

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

УТВЕРЖДАЮ

Председатель Методического совета
ГБПОУ РК «Симферопольский
колледж сферы обслуживания
и дизайна»

Протокол № 1 от «27» августа 2020 г.
_____ А.А.Сиверс

Методические рекомендации
по выполнению практических занятий
по МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами
основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по профессии
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

г.Симферополь
2020

Методические рекомендации

по выполнению практических занятий по МДК.02.01 **Розничная торговля продовольственными товарами**

для профессий среднего профессионального образования,
с учетом требований Федерального государственного
образовательного стандарта среднего профессионального образования по
профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

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

Преподаватель высшей квалификационной категории:
Егорова Татьяна Георгиевна

Содержание

1. Пояснительная записка
2. Паспорт
3. Требования к результатам освоения
4. Правила оформления практических занятий
5. Методические рекомендации по выполнению практических занятий
6. Критерии оценки выполненного задания
7. Список литературы

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации предназначены для овладения обучающимися умений и навыков практических занятий по определению основополагающих товароведных характеристик потребительских товаров, а также их информационному обеспечению.

Перечень тем соответствует рабочей программе МДК.02.01.

"Розничная торговля продовольственными товарами" разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

по междисциплинарному курсу МДК.02.01

"Розничная торговля продовольственными товарами"

Темы включают в себя практические занятия.

Каждое занятие имеет унифицированную структуру, включающую определение его целей, подготовительную работу обучающегося к нему, средства обучения, в отдельных случаях - объекты исследования, а также задания (от 2 до 6) и заключение. Благодаря такой структуре занятий обучающийся получает возможность овладеть дополнительными умениями оформлять результаты исследований, составлять таблицы, анализировать и обобщать их, делать заключения, что служит подготовительным этапом для выполнения более сложных исследовательских работ (курсовых, дипломных).

При выполнении практических занятий основным методом обучения является самостоятельная работа обучающегося с индивидуализацией заданий под управлением преподавателя.

Индивидуализация обучения достигается за счет выдачи обучающимся индивидуальных заданий, разнообразие которых осуществляется за счет подбора многовариантных комплектов стандартов, натуральных образцов, ситуационных задач и других средств обучения.

Индивидуализация обучения достигается также за счет обсуждения результатов выполнения заданий каждым обучающимся.

Оценка преподавателя выполненной работы обучающимся осуществляется комплексно: по результатам выполнения заданий и оформлению работы.

2. ПАСПОРТ МЕТОДИЧЕСКИХ РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами

2.1. Область применения методических рекомендаций

Методические рекомендации по выполнению практических занятий по МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами предназначены для изучения и выполнения практических занятий по МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами товаров" в пределах основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

2.2. Цели и задачи методических рекомендаций:

Цель методических указаний: оказание помощи обучающимся в выполнении практических занятий по дисциплине профессионального модуля ПМ.02 "Продажа продовольственных товаров".

Методические указания основаны на требованиях к знаниям, умениям и навыкам обучающихся, предусмотренных государственным стандартом и содержат работы, которые позволят обучающимся самостоятельно овладеть фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по профилю подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности, и ориентированы на достижение целей.

1. Методические указания должны помочь студентам:

- расширить и углубить знания ассортимента различных групп продовольственных товаров и основных направлений его совершенствования в условиях рыночных отношений;

- выработать навыки в распознавании отдельных групп и видов товаров, обеспечивая правильную ориентировку в групповом и внутригрупповом ассортименте конкретных товаров;

- изучить потребительские свойства товаров, порядок приемки, методы оценки качества, приобрести необходимые навыки и выработать умение в определении качества товаров по органолептическим и физико-химическим показателям;

- изучить способы и правила упаковки, маркировки, условия хранения и особенности реализации различных видов товаров.

На практических занятиях будут использоваться методы активного обучения и различные формы контроля самостоятельной работы обучающихся, направленные на развитие их исполнительности и творческой активности.

В начале занятия преподаватель проверяет теоретическую подготовку обучающихся по теме практического занятия и дает разъяснения по выполнению работ.

На каждом занятии в группе назначается дежурный обучающийся, в обязанности которого входит получение учебно-методической и нормативной литературы, натуральных образцов пищевых продуктов, а также обеспечение порядка в лаборатории.

По окончании выполнения работ обучающиеся обсуждают полученные результаты под руководством преподавателя и представляют ему на подпись рабочие тетради с оформленными работами.

1. Цели изучения дисциплины:

формирование знаний, умений и приобретение компетенций в области товароведения продовольственных товаров

Задачи дисциплины– углубленное ознакомление обучающихся со следующими вопросами:

- состоянием и перспективам и развития продовольственного сектора рынка в России и за рубежом;
- потребительскими свойствами основных групп продовольственных товаров;
- классификацией и ассортиментом продовольственных товаров;
- особенностями оценки их качества;
- вопросами упаковки и маркировки

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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.

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

2.1. Профессиональные и общие компетенции

| Профессиональные компетенции | Показатели оценки результата |
|--|--|
| ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | - навыки в приёмке товаров по количеству и качеству - умения в оформлении сопроводительных документов в соответствии с нормативно-технической документацией |

| | |
|--|---|
| ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. | <ul style="list-style-type: none"> - умения в подготовке продовольственных товаров - умения в размещении и выкладке продовольственных товаров |
| ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. | - точность, лаконичность в проведении консультации о вкусовых особенностях и свойствах продовольственных товаров. |
| ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых товаров. | - знание условий и сроков хранения, сроков годности и реализации продовольственных товаров |
| ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгового-технологического оборудования | <ul style="list-style-type: none"> - точность взвешивания продовольственных товаров - правильность расчетов с покупателями - точность и скорость нарезки товаров |
| ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. | - умения осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей |
| ПК 2.7. Изучать спрос покупателей. | - умения и навыки в изучении спроса покупателей, в проведении маркетинговых исследований по продаже продовольственных товаров. |
| Общие компетенции | Показатели оценки результата |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Демонстрация интереса к будущей профессии, повышение мотивации к будущей профессии |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем | Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач, демонстрация эффективности и качества выполнения. |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести | Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |

| | |
|--|--|
| ответственность за результаты своей работы | |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Использование информационно-коммуникационных технологий. |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. |
| ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров. | Соблюдение правил 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) | Служба в ВС РФ |

3. Требования к результатам освоения

МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами
Согласно федеральному государственному образовательному стандарту по данному направлению подготовки обучающийся должен обладать следующей профессиональной компетенцией:

– знанием основных потребительских свойств продовольственных товаров, их классификацией и ассортиментом, особенностями оценки качества, упаковки и маркировки.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

– основные понятия, термины и их определения в области товароведения продовольственных товаров;
– классификацию, химические и физические свойства, пищевую ценность

продовольственных товаров;

- особенности оценки их качества, экспертизы, сертификации;
- требования, предъявляемые к упаковке и маркировке;
- условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении.

Уметь:

- распознавать отдельные виды и наименования продовольственных товаров, входящих в групповой ассортимент;
- определять пищевую ценность продовольственных товаров;
- оценивать качество отдельных видов продовольственной продукции;
- обеспечивать сохранность товаров на различных этапах товародвижения;
- определять потери и применять мероприятия по их сокращению.

Владеть:

- навыками самостоятельного решения практических задач;
- навыками эффективного использования имеющихся ресурсов.

4. Правила оформления работы

1. Практические занятия оформляются в отдельной тетради.

2. Обучающийся должен четко написать название работы, ее цель, объекты и результаты исследования. Если предусмотрено оформление работ в виде таблиц, то необходимо все результаты занести в таблицу в тетради. После каждого занятия или в конце работы должно быть сделано заключение с обобщением, систематизацией или обоснованием результатов исследований.

3. В конце работы преподаватель ставит оценку или факт выполнения работы с подписью.

Итоговым контролем выполнения практических занятий является зачет каждой работы по результатам ее выполнения и устного сообщения с получением допуска к экзамену на последнем занятии.

При проведении зачетов целесообразно задавать теоретические контрольные вопросы по теме, предназначенные для обоснования полученных результатов или заключений.

Кроме того, при изучении МДК.02.01. "Розничная торговля продовольственными товарами" предусмотрено проведение практических занятий, которые проводятся либо в виде игровых конкурсов, либо в виде семинаров. Эти работы проводятся с группой из 25 человек.

| Критерии оценки | Критерии |
|------------------------|--|
| «Отлично» | Все задания выполнены полностью |
| «Хорошо» | При выполнении заданий допущены небольшие неточности |
| «Удовлетворительно» | Выполнено часть заданий. |
| «Неудовлетворительно» | Задания не выполнено |

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», 2016 г., 544с.
2. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов, М: Мастерство, 2013г – 264стр.
3. Матюхина З.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», 2016г., 96с.
6. Никитченко Л.И. «Оборудование торговых предприятий», Рабочая тетрадь, учебное пособие, М., изд. Центр «Академия», 2016г., 64с.
7. Яковленко Н.В. Кассир торгового зала, М: Академия, 2016г – 224 стр.
8. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле и общественного питания, М: Академия, 2016г-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.