

РОССИЙСКАЯ 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.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

по специальности

38.02.04. Коммерция (по отраслям).

нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) на базе основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №539 от 15 мая 2014 г (в ред. Приказов Мин просвещения России от 13.07.2021 N 450, от 01.09.2022 N 796).

Организация-разработчик: ГАПОУ «Техникум питания и торговли».

Разработчик:

Хроленко Н.В., преподаватель ГАПОУ «Техникум питания и торговли».

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.04. Коммерция (по отраслям).

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессион

альном образовании (профессиональная подготовка, повышение квалификации и переподготовки работников индустрии питания).

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

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

иметь практический опыт:

- определения и анализа основных экономических показателей работы РТП;
- изучения и учета спроса покупателей;
- оформления заказов на завоз товаров, формирования торгового ассортимента, работы с поставщиками;
- идентификации товаров по ассортиментной принадлежности, приемки по качеству и количеству, правильности оформления товаросопроводительных документов;
- правильной эксплуатации торгово-технологического оборудования, соблюдения правил техники безопасности при работе;
- проверки правил и условий хранения товаров, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки в торговом зале;
- обслуживания покупателей с соблюдением правил и культуры торговли;
- документального учета товароматериальных ценностей;
- учета и списания товарных потерь;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к торговым организациям.

уметь:

- характеризовать деятельность РТП;
- идентифицировать товары, читать маркировку;
- оценивать и обеспечивать качество и безопасность товаров, диагностировать дефекты, определять градации качества, работать с документами по подтверждению соответствия;
- определять количество товаров;
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
- подготавливать товары к продаже, производить выкладку товаров в

торговом зале;

- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования к работе;
- использовать в технологическом процессе торгового оборудования, устранять мелкие неисправности;
- обслуживать покупателей в соответствии с правилами и культурой торговли;
- соблюдать правила торговли продовольственными товарами;
- обеспечивать сохранность и вести учет денежной массы и товарно-материальных ценностей;
- изучать, вести учет покупательского спроса;
- соблюдать правила техники безопасности;
- обследовать торговое предприятие для выявления соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к торговым организациям.

знать:

- основные экономические показатели работы РТП, методику их анализа, влияние на величину заработной платы продавца;
- правила техники безопасности, противопожарной безопасности и охраны труда для продавца продовольственных товаров;
- основы микробиологии, санитарии и гигиены, санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям.
- порядок и правила трудоустройства и увольнения продавца продовольственных товаров;
- правила работы РТП; основные правила торговли продовольственными товарами, правила обмена товаров, ответственность продавца за нарушение правил торговли;
- правила контроля предприятий торговли, права и обязанности продавца при проведении контроля;
- технологию товароснабжения розничной торговой сети;
- основные составляющие культуры торговли;
- правила приемки товаров по качеству и количеству, потребительские свойства и порядок идентификации продовольственных товаров;
- порядок и особенности продажи продовольственных товаров;
- правила оформления документов, обеспечивающих товародвижение, сохранность и учет товарно-материальных ценностей.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего - 274 часа, в том числе:

максимальную учебную нагрузку обучающегося - 166 часов, включая:

- обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 110 часов;
- самостоятельную работу обучающегося – 56 часов;
- учебную практику - 36 часов;
- производственную практику – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Определять основные экономические показатели работы РТП.
ПК 4.2	Участвовать в изучении спроса покупателей, формировании ассортимента в соответствии с ассортиментным перечнем РТП, оформлении заказов на поставку товаров в соответствии со спросом покупателей; вести учет реализованного и нереализованного спроса.
ПК 4.3	Идентифицировать ассортиментную принадлежность продовольственных товаров, оценивать качество, диагностировать дефекты.
ПК 4.4	Участвовать в приемке товаров по качеству и количеству, проводить контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 4.5	Размещать товар на хранение; контролировать условия, сроки хранения и реализации продаваемых продуктов.
ПК 4.6	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 4.7	Участвовать в обслуживании покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 4.8	Обеспечивать культуру и соблюдение правил торговли, Закона «О защите прав потребителей».
ПК 4.9	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 4.10	Участвовать в мероприятиях по контролю сохранности товарно-материальных ценностей.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

(Изменение № 1 от 14.10.2022 г., таблица 1)

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименование раздела профессионального модуля	Всего часов <i>(максимальная учебная нагрузка и практика)</i>	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, Часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена рассредоточенная)</i>
			Всего, Часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, Часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1 - 4.10	Раздел 1.ПМ 04 Выполнение работ по рабочей профессии Продавец продовольственных товаров	202	110	64	0	56	0	36	0
ПК 4.1 - 4.10	Производственная практика (по профилю специальности) часов	72							72
	Всего	274	110	64	0	56	0	36	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Раздел ПМ 04. Выполнение работ по рабочей профессии Продавец продовольственных		Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 04.01. Организация работы продовольственных магазинов			
Тема 1.1. Охрана труда на предприятиях розничной торговли.	Содержание		4
	1	Санитарные правила и охрана труда на предприятиях розничной торговли . Виды инструктажей. Противопожарная безопасность Производственный травматизм и профессиональные заболевания	2
	Практические занятия		2
	1	Изучение законодательства РФ по охране труда	
Тема 1.2. Организация труда в магазине	Содержание		4
	1	Организация труда в магазине Порядок оформления на работу и увольнения продавцов. Трудовой договор, порядок оформления, содержание. Трудовая книжка. Материальная ответственность в ТП (договор индивидуальной и коллективной материальной ответственности). Организация труда продавцов, их права и обязанности.	2
	Практические занятия		2
	1	Оформление трудового договора, договора материальной ответственности	
Тема 1.3. Правила работы магазина	Содержание		10
	1	Основные правила работы РТП. Основные правила торговли продовольственными товарами. .	2
	2	Ответственность за нарушение правил торговли. Закон « О защите прав потребителей». Контроль за работой магазина. Права и обязанности продавца при проведении контроля	2
	Практические занятия		6
	1	Решение ситуационных задач (Закон «О защите прав потребителей»).	
	2	Требования к обслуживающему персоналу предприятия торговли	
	3	Квалификационная характеристика профессии продавец по КС . Должностная инструкция	
Тема 1.4. Культура торговли	Содержание		4
	1	Культура торговли Понятие о культуре торговли и ее основные составляющие. Профессиональная этика.	2
	Практические занятия		2
	1	Этикет продавца	
Тема 1.5. Ассортимент	Содержание		24

продовольственных товаров.	1	Изучение ассортимента продовольственных товаров	4	
	Практические занятия		20	
	1	Товароведная характеристика зерномучных и хлебобулочных изделий		
	2	Товароведная характеристика плодоовощных товаров		
	3	Товароведная характеристика пищевых концентратов, сахара и мёда.		
	4	Товароведная характеристика кондитерских товаров.		
	5	Товароведная характеристика вкусовых товаров		
	6	Товароведная характеристика молочных товаров.		
	7	Товароведная характеристика масложировых и яичных товаров.		
	8	Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.		
	9	Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров.		
10	Контрольная работа			
Тема 1.6. Технология товароснабжения розничной торговой сети	Содержание		10	
	1	Сущность и основные требования к организации товароснабжения розничной торговой сети.	2	2
	2	Источники товароснабжения	2	2
	3	Формы и методы товароснабжения розничных торговых предприятий.	2	2
	Практические занятия		4	
	1	Основные нормативные документы на поставку товаров		
2	Товарные запасы			
Тема 1.7. Приемка товаров по качеству и количеству. Потери товаров	Содержание		14	
	1	Приёмка товаров по количеству	2	2
	2	Приёмка товаров по качеству	2	2
	3	Документальное оформление приёмки по количеству и качеству	2	2
	4	Виды потерь. Порядок их списания Меры по предупреждению и снижению потерь.	2	2
	Практические занятия		6	
	1	Заполнение реквизитов сопроводительных документов.		
	2	Документальное оформление потерь продовольственных товаров в РТП		
	3	Технология приёмки товаров в магазине		
	Тема 1.8 Технология хранения продовольственных товаров	Содержание		10
1		Технология хранения продовольственных товаров	2	
2		Особенности хранения продовольственных товаров	2	
Практические занятия		6		
1		Размещение на хранение продовольственных товаров		2
2		Создание необходимого температурного режима		
3	Меры по сокращению потерь при хранении товаров			
Тема 1.9 Технология подготовки продовольственных товаров к	Содержание		8	

продаже	1	Технология подготовки продовольственных товаров к продаже	2	2
	2	Особенности подготовки отдельных видов продовольственных товаров к продаже	2	
	Практические занятия		4	2
	1	Основные операции подготовки товаров к продаже		
	2	Правила оформления ценников на реализуемые товары		
Тема 1.10.Технология размещения и выкладки товаров	Содержание		8	
	1	Технология размещения и выкладки товаров	2	
	2	Особенности и значение организации выкладки и размещения товаров	2	
	Практические занятия		4	
	1	Виды, способы и правила выкладки товаров		
	2	Рекомендации по размещению товаров		
Тема 1.11. Продажа продовольственных товаров	Содержание		8	
	1	Методы продажи товаров в магазине. Процесс продажи товаров.	2	2
	2	Особенности продажи некоторых групп товаров	2	2
	Практические занятия		4	
	1	Отработка навыков продажи продовольственных товаров		
Тема 1.12. Отчетность материально-ответственных лиц	Содержание		6	
	1	Отчетность материально-ответственных лиц Порядок ведения учета и сдачи денежной выручки в РТП; порядок ведения учета товаров и тары в РТП. Порядок и правила проведения инвентаризации в РТП. Документальное оформление инвентаризации и её результатов.	2	2
	Практические занятия		4	
	1	Составление товарно-денежного отчета, заполнение инвентаризационной описи		
Самостоятельная работа обучающихся Составление опорных конспектов. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Тестирование, контрольные работы. Подготовка сообщений, презентаций. Решение производственных (профессиональных) задач. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практических работ. Разработка тестовых заданий с эталоном ответа, кроссвордов Составление рекламной информации.			56	
Учебная практика Виды работ Подготовка рабочего места продавца Оформление ценников Ознакомление с оборудованием			36	

<p>Идентификация ассортимента продовольственных товаров</p> <p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>Приемка продовольственных товаров по качеству и количеству</p> <p>Идентификация ассортимента продовольственных товаров</p> <p>Изучение правил размещения продовольственных товаров на хранение в соответствии с правилами хранения, соблюдением техники безопасности и санитарно-эпидемиологических требований</p> <p>Овладение навыками подготовки продовольственных товаров к продаже, приемами выкладки товаров в торговом зале.</p> <p>Овладение навыками подготовки к работе торгового оборудования и торгового инвентаря</p> <p>Отработка навыков обслуживания покупателей в соответствии с правилами торговли, соблюдением техники безопасности и санитарно-эпидемиологических требований</p> <p>Ознакомление с порядком изучения и учета покупательского спроса в РТП.</p> <p>Ознакомление с порядком и правилами учета и контроля сохранности товарно-материальных ценностей в РТП.</p>	72	
--	----	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации профессионального модуля имеется в наличии учебный кабинет «Междисциплинарные курсы»

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места на 30 студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- учебно-методическое обеспечение предмета;
- плакаты.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие компьютерные программы.

В процессе реализации профессионального модуля студенты проходят обязательную учебную практику, которая проходит концентрированно.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

1. Абоимова Н.Э. Организация и технология розничной торговли. Организация и технология розничной торговли - М.-Издательский центр «Академия», 2013.- 249с.

2. Голубкина Т.С., Никифорова Н.С. и др. Розничная торговля продовольственными товарами.- 2-е изд. перераб.- М.-Издательский центр «Академия», 2011.- 544с.

3. Арустамов, Э.А. Техническое оснащение торговых организаций.- М.: Издательский центр «Академия», 2012.- 208с. - ISBN 978-5-7695-35741

2 Справочники:

Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2 т.- М.: Издательский центр «Академия», 2008.- 384с. - ISBN 978-5-7695-2356-4

Дополнительные источники:

1 Учебники и учебные пособия

1. Иванов Г.Г. Организация и технология коммерческой деятельности. – М: - Издательский центр «Академия», 2010

2. Иванов Г.Г. Организация и технология коммерческой деятельности. Практикум. – М: - Издательский центр «Академия», 2010

3. Козюлина Н.С. Продавец, контролер-кассир. - М.: Дашков и К, 2007 г. - 396 с.- ISBN 5-91131-293-X; Издательский центр «Академия», 2012.

4. 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;
 5. 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;
 6. Кащенко В.Ф., Кащенко Л. В. Торговое оборудование. - М.: Альфа-М, 2008 г. - 398 с. - ISBN 5-98281-070-3
 7. 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;
 8. Чепурной, И.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учеб. пособие. - М.: Дашков и К, 2007 г. - 404 с. - ISBN 5-91131-354-5;
 9. Шевченко, В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник. - М.: Инфра-М, 2006 г. - 544 с. - ISBN 5-16-002202-3;
 10. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 11. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
 12. 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);
- ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.;
- 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
- 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 2009 г. № 770-ст.;
- 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.;
- 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); 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);
- 2 Отечественные журналы:
- «Современная торговля»,
«Мерчендайзинг»,
«Торговое оборудование».

Интернет-ресурсы:

www.gsen.ru - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

www.gks.ru - сайт Госкомстата;

www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;

www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;

www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;

www.consultant.ru - справочно - правовая система Консультант Плюс;

www.retailer.ru - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;

www.reteilerclub.ru - учебно-информационный проект Супер- розница

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Рабочая программа профессионального модуля обеспечивается учебно-методической документацией по разделу МДК.

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбор конкретных производственных ситуаций, тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. Реализация рабочей программы профессионального модуля обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Учебные дисциплины и профессиональный модуль, изучение которых предшествует освоению данного профессионального модуля:

ЕН.02. Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01. Экономика

ОП.07 Бухгалтерский учет

ОП. 04 Санитария и гигиена

В рамках освоения профессионального модуля проводится учебная практика с целью комплексного освоения обучающимися вида профессиональной деятельности: выполнение работ по рабочей профессии продавец продовольственных товаров, а также приобретение опыта практической работы обучающимся.

Учебная практика в объеме 144 часов проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется концентрировано после окончания теоретических занятий в рамках профессионального модуля.

Промежуточная аттестация по итогам практики проводится на основании сформированного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и отзыва руководителя практики в виде дифференцированного зачета.

Промежуточная аттестация по МДК согласно учебному плану - дифференцированный зачет.

Обязательной формой промежуточной аттестации по профессиональному

модулю является экзамен (квалификационный). Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций, определенных в разделе «2. Результаты освоения профессионального модуля».

Экзамен (квалификационный) проводится по окончании освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля - МДК, учебной практики.

Учет учебных достижений обучающихся проводится при помощи различных форм текущего контроля: тестирование, лабораторная работа, практические занятия, самостоятельная работа.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров» и по специальности «Коммерция (по отраслям)».

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего и высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 года на предприятиях торговли.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: представители администрации образовательного учреждения, сотрудники предприятий торговли, мастера производственного обучения.

Опыт деятельности в предприятиях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения

Мастера производственного обучения имеют 4-5 разряд по профессии рабочего.

Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии питания не реже одного 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.
ПК 4.1. Определять основные экономические показатели работы РТП.	<ul style="list-style-type: none"> - правильное определение скорости оборота товаров по каждому товару; - правильный учет объемов товарооборота. 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения ситуационных, тестовых заданий; - оценка устных и письменных ответов; - оценка выполнения практического занятия; - дифференцированный зачет по МДК, учебной и производственной практикам; - экзамен (квалификационный).
ПК 4.2. Участвовать в изучении спроса покупателей, формировании ассортимента в соответствии с ассортиментным перечнем РТП, оформлении заказов на поставку товаров в соответствии со спросом покупателей; вести учет реализованного и нереализованного спроса.	<ul style="list-style-type: none"> - точный и своевременный учет реализованного и нереализованного спроса; - правильное ведение журнала учета спроса покупателей; - точность диагностики неудовлетворенного спроса; - анкетирование потребителей с целью изучения спроса; - правильное, своевременное составление заявки на завоз товара; - профессиональное общение с торговыми агентами, заказ товаров по прайс-листам. 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения практического занятия; - дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам; - экзамен (квалификационный).
ПК 4.3. Идентифицировать ассортиментную	<ul style="list-style-type: none"> - точная идентификация ассортиментной принадлежности и 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения практического занятия; - дифференцированный

<p>принадлежность продовольственных товаров, оценивать качество, диагностировать дефекты.</p>	<p>характеристика потребительских свойств продовольственных товаров; - точная диагностика сортности и дефектов продовольственных товаров; - правильная органолептическая оценка качества продовольственных товаров.</p>	<p>зачет по учебной и производственной практикам; - экзамен (квалификационный).</p>
<p>ПК 4.4. Участвовать в приемке товаров по качеству и количеству, проводить контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</p>	<p>- последовательная приемка товаров, согласно требований нормативных документов и правил техники безопасности; - правильная проверка сопроводительных документов; - точный подсчет количества товаров; - верное определение качества товаров по органолептическим показателям в соответствии с требованиями стандартов и технических регламентов.</p>	<p>- оценка выполнения ситуационных, тестовых заданий; - оценка выполнения практического занятия; - дифференцированный зачет по МДК, учебной и производственной практикам; - экзамен (квалификационный). - оценка выполнения самостоятельной работы;</p>
<p>ПК 4.5. Размещать товар на хранение; контролировать условия, сроки хранения и реализации продаваемых продуктов.</p>	<p>- размещение товаров на хранение в соответствии с требованиями нормативных документов и правилами техники безопасности; - соблюдение правил и выбор климатических параметров хранения; планирование и организация контроля условий и сроков хранения</p>	<p>- оценка выполнения практического занятия; - дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам; - экзамен (квалификационный).</p>
<p>ПК 4.6. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.</p>	<p>- правильная, в соответствии с нормативнотехнической документацией, подготовка товаров к продаже. размещение и выкладка товаров в торговом зале в соответствии</p>	<p>- оценка выполнения практического занятия; - дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам;</p>

	с правилами торговли, планограммой и правилами техники безопасности.	- экзамен (квалификационный).
ПК 4.7. Участвовать в обслуживании покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	<ul style="list-style-type: none"> - профессиональное обслуживание покупателей; - грамотное консультирование в соответствии с требованиями стандартов обслуживания. консультации покупателей; - поддержание и соблюдение санитарногигиенических правил на рабочем месте; - стремление удовлетворить любую заявку покупателя 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения практического занятия; - дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам; - экзамен (квалификационный).
ПК 4.8. Обеспечивать культуру и соблюдение правил торговли, Закона «О защите прав потребителей».	<ul style="list-style-type: none"> соблюдение правил речевого этикета; - наличие спецодежды и хорошее ее состояние; - профессиональные консультации покупателей; - поддержание и соблюдение санитарногигиенических правил на рабочем месте; - стремление удовлетворить любую заявку покупателя 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения ситуационных, тестовых заданий; - оценка устных и письменных ответов; оценка выполнения практического занятия; - дифференцированный зачет по МДК, учебной и производственной практикам; - экзамен (квалификационный).
ПК 4.9. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	<ul style="list-style-type: none"> - правильная эксплуатация весоизмерительного оборудования, в соответствии с нормативно-технической документацией и правилами техники безопасности; - правильная эксплуатация холодильного оборудования, в соответствии с нормативно-технической документацией и правилами техники безопасности; правильная эксплуатация 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения практического занятия; - дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам; - экзамен (квалификационный).

	механического и торгового инвентаря - оборудования, в соответствии с нормативно-технической документацией и правилами техники безопасности.	
ПК 4.10. Участвовать в мероприятиях по контролю сохранности товарно-материальных ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> - бережное аккуратное отношение к товарно-материальным ценностям; - обеспечение контроля сохранности товарно-материальных ценностей в соответствии с требованиями нормативных документов; - правильное ведение журнала учета денежной выручки; 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения ситуационных, тестовых заданий; - оценка устных и письменных ответов; - оценка выполнения практического занятия; - дифференцированный зачет по МДК, учебной и производственной практикам; - экзамен (квалификационный).

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 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	- Выбор и применение способов решения профессиональных задач	Оценка эффективности и качества выполнения задач

<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных - задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Оценка решения ситуационных задач на практических занятиях Наблюдение и оценка деятельности обучающихся во время производственной практики</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p>	<p>- Демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; выстраивание траектории профессионального развития и самообразования; осознанное планирование повышения квалификации</p>	<p>Осуществление самообразования, использование современной научной и профессиональной терминологии, участие в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях, оценка способности находить альтернативные варианты решения стандартных и нестандартных ситуаций, принятие ответственности за их выполнение</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p>	<p>- взаимодействие с коллегами, преподавателями в ходе обучения; - выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе; - терпимость к другим мнениям и позициям; - оказание помощи участникам команды; - нахождение продуктивных способов реагирования в</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в коллективе в процессе практических занятий и на практике</p>

	конфликтных ситуациях	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- Демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять документацию на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках	Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации и иностранных языках
1.Идентифицировать ассортиментную принадлежность продовольственных товаров, оценивать качество, диагностировать дефекты.	- точная идентификация ассортиментной принадлежности и характеристика потребительских свойств продовольственных товаров; - точная диагностика сортности и дефектов продовольственных товаров; - правильная органолептическая оценка качества продовольственных	- оценка выполнения практического занятия; - дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам; - экзамен (квалификационный).

	товаров.	
2. Участвовать в приемке товаров по качеству и количеству, проводить контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	<ul style="list-style-type: none"> - последовательная приемка товаров, согласно требований нормативных документов и правил техники безопасности; - правильная проверка сопроводительных документов; - точный подсчет количества товаров; - верное определение качества товаров по органолептическим показателям в соответствии с требованиями стандартов и технических регламентов. 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения ситуационных, тестовых заданий; - оценка выполнения практического занятия; - дифференцированный зачет по МДК, учебной и производственной практикам; - экзамен (квалификационный). оценка выполнения самостоятельной работы;
3. Размещать товар на хранение; контролировать условия, сроки хранения и реализации продаваемых продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> - размещение товаров на хранение в соответствии с требованиями нормативных документов и правилами техники безопасности; - соблюдение правил и выбор климатических параметров хранения; - планирование и организация контроля условий и сроков хранения. 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения практического занятия; - дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам; - экзамен (квалификационный).
4. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	<ul style="list-style-type: none"> - правильная, в соответствии с нормативнотехнической документацией, подготовка товаров к продаже. - размещение и выкладка товаров в торговом зале в соответствии с правилами торговли, планограммой и правилами техники безопасности. 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения практического занятия; - дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам; - экзамен (квалификационный).

<p>5. Участвовать в обслуживании покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - профессиональное обслуживание покупателей; - грамотное консультирование в соответствии с требованиями стандартов обслуживания. 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения практического занятия; - дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам; - экзамен (квалификационный).
<p>6. Обеспечивать культуру и соблюдение правил торговли, Закона «О защите прав потребителей».</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил речевого этикета; - наличие спецодежды и хорошее ее состояние; - профессиональные 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения ситуационных, тестовых заданий; - оценка устных и письменных ответов; - оценка выполнения
	<p>консультации покупателей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - поддержание и соблюдение санитарногигиенических правил на рабочем месте; - стремление удовлетворить любую заявку покупателя. 	<p>практического занятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> - дифференцированный зачет по МДК, учебной и производственной практикам; - экзамен (квалификационный).
<p>7. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильная эксплуатация весоизмерительного оборудования, в соответствии с нормативно-технической документацией и правилами техники безопасности; - правильная эксплуатация холодильного оборудования, в соответствии с нормативно-технической документацией и правилами техники безопасности; - правильная эксплуатация механического и торгового инвентаря - оборудования, в соответствии с нормативно-технической документацией 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения практического занятия; - дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам; - экзамен (квалификационный).

