МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕУЧРЕЖДЕНИЕ
«НИЖЕГОРОДСКИЙ ТЕХНИКУМ ГОРОДСКОГО ХОЗЯЙСТВА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
38.01.02 ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР-КАССИР

НИЖНИЙ НОВГОРОД,

Рабочая программа ПМ02 разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии

38.01.02. Продавец, контролер-кассир. Рабочей программой воспитания по Продавец, контролер-кассир 38.01.02

Организация - разработчик: ГБПОУ «Нижегородский техникум городского хозяйства и предпринимательства»» г. Нижний Новгород.

Разработчики:

Сарникова Н.С. преподаватель спецдисциплин

Шеститко Н.Ю., мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 6

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 17

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 38.01.02. Продавец, контролер-кассир в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): продажа продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке работников при наличии среднего (полного) общего образования.

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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 758 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося –236 часов, включая:
  обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –170 часов;
  самостоятельной работы обучающегося – 66 часов;
- учебной практики – 108 часов
- производственной практики – 414 часов.

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 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 «Продажа продовольственных товаров»

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 -2.7	Розничная торговля продовольственными товарами	236	170	90	66		-
	Учебная практика	108				108	
	Производственная практика, часов	414					414
	Всего:	*758*	*170*	*90*	*66*	*108*	*414*

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

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			
Тема 1. Приемка товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	**Содержание учебного материала:**	**4**	**2**
	Введение в товароведение. Предмет и задачи товароведения. Технология приемки товаров по количеству и качеству.	2	2
	Документы, сопровождающие приемку товаров по количеству и качеству. Особенности приемки основных групп товаров.	2	2
	Практические занятия:	**2**	**3**
	1. Изучение и оформление документов, сопровождающих приемку товара	2	3
	Самостоятельная работа:	**2**	**3**
	Конспект: Основные отличия обязательной и добровольной сертификации товаров	2	3
Тема 2. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка	**Содержание учебного материала**	**4**	**2**
	Процессы подготовки товаров к продаже.	2	2
	Основные требования к размещению и выкладке товаров в торговом зале. Размещение и выкладка отдельных видов товаров.	2	2
	Практические занятия:	**4**	**3**
	2. Составление блок-схемы по основным способам выкладки товаров	2	3

	3. Подготовка товара к продаже	2	3
	Самостоятельная работа:	**4**	**3**
	Составить алгоритм подготовки товаров к продаже и размещения в торговом зале. Составить алгоритм подготовки кондитерских изделий к продаже и оформление витрин	4	3
Тема 3. Обслуживание покупателей, консультация их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров			
3.1. Основы теории товароведения продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**	**6**	**2**
	Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров. Классификация продовольственных товаров.	2	2
	Свойства и показатели качества продовольственных товаров. Факторы, влияющие на качество товаров. Дефект и брак товаров. Методы оценки качества товаров.	2	2
	Основы стандартизации и сертификации товаров. Маркировка и товарные знаки. Штриховое кодирование товаров.	2	2
	Практические занятия:	**18**	**3**
	4. Подсчет энергетической ценности пищевых продуктов.	2	3
	5. Методы оценки качества товаров	2	3
	6. Оценка качества продовольственного товара с помощью органолептического метода	2	3
	7. Расчет контрольного числа по штрих – коду	2	3
	8. Товарные знаки	2	3
	9. Изучение видов и средств информации о товарах	2	3
	10. Ознакомление с характеристиками ассортимента товаров	2	3

	11. Методы классификации	2	3
	12. Изучить факторы, влияющие на формирование ассортимента	2	3
	Самостоятельная работа	**4**	**3**
	Конспект: Витамины и их назначение Расшифровка маркировки продовольственного товара	4	3
3.2. **Зерномучные товары**	**Содержание учебного материала**	**8**	**2**
	Крупа. Товароведная характеристика, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	2	2
	Мука. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.	2	2
	Макаронные изделия. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.	2	2
	Хлеб и хлебобулочные изделия. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству. Хранение.	2	2
	Практические занятия:	**10**	**3**
	13. Изучение ассортимента крупы. Оценка качества крупы по стандарту	2	3
	14. Органолептическая оценка качества круп	2	3
	15. Органолептическая оценка качества муки	2	3
	16. Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка качества.	2	3
	17. Органолептическая оценка качества хлеба по образцу и стандарту.	2	3
	Самостоятельная работа	**4**	**3**
	Конспект: Бараночные изделия Пищевые концентраты	4	3
3.3. **Плодоовощные товары**	**Содержание учебного материала**	**6**	2
	Свежие овощи. Классификация. Характеристика сортов, показатели качества, болезни, упаковка, хранение.	2	2
	Свежие плоды. Классификация. Характеристика сортов, показатели качества, болезни, упаковка,	2	2

	хранение.		
	Переработанные овощи и плоды. Характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.	2	2
	Практические занятия:	**8**	**3**
	18. Изучение ассортимента клубнеплодов и оценка качества картофеля по стандарту	2	3
	19. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	2	3
	20. Органолептическая оценка качества моркови и свеклы по образцам и по стандарту.	2	3
	21. Изучение видов и сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	2	3
	Самостоятельная работа	**2**	**3**
	Расшифровать литографические обозначения на крышках овощных и плодоовощных консервов.	2	3
3.4. Кондитерские товары	**Содержание учебного материала**	**8**	**2**
	Сахар. Мед. Характеристика ассортимента, требование к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	2	2
	Карамель. Характеристика ассортимента, требование к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	2	2
	Конфетные изделия. Характеристика ассортимента, требование к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	2	2
	Мучные кондитерские изделия. Характеристика ассортимента, требование к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	2	2
	Практические занятия:	**6**	**3**
	22. Определение качества меда	2	3
	23. Оценка качества карамели по органолептическим показателям и содержанию начинки	2	3
	24. Оценка качества мармелада по органолептическим показателям	2	3
	Самостоятельная работа:	**4**	**3**
	Составить схему классификации печенья, сдобного печенья. Составить схему классификации конфет	4	3
3.5. Вкусовые товары	**Содержание учебного материала**	**8**	**2**
	Чай и чайные напитки. Требование к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	2	2
	Кофе и кофейные напитки. Требование к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	2	2

	Пряности. Приправы. Поваренная соль, пищевые кислоты. Требование к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	2	2
	Алкогольные напитки. Классификация и ассортимент. Потребительские свойства и показатели, определяющие качество. Маркировка. Слабоалкогольные напитки. Безалкогольные напитки.	2	2
	Практические занятия:	**6**	**3**
	25. Органолептическая оценка качества чая	2	3
	26. Ознакомление ассортиментом кофе и оценка его качества.	2	3
	27. Ознакомление с ассортиментом алкогольных напитков и оценка их качества	2	3
	Самостоятельная работа:	**6**	**3**
	Конспект: Экспертиза качества алкогольных напитков Виноградные и плодовые вина Коньяк	6	3
3.6. Молочные товары	**Содержание учебного материала**	**6**	**2**
	Молоко. Сливки. Характеристика ассортимента, требование к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	2	2
	Диетические и кисломолочные продукты. Характеристика ассортимента, требование к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	2	2
	Сыры. Характеристика ассортимента, требование к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	2	2
	Практические занятия:	**6**	**3**
	28. Ознакомление с ассортиментом молока поступающего в торговлю.	2	3
	29. Изучение ассортимента кисломолочных продуктов	2	3
	30. Ознакомление с ассортиментом и оценкой качества сычужных сыров	2	3
	Самостоятельная работа:	**6**	**3**
	Конспект: Организация работы продавца в отделе «Молочные товары». Изучить ассортимент кисломолочных товаров в закрепленном магазине. Полученные данные (наименование, производитель, масса, содержание жира %) оформите в виде таблицы.	6	3

3.7. **Яичные товары**	**Содержание учебного материала**	**2**	**2**
	Яйца куриные. Категории и маркировка яиц. Требования к качеству. Дефекты. Упаковка. Хранение. Продукты переработки яиц.	2	2
	Практические занятия:	**4**	**3**
	31. Изучение строение яйца	2	3
	32. Маркировка яиц	2	3
	Самостоятельная работа:	**4**	**3**
	Составление ассортимента продуктов переработки куриных яиц. Конспект: Основные требования к состоянию воздушной камеры, желтка и белка для диетических и столовых яиц	4	3
3.8. **Пищевые жиры**	**Содержание учебного материала**	**4**	**2**
	Классификация масложировых товаров. Растительные масла. Производство. Вкусовые свойства. Маркировка. Масло из коровьего молока, маргарин, спреды. Пищевая ценность. Ассортимент.	2	2
	Ассортимент животных топленых жиров. Ассортимент кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров. Требования к качеству масложировых товаров. Производство и ассортимент майонеза.	2	2
	Практические занятия:	**2**	**3**
	33. Расшифровка маркировки масложировых товаров	2	3
	Самостоятельная работа:	**6**	**3**
	Конспект: Животные жиры Особенности экспертизы масложировых товаров Товароведная характеристика спредов	6	3
3.9. **Мясные товары**	**Содержание учебного материала**	**8**	**2**
	Мясо. Химический состав. Маркировка и клеймение. Требование к качеству. Дефекты.	2	2
	Мясные субпродукты. Классификация и состав. Требование к качеству.	2	2

	Мясо домашней птицы. Классификация мяса птицы. Требование к качеству мяса птицы.		
	Мясные полуфабрикаты. Классификация по видам сырья. Колбасные изделия. Классификация и пищевая ценность.	2	2
	Мясные консервы. Пищевая ценность. Особенности производства. Маркировка. Требования к качеству.	2	2
	Практические занятия:	**10**	**3**
	34. Разделка по сортам отрубов говядины, телятины, баранины, свинины для розничной торговли	2	3
	35. Определение термического состояния мяса	2	3
	36. Ознакомление с категориями мяса по возрасту и упитанности.	2	3
	37. Ознакомление с ассортиментом и качеством мясных консервов	2	3
	38. Ознакомление с ассортиментом варёных колбас и оценкой их качества	2	3
	Самостоятельная работа:	**8**	**3**
	Конспект: Особенности производства колбасных изделий Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия Экспертиза мясных продуктов. Разделка туш для розничной торговли	8	3
3.10. Рыбные товары	**Содержание учебного материала**	**4**	**2**
	Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Классификация промысловых рыб. Живая охлажденная и мороженая рыба. Солёная рыба. Требование к качеству. Копчёная рыба. Требования к качеству. Дефекты.	2	2
	Ассортимент рыбных консервов. Требования к качеству. Маркировка. Рыбные пресервы. Требования к качеству. Маркировка. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия.	2	2
	Практические занятия:	**6**	**3**
	39. Составление таблицы «Семейства и виды рыб» по планшетам с рисунками	2	3
	40. Изучение ассортимента и оценка качества рыбных консервов.	2	3
	41. Изучение морфологии нерыбного водного сырья животного и растительного происхождения	2	3

	Самостоятельная работа:	**4**	**3**
	Составить таблицу: Семейство и внешние признаки рыб Составить алгоритм подготовки рабочего места и обслуживания покупателей в отделе рыбных товаров	4	3
Тема 4. Условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов	**Содержание учебного материала**	**4**	**2**
	Условия хранения, сроки хранения и реализации и отдельных продовольственных товаров.	2	2
	Закон «О защите прав потребителей»	2	2
	Практические занятия:	**6**	**3**
	42.Технология хранения товаров.	2	3
	43.Изучение основных положений закона РФ «О защите прав потребителей»	2	3
	44. Решение торговых ситуаций с помощью Закона РФ «О защите прав потребителей	2	3
	Самостоятельная работа:	**6**	**3**
	Составить презентацию на тему «Закон о защите прав потребителей» Составить таблицу «Сроки хранения и реализации продовольственных товаров»	6	3
Тема 5. Эксплуатация торгово-технологического оборудования	**Содержание учебного материала**	**2**	**2**
	Классификация торгово-технологического оборудования. Назначение отдельных видов оборудования. Устройство и принципы работы оборудования. Правила эксплуатации оборудования. Техника безопасности. Виды нормативно-технологической документации по техническому обслуживанию оборудования.	2	2
	Самостоятельная работа:	**4**	**3**
	Конспект: Применение измерительного, механического, контрольно-кассового оборудования в работе продавца	4	3
Тема 6. Контроль сохранности товарно-материальных ценностей	**Содержание учебного материала**	**2**	**2**
	Инвентаризация продовольственных товаров. Подготовка товаров к инвентаризации, проведение инвентаризации, оформление документов. Материальная ответственность работников торговли.	2	2

	Виды материальной ответственности		
Тема 7. Изучение спроса покупателей.	**Содержание учебного материала**	**2**	**2**
	Изучение покупательского спроса различными методами.	2	2
	Практические занятия:	**2**	**3**
	45.Изучение покупательского спроса. Составление анкеты.	2	3
	Самостоятельная работа:	**2**	**3**
	Составить анкету для изучения покупательского спроса на товары в закрепленном магазине.	2	2
	Дифференцированный зачет	**2**	**3**

Учебная практика **Виды работ** Оценка качества отдельных групп продовольственных товаров по органолептическим показателям. Оформление ценников. Определение подлинности товара по штрих-коду Подготовка товаров к продаже. Выкладка товара. Презентация товара. Оформление документов. Контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей. Решение профессиональных задач по правилам продажи продовольственных товаров различного ассортимента. Решение ситуационных задач с применением «Закона о защите прав потребителей»	108
Производственная практика **Виды работ** Подготовка рабочего места, проверка исправности торгово-технологического оборудования. Участие в приемке товаров по количеству и качеству. Подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка товаров по группам, видам в торговом зале. Контроль за своевременным пополнением рабочего запаса. Заполнение и прикрепление ярлыков цен, контроль за их наличием. Эксплуатация торгово-технологического оборудования. Отработка навыков обслуживания покупателей: встреча, выявление потребностей, предложение и показ товаров,	414

информирование покупателей о потребительских свойствах и правилах эксплуатации, предложение новых и взаимозаменяемых товаров, а также сопутствующего ассортимента. Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов. Подготовка товарно-материальных ценностей к инвентаризации. Изучение покупательского спроса.	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Товароведения продовольственных и непродовольственных товаров».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по числу обучающихся;
- комплект методических рекомендаций для выполнения практических работ.
- методические рекомендации по выполнению самостоятельных работ.
- комплект оценочных средств.

Технические средства обучения:
- ноутбук;
- мультимедиапроектор (переносной);
- экран.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.
Основные источники:

1.Райкова Е. Ю. Теоретические основы товароведения: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / Е.Ю. Райкова.- М. : Издательский центра «Академия» 2015.- 224 с.
2. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Дубцов - 5-е изд., стер. - М. : Издательский центра «Академия» 2014.- 336 с.
3.Косарева Продажа продовольственных товаров. (1-е изд.) .- М. : Издательский центра «Академия» 2017
4.Розничная торговля продовольственными товарами: учебник для СПО/ [Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, А.М. Новикова, С.А. Прокофьева]. – 6-е издание – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 544 с.

Электронные ресурсы:
1.Продажа продовольственных товаров. Товароведение и технология. Вершинен О.А. **М.** — Москва : КноРус, 2017. — 284 с. — СПО. — ISBN 978-5-406-05517-5. ЭБС «BOOK.ru» https://www.book.ru/book/920202/view2/1

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.02 Продажа продовольственных товаров включает в себя междисциплинарный курс: «Розничная торговля продовольственными товарами», производственную и учебную практику.

В целях реализации компетентностного подхода используются в образовательном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий (моделирование производственных ситуаций, деловые и ролевые игры, разбор конкретной ситуации, тренинги,

групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающегося. При реализации профессионального модуля предусматривается учебная и производственная практика.

Учебная практика и производственная практика (по профилю) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализовываются концентрированно в несколько периодов.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках ПМ 02. Продажа продовольственных товаров является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Цели, задачи, программы практик определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Аттестация по итогам учебной и производственной практики проводится по результатам дифференцированного зачета.

При изучении междисциплинарных курсов предусматривается проведение групповых и индивидуальных консультаций.

Программа модуля должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем междисциплинарным курсам.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация программы модуля должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее, чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Консультации для обучающихся проводятся на основе графиков на протяжении всего процесса освоения профессионального модуля ПМ.02. Консультации могут быть индивидуальные, групповые, письменные, устные.

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 преподаваемой дисциплины

- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла,

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

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

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях 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 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	• выполняет работу в соответствии ИТК; • организовывает рабочее место; • демонстрирует знание органолептического метода оценки качества; • умеет читать маркировку товаров; • знает сопроводительные документы; устанавливает соответствие свойств и показателей качества и количества товаров сопроводительной документации; • создает безопасные условия труда;	**Текущий контроль в форме:** -устного индивидуального опроса; -тестирования; -защиты практических занятий; -контрольных работ по темам МДК; -отчетов по внеаудиторной самостоятельной работе. **Рубежный контроль в форме:** -дифференцированных зачетов по учебной, производственной практике - дифференцированного зачета по МДК 02.01. **Итоговый контроль в форме:** экзамена (квалификационного) по модулю.
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	• выполняет работу в соответствии ИТК, НТД, правилами выкладки товаров; • организовывает рабочее место; • выполняет подготовку, размещение и выкладку товаров по группам, видам и сортам с учетом товарного соседства, частоты спроса и удобства работы; • заполняет и прикрепляет ярлыки цен; • оформляет витрины и контролирует их состояние; • соблюдает ТБ во время работы.	
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных	• обслуживает покупателей: предлагает и демонстрирует товары, помогает в их выборе; • консультирует покупателей о пищевой ценности, свойствах и вкусовых особенностях товаров; • демонстрирует знание потребительских	

продовольственных товаров.	свойств товаров, химических веществ, входящих в их состав, умение читать и расшифровывать маркировку товаров; • предлагает новые, взаимозаменяемые товар и товары сопутствующего ассортимента.	
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	• соблюдает правила размещения товаров на хранение, • климатического и санитарно-гигиенического режима хранения, а также сроки годности, сроки хранения и сроки реализации, без обеспечения которых продукты могут привести к вреду для здоровья человека; • организует проверку качества и безопасности поступающих в продажу товаров, сроков их годности; • изымает из продажи некачественные товары, товары с истекшими сроками годности, неисправные и имеющие дефекты товары	
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	• проверяет исправность торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов; • знает устройство и правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования; • подготавливает оборудование к работе и осуществляет эксплуатацию: а) загрузка в соответствии с нормой; б) закладка товара с соответствующей температурой и влажностью; в) соответствие электропитания стандартам.	
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	• в течение смены осуществляет надлежащий контроль сохранности товарно-материальной ценности: • несет материальную ответственность за обеспечение сохранности вверенных ему товарно-материальных ценностей	

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	• знает методы изучения спроса; • знает факторы, влияющие на спрос; • оценивает спрос и его роль в составлении ассортимента магазина; • анализирует ассортимент на основании изученного спроса; • управляет ассортиментом	

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 (через объяснение, приведение произвольных примеров и т.д.)	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- планирует деятельность по решению задачи в рамках, заданных (известных) технологий, в том числе выделяя отдельные составляющие технологии; - анализирует потребности в ресурсах для осуществления цели и планирует ресурсы в соответствии с заданным способом решения задачи; - выбирает способ решения	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- осуществляет анализ рабочей ситуации в соответствии с заданными критериями, указывая на ее соответствие (несоответствие) эталонной ситуации; - планирует текущий контроль своей деятельности по заданному алгоритму; - определяет показатели результативности деятельности по заданным показателям; - оценивает продукт своей деятельности по характеристикам - анализирует наступившие последствия принятого решения, анализирует риски и обосновывает достижимость цели.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой	*Осуществляет поиск информации*: - выделяет из содержащего избыточную	

для эффективного выполнения профессиональных задач.	информацию источника информацию, необходимую для решения задачи; -самостоятельно находит источник информации по заданному вопросу, пользуясь электронным или бумажным каталогом, справочно-библиографическими пособиями, поисковыми системами Интернета. Производит извлечение и первичную обработку информации: -извлекает информацию по двум и более основаниям из одного или нескольких источников и систематизирует ее в рамках заданной структуры; -предлагает простую структуру для систематизации информации в соответствии с задачей информационного поиска.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использует в своей профессиональной деятельности информационно-коммуникационные технологии.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	*Работа в команде:* - участвует в групповом обсуждении, высказываясь в соответствии с заданной процедурой и по заданному вопросу, - аргументировано принимает или отвергает идеи; - задает вопросы, проверяет адекватность понимания идей других; - убеждается, что коллеги по группе поняли предложенную идею. *Эффективное общение (монолог):* - соблюдает нормы публичной речи, использует вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своей речи; - использует средства наглядности и невербальные средства коммуникации. *Эффективное общение (диалог):* *обмен информацией*: -начинает и заканчивает служебный разговор в соответствии с нормами;	Зачет по дисциплине «Деловая культура»

	-отвечает и задает вопросы, направленные на выяснение фактической информации *понимание*: - извлекает из устной речи (монолог, диалог, дискуссия) основное (общее) и требуемое содержание фактической информации и логические связи, организующие эту информацию. *Эффективное общение (письменная коммуникация).*	
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	Проходит в установленном порядке медицинские осмотры; надевает фирменную одежду установленного образца; принимает в установленном порядке смену; получает упаковочные материалы; подготавливает товары к продаже (распаковывает, осматривает, производит предварительную зачистку по необходимости); производит выкладку товаров на торговом оборудовании по группам и видам с учетом товарного соседства и удобства; устанавливает ценники на товары; следит за личной гигиеной; соблюдает правила использования торгового оборудования, инвентаря, инструментов, способы и приемы безопасного выполнения работ; контролирует наличие на товары ценников, акцизных марок, штриховых кодов и других средств торговой маркировки товаров, предусмотренных действующим законодательством; контролирует сохранность ТМЦ в течение рабочего времени; оформляет установленную документацию.	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).		Зачет по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»