

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено и утверждено
на заседании Педагогического совета
Протокол № 1 от 28 августа 2017 г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ РК
"Симферопольский колледж
сферы обслуживания и дизайна"
И.В. Чуприна
«29» августа 2017 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Продажа продовольственных товаров

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
социально-экономического профиля
по профессии

38.01.02 Продавец, контролер - кассир

г. Симферополь
2017

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии
«Продавец; контролер-кассир»
ГБПОУ РК «Симферопольский колледж
сферы обслуживания и дизайна»
Протокол № 1 от «28» августа 2017 г.
Председатель Егорова Т.Г. Егорова

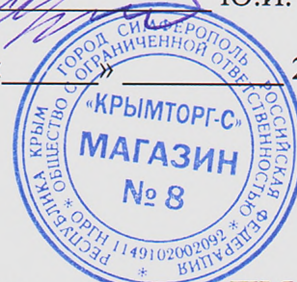
СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский колледж
сферы обслуживания и дизайна»
А.А. Сиверс
«28» августа 2017 г.

СОГЛАСОВАНО

ООО Крым Торг - С
Зав.отделом стелажной торговли
Ю.И. Проценко

« » 2017 г.



Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.02 Продажа продовольственных товаров** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования социально-экономического профиля по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**, входящей в укрупненную группу **38.00.00 Экономика и управление.**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Разработчик: Егорова Татьяна Георгиевна - преподаватель высшей категории.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Продажа продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **38.00.00 Экономика и управление; 38.01.02 Продавец, контролер-кассир** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 1.ПК 1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
- 2.ПК 2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
- 3.ПК 3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
- 4.ПК 4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
- 5.ПК5 Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
- 6.ПК 6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
- 7.ПК 7. Изучать спрос покупателей.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения 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, 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 1024 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 348 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 232 часов;

самостоятельной работы обучающегося 116 часов;

учебной (252) и производственной практики (540) 792 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является 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 за наличием 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 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 (если предусмотрен а рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
	Раздел 1. Правила охраны труда	15	10	2	5		
ПК 2.5.	Раздел 2. Эксплуатация и обслуживание торгово-технологического оборудования	45	30	12	15		
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.6,	Раздел 3. Обслуживание покупателей, предоставление информации о качестве, потребительских свойствах	279	186	86	93		

*

ПК 2.7.	товаров						
	Раздел 4. Защита прав потребителей	9	6		3		
ПК 2.1. – 2.7.	Производственная практика, часов					252	540
	Всего:	348	232	100	116	252	540

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами		232	
Раздел 1	Содержание	10	2
Правила охраны труда	1 Введение Специфика организации охраны труда в торговле Типовые инструкции по охране труда Правовые и организационные основы охраны труда		
	2 Законодательство РФ по охране труда. Органы государственного надзора, ведомственного и общественного контроля за состоянием охраны труда в торговле, их функции.		
	3 Организация работы по охране труда в торговых предприятиях. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.		

		Понятие, причины, виды, оформление материалов расследования несчастных случаев и их учет. Мероприятия по предупреждению травматизма и заболеваемости в предприятиях торговли.		
	4	Электробезопасность. Понятие, факторы, вызывающие поражение человека электрическим током. Виды электротравм. Причины электротравматизма. Средства защиты человека от поражений электрическим током Правила техники безопасности при эксплуатации электрооборудования.		
	5	Пожарная безопасность. Организация пожарной охраны в торговых предприятиях. Правила и инструкции по пожарной безопасности.	2	
	6	Практическое занятие. Оказание ПМП пострадавшим с использованием плакатов, справочников.		
Самостоятельная работа при изучении раздела1 ПМ 02.			2	
<p align="center">Тематика домашних заданий:</p> <p>-составить схематично органы государственного надзора, ведомственного и общественного контроля за состоянием охраны труда в торговле, их функции;</p> <p>-подготовить знаки по электробезопасности;</p> <p>-подготовить символику средств пожаротушения;</p> <p>-подготовка рефератов (портфолио) по предупреждению травматизма на производстве.</p>				
Раздел ПМ 02. Торговое оборудование Раздел МДК Эксплуатация и обслуживание торгово- технологического оборудования			30	

Тема 2.1. Торговое оборудование на предприятиях торговли	1.	Классификация, назначение отдельных видов торгового оборудования (весоизмерительное, холодильное, подъемно-транспортное, контрольно-кассовое, немеханическое оборудование и инструменты)		2
	2.	Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию (весоизмерительное, холодильное, подъемно-транспортное, контрольно-кассовое, немеханическое оборудование и инструменты).		
	3.	Устройство и принципы работы оборудования (весоизмерительное, холодильное, подъемно-транспортное, контрольно-кассовое, немеханическое оборудование и инструменты)		
	4.	Типовые правила эксплуатации оборудования (весоизмерительное, холодильное, подъемно-транспортное, контрольно-кассовое, немеханическое оборудование и инструменты)		
	5.	Правила охраны труда		
	6.	Практические занятия	12	3
Раздел МДК 02.01. Раздел 3. Товароведение продовольственных товаров			186	
Тема 1.1 Введение в товароведение продовольственных товаров	Содержание		16	
	1.	Классификация продовольственных товаров. Маркировка продовольственных товаров. Штриховое кодирование.		1
Тема 1.2. Товароведная характеристика				

основных групп продовольственных товаров				
Тема: Зерномучные товары		Содержание	20	
	1.	Пищевая ценность зерномучных товаров.		1
	2.	Ассортимент и товароведные характеристика		
	3.	Требования к качеству зерномучных товаров		
	4.	Дефекты зерномучных товаров		
	5.	Особенности маркировки, упаковки и хранения		
		Практические занятия	10	
	1.	Оценка качества товаров по органолептическим показателям		
	2.	Распознавание дефектов продовольственных товаров		
	Тема: Плодоовощные товары		Содержание	26
1.		Пищевая ценность плодоовощных товаров		
2.		Ассортимент и товароведная характеристика		
3.		Требования к качеству товаров плодоовощных		
4.		Дефекты плодоовощных товаров		
5.		Особенности маркировки, упаковки и хранения		
		Практические занятия	12	
1.		Оценка качества товаров по органолептическим показателям		
Тема: Крахмал. Сахар. Мед. Кондитерские товары		Содержание	20	2
	1.	Пищевая ценность кондитерских товаров		
	2.	Ассортимент и товароведные характеристика		
	3.	Требования к качеству кондитерских товаров		
	4.	Дефекты кондитерских товаров		
	5.	Особенности маркировки, упаковки и хранения		

		Практические занятия	10	
	1.	Оценка качества товаров по органолептическим показателям		
Тема: Вкусовые товары		Содержание	24	2
	1.	Пищевая ценность		
	2.	Ассортимент и товароведные характеристика		
	3.	Требования к качеству		
	4.	Дефекты		
	5.	Особенности маркировки, упаковки и хранения		
		Практические занятия	10	
	1.	Определение качества продовольственных товаров по органолептическим показателям		
Тема: Молочные товары		Содержание	22	2
	1.	Пищевая ценность молочных товаров		
	2.	Ассортимент и товароведные характеристика		
	3.	Требования к качеству молочных товаров		
	4.	Дефекты молочных товаров		
	5.	Особенности маркировки, упаковки и хранения		
		Практические занятия		
	1	Определение качества продовольственных товаров по органолептическим показателям	10	
Тема: Яичные товары		Содержание	2	
	1.	Пищевая ценность яичных товаров		2
	2.	Ассортимент и товароведные характеристика		
	3.	Требования к качеству яичных товаров		
	4.	Дефекты яичных товаров		
	5	Особенности маркировки, упаковки и хранения		
Тема: Пищевые жиры	1.	Содержание	6	2
	2.	Пищевая ценность		

	3.	Ассортимент и товароведные характеристика		
	4.	Требования к качеству пищевых жиров		
	5.	Дефекты пищевых жиров		
	7.	Особенности маркировки, упаковки и хранения		
		Практические занятия	2	
	1.	Определение качества продовольственных товаров по органолептическим показателям. Распознавание дефектов продовольственных товаров		
Тема: Мясные товары		Содержание	24	
	1.	Пищевая ценность		
	2.	Ассортимент и товароведные характеристика		2
	3.	Требования к качеству мясных товаров		
	4.	Дефекты мясных товаров		
	5.	Особенности маркировки, упаковки и хранения		
		Практические занятия	12	
		Определение качества продовольственных товаров по органолептическим показателям. Распознавание дефектов продовольственных товаров		
Тема: Рыбные товары		Содержание	22	2
		Пищевая ценность рыбных товаров		
		Ассортимент и товароведные характеристика		
		Требования к качеству рыбных товаров		
		Дефекты рыбных товаров		
		Особенности маркировки, упаковки и хранения		
		Практические занятия	10	3
		Определение качества продовольственных товаров по органолептическим показателям. Распознавание дефектов продовольственных товаров		

Раздел 4 . Защита прав потребителей		Содержание	8	
		Правовое регулирование отношения в области защиты прав потребителей. Право потребителей на просвещение в области защиты прав потребителей. Качество товара. Права и обязанности изготовителя; Обязанность изготовителя обеспечить возможность ремонта и технического обслуживания товара. Право потребителя на безопасность товара (работы, услуги).		
		Практическое занятие. Разделы и статьи Закона РФ «Защита прав потребителей»	2	
		Экзамен	6	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 02.			15	
Тематика домашних заданий				
Примерная тематика домашних заданий				
-подготовка отчетов по экскурсии по теме Немеханическое и механическое торговое оборудование на предприятиях торговли;				
-оформление презентаций по теме Немеханическое и механическое торговое оборудование на предприятиях торговли;				
-работа с учебной и специальной технической литературой;				
-подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя;				
-оформление практических работ по теме Немеханическое и механическое торговое оборудование на предприятиях торговли				
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ 02.			94	

Примерная тематика домашних заданий			
<p>-подготовка рефератов по теме Товароведная характеристика основных групп товаров (по отдельным группам товаров).</p> <p>-подготовка отчетов по экскурсии по теме Общие сведения о продовольственных товарах, Товароведная характеристика основных групп товаров</p> <p>-оформление презентаций по теме Товароведная характеристика основных групп товаров</p> <p>-работа с учебной и технической литературой по теме Товароведная характеристика основных групп товаров</p> <p>-подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя</p> <p>-оформление практических работ по теме Товароведная характеристика основных групп товаров</p> <p>-заполнение таблиц ассортимента и химического состава основных групп продовольственных товаров</p> <p>-заполнение схем классификации продовольственных товаров</p> <p>-заполнение таблиц определение качества основных групп продовольственных товаров в соответствии с нормативно-технической документацией (Гост Р)</p> <p>-поиск информации в интернет ресурсе.</p>			
Учебная практика		252	
Виды работ			
1	Ознакомление с продовольственным магазином. Ознакомление с планировкой, типом магазина, расположением отделов, подсобных помещений, режимом работы магазина, правилами внутреннего распорядка, специализацией и формой продажи товаров.	6	
2	Правила охраны труда	6	
3	Подготовка и эксплуатация торгово- технологического оборудования.	42	
4	Приемка продовольственных товаров по количеству и качеству.	6	

5	Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка в торговом зале.	78	
6	Продажа продовольственных товаров. Оценка качества.	84	
7	Правила хранения продовольственных товаров	6	
8	Контроль за сохранностью товарно – материальных ценностей	12	
	Изучение покупательского спроса. Реклама товара.	6	
	Дифференцированный зачет	6	
Производственная практика		540	
1	Ознакомление с предприятием, охрана труда. Ознакомление с предприятием. Ознакомление с планировкой, типом магазина, расположением отделов, специализацией и формой продажи товаров. Инструктаж по технике безопасности, охране труда и противопожарной безопасности.	12	
2	Торгово-технологический процесс.	12	
3	Приёмка товаров по количеству и качеству. Контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	24	
4	Подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка товаров в торговом зале	132	
5	Организация продажи продовольственных товаров.	186	
6	Организация хранения товаров в магазине.	12	
7	Эксплуатация оборудования магазина: немеханического, весоизмерительного, режущего, подъемно-транспортного, теплового, холодильного.	102	
8	Определение пищевой ценности продтоваров. Расчет энергетической ценности продуктов. Определение факторов, влияющих на качество товаров. Оценка качества продовольственных товаров органолептическим методом.	12	
9	Правила составления товарного отчета и отчета по таре.	18	
10	Правила проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей.	12	
11	Изучение покупательского спроса. Рекламное оформление торгового зала и витрин.	12	

Дифференцированный зачет	6	
Всего: учебной практики и производственной практики	792	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов 5; мастерских 1; лабораторий 1.

1.Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории, учебный магазин:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методический комплекс по темам;
- нормативно-техническая документация;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект инвентаря и инструментария;
- натуральные образцы товаров;
- торговое немеханическое оборудование;
- торговое механическое оборудование;
- упаковочный материал;
- комплект калькуляторов;
- стенд Защиты прав потребителей;
- средства индивидуальной защиты;
- аптечка

2.Технические средства обучения

- мультимедийный проектор;
- принтер;
- сканер;
- программное обеспечение общего назначения

3.Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

Реализация программы модуля предполагает обязательную концентрированную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- натуральные образцы товаров;
- торговый инвентарь и инструментарий;
- торговое немеханическое оборудование;
- торговое механическое оборудование;
- нормативно-техническая документация

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1.Голубкина Т.С., Никифорова Н.С., Новикова А.М. «Розничная торговля продовольственными товарами», М. «Академия», 2014 г., 544с.
- 2.Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов, М: Мастерство,2013г – 264стр.
- 3.МатюхинаЗ.Л., Королькова Г.В. Товароведение пищевых продуктов, М., «Академия», 2015г – 272стр.
- 4.Митвайс И.И. Товароведение вкусовых товаров, Ростов н/Дону: Феникс,2012г – 480стр.
- 5.Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. «Товароведение продовольственных товаров», М, изд. Центр «Академия», 2014г., 96с.
- 6.Никитченко Л.И. «Оборудование торговых предприятий», Рабочая тетрадь, учебное пособие, М., изд. Центр «Академия», 2014г., 64с.
7. Яковленко Н.В. Кассир торгового зала, М: Академия, 2014г – 224 стр.
8. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле и общественного питания, М: Академия, 2010г-265стр.
- 9.Интернет-сайт <http://www.comodity.ru/foodcommodity/72.shtml> (сайт о плавленых сырах и их классификации)
- 10.Интернет-сайт [http://ru.wikipedia.org/wiki/Молоко, сыр](http://ru.wikipedia.org/wiki/Молоко,_сыр).

Дополнительные источники:

1. Постановление Правительства РФ № 745 от 30.07.1993г и дополнение к нему №904 от 07.08.1998г «О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением»
2. Типовые правила эксплуатации торгового механического оборудования
3. Закон РФ О защите прав потребителей, М: "Кодекс", 2013г-32стр.
4. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров рабочая тетрадь, М: Академия, 2008г-96стр
5. Никитченко Л.И Контрольно-кассовые машины, учебное пособие М: Академия, 2012г –72 стр.
6. Никитченко Л.И. Оборудование торговых предприятий, рабочая тетрадь, М: Академия, 2009г – 96 стр.
7. Никифорова Н.С., Новикова А.М. Справочник по товароведению продовольственных товаров, том 1, М: Академия, 2011г-384стр.
8. Голубкина Т.С., Никифорова Н.С. Справочник по товароведению продовольственных товаров, том 2, М: Академия, 2014г –336стр.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля базируется на изучении обще профессиональных дисциплин «Организация и технология розничной торговли», «Основы деловой культуры», «Санитария и гигиена», «Основы бухгалтерского учета», «Безопасность жизнедеятельности».

Реализация программы модуля предполагает концентрированную производственную практику. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика проводится концентрированно на рабочих местах торговых предприятий согласно заключенным договорам.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров» является

освоение междисциплинарного курса «Розничная торговля продовольственными товарами» и учебной практики.

При подготовке к экзамену по модулю организуется проведение консультаций.

.4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля Продажа продовольственных товаров и профессии Продавец, контролер-кассир. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование соответствующее профилю модуля

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

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
<p>ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</p> <p>ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Приемка товаров в соответствии «Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству» № П-7, «Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству N П-6)» по:</p> <ul style="list-style-type: none"> • количеству • качеству <p>- Проверка соответствия маркировки с данными указанными в сопроводительном документе (на основании «Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству N П-6)»).</p> <p>Владение различными способами поиска информации.</p> <p>Обоснованность выбора источников информации необходимых для выполнения профессиональных задач.</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаж, размещение и выкладку.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей деятельности.</p>	<p>Соответствие распаковывания, размещения и выкладки товаров на торговом оборудовании с требованиями СанПиН.</p> <p>Оформление ценников в соответствии с «Правилами продажи отдельных видов товаров (ред. от 01.02.2005) Самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач.</p> <p>Обоснованность выбора приемов и методов выполнения профессиональной деятельности.</p> <p>- Обоснованность выбора и оптимальность состава источников необходимых для решения поставленной цели.</p> <p>- Совпадение результатов самоанализа с анализом руководителя.</p>

<p>ПК2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами</p>	<p>Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах продовольственных товаров в соответствии с: правилами продажи отдельных видов товаров, ФЗ «О защите прав потребителей»</p> <ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность выбора вида, методов и приема бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе. - Соблюдение принципов профессиональной этики при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения. <p>Рациональное распределение времени на все этапы выполнения задания.</p> <p>Рациональность планирования и организация профессиональной деятельности с учетом требований технологического процесса.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Своевременность сдачи практических заданий. <p>Выполнение практических заданий с соблюдением техники безопасности, охраны труда и экологической безопасности.</p>
<p>ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.</p> <p>ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии.</p> <p>ПК2.7 Изучать спрос покупателей.</p> <p>ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых товаров.</p> <p>Соблюдение условий и техники безопасности при эксплуатации торгово-технологического оборудования.</p> <p>Выполнение профессиональных задач с применением ИКТ.</p> <p>Использование ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы.</p> <p>Соблюдение сохранности товарно-материальных ценностей.</p> <p>Аргументировать преимущества выбора профессии.</p> <p>Изучение спроса покупателей на определенную группу товаров.</p>