7695-7643-0;
8. Позняковский В.М. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность, 2-е издание. - Новосибирск: Сибирское унив. изд-во, 2007 г. - 311 с. - ISBN 978-5-379-00189-6;
- Плотникова, Т.В.,
9. Позняковский, В.М. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность. 4-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское унив. изд-во, 2007 г. - 304 стр. - ISBN 978-5-379-5
10. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
11. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
12. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
13. Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. Пост. Правительства РФ от 20.10.1998 № 1222, от 02.10.1999 № Ц04, от 06.02.2002 № 81, от 12.07.2003 № 421);
14. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.;

14. ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769- ст
15. ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009г. № 770-ст.;
16. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст;
17. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно- технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-6);
18. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно- технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-7);

Отечественные журналы:

1. «Современная торговля»,
2. «Мерчендайзинг»,
3. «Торговое оборудование».

Интернет-ресурсы:

1. www.gsen.ru- сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
2. www.gks.ru-сайт Госкомстата;
3. www.torgrus.com- сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
www.sovtorg.panor.ru- сайт «Современная торговля»;
4. www.garant.ru- справочно - правовая система Гарант;
5. www.consultant.ru-справочно - правовая система Консультант Плюс;
6. www.retailer.ru- сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;
7. www.reteilerclub.ru- учебно-информационный проект Супер- розница

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для освоения данного модуля изучаются основные разделы общепрофессиональных дисциплин таких как ОП. 03 Организация и технология розничной торговли и ОП. 04 Санитария и гигиена и МДК.03.01 Эксплуатация контрольно- кассовой техники ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

Производственная практика организуется после усвоения всего междисциплинарного курса концентрировано.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения студентов не позднее начала двух месяцев от начала обучения. Текущий контроль освоения модуля осуществляется в форме экзамена по МДК, тестирования, защиты практических и лабораторных работ, зачетов.

На последнем этапе производственной практики предусматривается сдача зачета. Зачет включает теоретическую часть (тестирование) и выполнение комплексного практического задания по продаже продовольственных товаров. Контрольное задание выполняется каждым студентом самостоятельно.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Инженерно-педагогический состав:

опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары</p>	<p>- демонстрация операций по проверке сопроводительных документов произведена верно, в соответствии с требованиями нормативных документов;</p> <p>- демонстрация подсчета количества товаров произведена верно, согласно задания</p> <p>-демонстрация определения качества товаров по органолептическим показателям произведена верно, в соответствии с требованиями стандартов и технических регламентов;</p> <p>- демонстрация приемки товаров произведена последовательно согласно требованиям нормативных документов и правил техники безопасности;</p>	<p>наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.</p> <p>оценка выполнения практических и учебно-производственных работ.</p> <p>оценка практических и учебно-производственных работ. экзамен</p> <p>оценка выполнения учебно-производственных работ.</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку</p>	<p>- демонстрация операций по подготовке товаров к продаже произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией;</p> <p>- демонстрация операций по размещению товаров произведена верно, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности;</p> <p>демонстрация операций по выкладке товаров произведена верно, в соответствии с алгоритмом и правилами техники безопасности</p>	<p>оценка выполнения учебно-производственных работ.</p> <p>оценка практических и учебно-производственных работ.</p> <p>оценка практических и учебно-производственных работ. экзамен</p>
<p>ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров</p>	<p>- демонстрация операций по обслуживанию покупателей произведена верно, в соответствии с требованиями стандартов обслуживания</p>	<p>оценка практических и учебно-производственных работ. экзамен</p>

<p>ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов</p>	<p>- демонстрация размещения товаров на хранение произведена верно, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности;</p> <p>- режим хранения товаров выбран верно, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности</p>	<p>оценка выполнения учебно - производственных работ</p> <p>тестирование оценка выполнения учебно - производственных работ</p>
<p>ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования</p>	<p>-алгоритм эксплуатации весоизмерительного оборудования продемонстрирован верно, в соответствии с нормативно-технической документацией и правилами техники безопасности;</p> <p>- алгоритм эксплуатации холодильного оборудования произведен верно, в соответствии с нормативно-технической документацией и правилами техники безопасности;</p> <p>-демонстрация эксплуатации немеханического оборудования и торгового инвентаря произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией и правилами техники безопасности</p>	<p>тестирование оценка практических и учебно - производственных работ экзамен</p> <p>тестирование оценка учебно - производственных работ. экзамен</p> <p>тестирование я оценка учебно – производственных работ экзамен</p>
<p>ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно- материальных ценностей</p>	<p>- демонстрация контроля сохранности товарно-материальных ценностей произведена верно, в соответствии с требованиями нормативных документов</p>	<p>тестирование оценка учебно - производственных работ.</p>
<p>ПК 2.7. Изучать спрос покупателей</p>	<p>-выборка респондентов произведена правильно, в соответствии с заданием;</p> <p>-опрос покупателей произведён верно, в соответствии с заданием</p>	<p>тестирование оценка практических и учебно – производственных работ</p> <p>тестирование оценка практических и учебно - производственных работ.</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	- наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы и учебно - производственных работ.
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области продажи продовольственных товаров; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы и учебно - производственных работ.
ОК 3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	– демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы и учебно - производственных работ.
ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. – решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации	наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы и учебно - производственных работ.
ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	. оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ – демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы и учебно - производственных работ.

<p>ОК 6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> – взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; – выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе; – участие в планировании и организации групповой работы; участие в планировании и организации групповой работы 	<p>наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении учебно - производственных работ.</p>
<p>ОК 7.Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация соблюдения правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров 	<p>наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении учебно - производственных работ</p>
<p>ОК 8.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности. 	<p>наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>