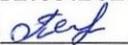
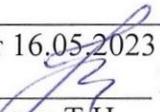


Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 17353 ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»
Протокол № 8 от 12.05.2023 г.
Председатель МС 
Петропавловская Я.А.

Одобрена цикловой методической
комиссией торгово-юридических
дисциплин _____
Протокол № 9 от 16.05.2023 г.
Председатель:  Журба Н.Н.
Авторы: Григорьева Т.Н.
Нестерова Т.В. 

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 7 от 19.05.2023 г.

Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 24.05.2023 г.
№ 186/п

Рабочая программа разработана на основе
Федерального Государственного образовательного
стандарта (ФГО) по специальностям среднего
профессионального образования (СПО) укрупненной
группы
38.00.00 Экономика и управление
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров
Зам. директора  А.А. Смирнова

2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 июля 2014 года № 835

Организация-разработчик: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Разработчик:

Григорьева Т.Н.- преподаватель спец. дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04 Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец продовольственных товаров

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена разработанной в соответствии с ФГОС по специальности **38. 02. 05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программе повышения квалификации и переподготовки) продавца продовольственных товаров, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

выполнение работ по профессии рабочего – продавец продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1.Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных видов товаров.

2.Осуществлять пополнение рабочего запаса товаров, и обеспечивать их сохранность.

3.Готовить товары к продаже: проверять наименование, количество, сортность, цену, состояние упаковки и правильность маркировки.

4. Готовить рабочее место: проверять наличие и исправность оборудования, инвентаря и инструментов.

5.Размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы.

6.Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического и контрольно-кассового оборудования.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в сфере торговли при наличии среднего (полного) общего образования без предъявления требований к опыту работы.

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: консультирования о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных видов товаров;

-осуществления своевременности пополнения рабочего запаса товаров и их сохранности;

- подготовки товаров к продаже: определение сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки;
 - подготовки рабочего места: наличия и исправности оборудования, инвентаря и инструментов;
 - размещения товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы;
 - эксплуатации торгово-технологического и контрольно-кассового оборудования;
- должен уметь:**

- нарезать, взвешивать, упаковывать, продовольственные товары;
- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров, устанавливать их градации качества и оценивать по органолептическим показателям;
- использовать в технологическом процессе торгово-технологическое и контрольно-кассовое оборудование, инвентарь и инструменты;

должен знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров, ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров, их пищевую ценность;
- показатели качества и дефекты товаров;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
- Федеральный закон «О защите прав потребителей»;
- устройство и принципы работы торгово-технологического оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования, правила охраны труда, санитарные нормы и правила.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;
- в т.ч. самостоятельной работы 30 часов
- практические занятия – 30
- учебная практика - 36 часов
- производственная практика - 60

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 04.01	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных видов товаров.
ПК 04.02	Осуществлять пополнение рабочего запаса товаров, и обеспечивать их сохранность.
ПК 04.03	Готовить товары к продаже: проверять наименование, количество, сортность цену, состояние упаковки и правильность маркировки.
ПК 04.04	Готовить рабочее место: проверять наличие и исправность оборудования, инвентаря и инструментов.
ПК 04.05	Размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы.
ПК 04.06	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического и контрольно-кассового оборудования.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением

	принимать решение в условиях риска и неопределенности
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР16	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			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 1 - 6	Раздел ПМ 1. Подготовка и ведение работ по профессии продавец продовольственных товаров.	378	90	30	-	30	-	36	144
	Всего:	378	90	30	-	30	-	36	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Выполнение работ по профессии рабочего – продавец продовольственных товаров	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения																		
1	2	3	4																		
Раздел ПМ 1. Подготовка и ведение работ по профессии продавец продовольственных товаров		378																			
МДК 04.01 Техника обслуживания потребителей продовольственных товаров		90																			
Тема 1.1 Торгово-технологический процесс предприятий розничной торговли	<p>Содержание учебного материала:</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Ознакомление с магазином</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Торгово-технологический процесс: понятие, элементы, их характеристика.</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Правила торговли отдельными группами продовольственных товаров, санитарные нормы и правила.</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Должностные обязанности продавца.</td> </tr> </table> <p>Практические занятия:</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Анализ планировок торговых залов магазинов.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Эффективное использование торговых площадей магазина.</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Решение задач по размещению и выкладке товаров в магазине.</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Анализ торговых ситуаций по правилам торговли продовольственными товарами, санитарным нормам и правилам.</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Регламент должностных обязанностей продавца.</td> </tr> </table>	1		Ознакомление с магазином	2	Торгово-технологический процесс: понятие, элементы, их характеристика.	3	Правила торговли отдельными группами продовольственных товаров, санитарные нормы и правила.	4	Должностные обязанности продавца.	1	Анализ планировок торговых залов магазинов.	2	Эффективное использование торговых площадей магазина.	3	Решение задач по размещению и выкладке товаров в магазине.	4	Анализ торговых ситуаций по правилам торговли продовольственными товарами, санитарным нормам и правилам.	5	Регламент должностных обязанностей продавца.	8
1	Ознакомление с магазином																				
2	Торгово-технологический процесс: понятие, элементы, их характеристика.																				
3	Правила торговли отдельными группами продовольственных товаров, санитарные нормы и правила.																				
4	Должностные обязанности продавца.																				
1	Анализ планировок торговых залов магазинов.																				
2	Эффективное использование торговых площадей магазина.																				
3	Решение задач по размещению и выкладке товаров в магазине.																				
4	Анализ торговых ситуаций по правилам торговли продовольственными товарами, санитарным нормам и правилам.																				
5	Регламент должностных обязанностей продавца.																				
Тема 1.2 Торгово-технологическое оборудование магазина	<p>Содержание учебного материала:</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Классификация торгового оборудования, виды, назначение.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Холодильное оборудование, требования к эксплуатации.</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Весоизмерительное оборудование, требования к эксплуатации.</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Контрольно-кассовое оборудование, требования к эксплуатации.</td> </tr> </table> <p>Практические занятия:</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Анализ требований, предъявляемых к торговой мебели.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Решение ситуаций по правилам безопасной работы с холодильным</td> </tr> </table>	1	Классификация торгового оборудования, виды, назначение.	2	Холодильное оборудование, требования к эксплуатации.	3	Весоизмерительное оборудование, требования к эксплуатации.	4	Контрольно-кассовое оборудование, требования к эксплуатации.	1	Анализ требований, предъявляемых к торговой мебели.	2	Решение ситуаций по правилам безопасной работы с холодильным	8	2						
1	Классификация торгового оборудования, виды, назначение.																				
2	Холодильное оборудование, требования к эксплуатации.																				
3	Весоизмерительное оборудование, требования к эксплуатации.																				
4	Контрольно-кассовое оборудование, требования к эксплуатации.																				
1	Анализ требований, предъявляемых к торговой мебели.																				
2	Решение ситуаций по правилам безопасной работы с холодильным																				
		10	3																		

		оборудованием.		
	3	Работа на торговых весах. Правила взвешивания. Обслуживание.		
	4	Выкладка товаров. Мерчендайзинг –правила выкладки.		
	5	Осуществление расчетов за покупки.		
Тема 1.3 Ассортимент продовольственных товаров	Содержание учебного материала:		14	2
	1	Правила продажи и ассортимент плодов, овощей, грибов и продуктов их переработки.		
	2	Правила продажи и ассортимент мясной гастрономии		
	3	Правила продажи и ассортимент рыбной гастрономии		
	4	Правила продажи и ассортимент молочной гастрономии		
	5	Правила продажи и ассортимент вкусовых товаров.		
	Практические занятия:		10	3
	1.	Определение качества свежих плодов, овощей по органолептическим показателям.		
	2.	Исследование качества колбасных изделий.		
	3.	Определение качества мороженой рыбы по органолептическим показателям.		
	4.	Исследование качества рыбных консервов.		
	5.	Идентификация показателей качества питьевого молока и молочных товаров.		
	6	Определение качества кондитерских товаров.		
	7.	Идентификация информации маркировки скоропортящихся товаров в соответствии с требованиями ФЗ «О защите прав потребителей».		
8.	Эффективное обслуживание покупателей. Принципы работы.			
Самостоятельная работа при изучении МДК 01.01. -составление планировки торгового зала магазина; -составление теста по правилам торговли; -подборка материала по информационным знакам на упаковке товара; -составление таблиц, характеризующих торговое оборудование; -написание конспекта: общие сведения о пищевых продуктах; -составление таблицы условий и сроков хранения продовольственных товаров.		30	3	
МДК 04.02 Эксплуатация торгово-технологического оборудования		72	3	
Тема 2.1. Немеханическое торговое оборудование	Содержание учебного материала:		2	2
	1	Мебель торговых залов магазинов, административно-бытовых и подсобных помещений, складов Требования, предъявляемые к мебели		

		для торговых организаций.		3
2		Новые перспективы направления совершенствования торговой мебели по конструкции, дизайну, функциональному назначению.		
3.		Торговый инвентарь: назначение и классификация.		
Практические занятия:			4	
1.		Выбор, расчет потребности в торговой мебели для различных типов магазинов.		
2.		Расчет эффективности использования площади торгового зала занятой торговым оборудованием.		
3.		Определение видов, назначение инвентаря для торговых организаций.		
Самостоятельная работа обучающихся: 1. Изучение каталогов современной торговой мебели и инвентаря. 2. Подбор мебели для магазина и расстановка ее на площади торгового зала.			4	
Тема 2.2. Измерительное оборудование			2	
Содержание учебного материала:			2	
1.		Общая классификация весоизмерительных приборов		2
2.		Устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования: механические и электронные настольные весы, платформенные (товарные) весы		
3.		Государственный метрологический контроль за средствами измерений: сфера применения, правовая база, порядок проведения		
Практические занятия:			4	3
1.Ознакомление с различными видами весов и их технической характеристикой.				
2.Выбор типов и расчет необходимого количества весоизмерительного оборудования весов для торговых организаций (по заданию преподавателя).				
3.Установка весов на рабочем месте. Упражнения по взвешиванию на весах различных типов и видов.				
Самостоятельная работа обучающихся: Техническое обслуживание весоизмерительного оборудования: назначение, порядок.			4	
Тема 2.3. Механическое оборудование			2	2
Содержание учебного материала:			2	
1		Фасовочно-упаковочное оборудование: понятие, назначение, классификация, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации.		
2.		Оборудование для маркировки упаковочных товаров и печати этикеток со штриховым кодом.		

	3.	Измельчительно-режущее оборудование: назначение, классификация. Режущие и измельчительные машины: типы, назначение, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации.		3
	4.	Грузоподъемные машины, их типы, марки, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации и техника безопасности.		
	5.	Погрузочно-разгрузочные машины, их типы, марки, устройства, правила эксплуатации и техника безопасности. Принципы подбора и расчета потребного количества ПТО для магазина.		
	Практические занятия:		4	
	1.	Транспортные средства; оборудование для погрузочно-разгрузочных работ: подбор необходимого подъемно-транспортного оборудования для торговых предприятий		
Самостоятельная работа обучающихся:		4		
1. Разработка схем механизации отдельных операций в магазине, расчет потребного количества ТПО для магазина.				
Тема 2.4 Технологическое оборудование	Содержание учебного материала:		2	2
	1.	Торговое холодильное оборудование: назначение и классификация, его типы, марки, технические характеристики, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.		
	2.	Торговые автоматы: назначение, классификация, типы, марки, технические характеристики, правила эксплуатации и техники безопасности.		
	3.	Система защиты товаров в торговых организациях: назначение и классификация, их виды, устройство, технические характеристики, эксплуатация, надежность.		
	4.	Оборудование для штрих-кодовых технологий: сканеры (складские, для ККМ и т.п.), принтеры для штрих-кодов. Назначение, типы, эксплуатация, надежность.		
	Практические занятия:		4	
	1.Изучение устройства и овладение навыками эксплуатации различных видов холодильного оборудования.			
	2.Выбор типов и расчет необходимого количества холодильного оборудования для торговых организаций.			
	Самостоятельная работа обучающихся:		4	
	1. Вычерчивание схем холодильных машин и агрегатов.			
Тема 2.5. Контрольно-кассовое оборудование	Содержание учебного материала:		16	2
	1	Контрольно-кассовая техника: понятие назначение, классификация и требования, предъявляемые к ККТ. Государственный реестр ККТ: назначение.		

	2	Электронные ККМ: принцип устройства, типы, назначение, техническая характеристика, правила эксплуатации, надежность. Кассовые POS-терминалы: типы, назначение, техническая характеристика, правила эксплуатации.		3
	3	Порядок регистрации ККМ в налоговой инспекции. Устройство электронных ККМ различных типов и моделей.		
	4	Типовые правила эксплуатации ККМ, их содержание. Правила техники безопасности при эксплуатации ККМ.		
	5	Машины для счета бумажных денег и аппараты для проверки подлинности банкнот, их устройство, технические характеристики.		
	Практические занятия:		8	
	1.	Изучение устройства контрольно-кассовой техники различных типов.		
	2.	Приобретение практических навыков по подготовке ККТ к работе, выполнению оперативных функций работы кассира в течение рабочей смены и после ее окончания на различных типах ККТ.		
	3.	Выбор типов и рекомендательные нормы оснащения торговых организаций ККМ и другой электронной техникой. Принципы подбора и расчета потребного количества ККМ для магазина.		
	4.	Работа в программах, обеспечивающие сопряжение электронных кассовых машин с различными АСУ торговли.		
	5.	Виды кассовой документации. Заполнение кассовой документации (формы КМ-3, КМ-4, КМ-6, КМ7).		
	Самостоятельная работа обучающихся:		8	
	1	Вычерчивание схем клавиатуры ККМ различных типов с указанием назначения режимов и отдельных клавиш. Машины для счета бумажных денег и детекторы, их устройство, техническая характеристика		
	2	Изучение технических характеристик к различным типам ККМ, входящих в Гос. реестр РФ Составление списка сервисных служб города по ремонту и обслуживанию ККМ.		
Учебная практика Виды работ: - работа с нормативной документацией, устанавливающей правила безопасности труда при эксплуатации торгового оборудования; -составление структурной схемы предприятия - базы практики; -подготовка рабочего места: проверка исправности оборудования, инвентаря и инструментов -подготовка товаров к продаже: освобождение товара от отправительской упаковки; -размещение и выкладка товаров на торговое оборудование по группам, видам, наименованиям, сортам и поставщикам; - оформление наприлавочных и внутримагазинных витрин;			144	

<ul style="list-style-type: none"> - осуществление количественной приемки товаров со склада предприятия; - органолептическая оценка качества товаров, поступивших на рабочее место со склада предприятия; - оформление документов на приемку товаров со склада предприятия; - оформление договора о материальной ответственности; - обслуживание покупателей: предложение, показ, нарезка, упаковка и взвешивание товара; - составление актов на: пересортицу, разбраковку, списание товаров ненадлежащего качества; - предоставление информации потребителю об ассортименте и качестве товаров, производителях, ценах, права на обмен продовольственных товаров; - консультация потребителей о пищевой ценности, отличительных особенностях, сроках хранения и годности пищевых продуктов; - ведение учета покупательского спроса на продовольственные товары; - формирование розничной цены на продовольственные товары; - подготовка контрольно-кассового оборудования к работе; - ведение расчетных операций на контрольно-кассовом оборудовании; - определение платежности, подлинности государственных денежных знаков; - выполнение заключительных операций на контрольно-кассовом оборудовании; - документальное оформление сдачи денежной выручки руководителю структурного подразделения; - составление отчетов: о движении товара, тары, кассового отчета. 		
Всего:	378	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного магазина.

Оборудование учебного магазина и рабочих мест:

немеханическое и механическое торгово-технологическое оборудование, торговый инвентарь и инструменты соответствующее профилю магазина и рабочих мест по количеству обучающихся.

Технические средства обучения: образцы товаров, весоизмерительное, холодильное, контрольно-кассовое оборудование.

Инвентарь и инструменты: для подготовки к продаже, продажи, упаковки товаров, маркировки, идентификации товаров и денежных купюр.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Арустамов Э.А. Оборудование предприятий торговли. – М.: Издательский дом «Дашков и К», 2017.

2. Памбухчиянц О.В. Организация коммерческой деятельности. - М.: «Дашков и К», 2018.

4.Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров.- М.: «Дашков и К», 2018.

Дополнительные источники

1.Закон РФ «О защите прав потребителей» в ред. 2018г. издательство «ОМЕГА-Л» 2018г., г. Москва.

2.«Правила торговли» составитель: М.Н.Сафронов, 8-е издание, издательство «РИОР» 2017г., г. Москва

3.Под ред. профессора Т.Г.Родиной «Справочник по товароведению продовольственных товаров издательство «Колос С» 2017г.

4.Нормативный портфель бухгалтера сборник «Нормы естественной убыли продовольственных товаров», издательство «Омега-Л» г. Москва 2017г.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего – продавец продовольственных товаров» является освоение междисциплинарного курса (МДК) – техника обслуживания потребителей продовольственных товаров.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего образования в области соответствующего профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы, методы контроля и оценки
Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных видов товаров.	- информирование покупателя о пищевой ценности продовольственных товаров; - консультирование по вкусовым особенностям экзотических товаров; - рекламирование товаров местного производства. местного производства;	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; - тестирования работ по МДК; - зачетов по видам работ. учебной практики практики.
Осуществлять пополнение рабочего запаса товаров, и обеспечение их сохранности.	- составление графика пополнения рабочего запаса товаров на рабочем месте; - ведение учета остатков товара на примере одной товарной группы; - участие в инвентаризации товаров и тары.	Текущий контроль в форме зачетов по видам работ.
Готовить товары к продаже: проверять наименование, количество, сортность, упаковку и правильность маркировки.	- проводить приемку продовольственных и промышленных групп товаров по количеству и качеству; - проводить идентификацию товаров; - оценивать вид и состояние упаковки; - проводить дешифровку маркировки товаров к	устный опрос; зачет по учебной практике; комплексный экзамен по профессиональному модулю.
Готовить рабочее место: проверять наличие и исправность оборудования, инвентаря и	- выполнение правил по эксплуатации холодильного, подъемно-транспортного,	Текущий контроль в форме тестирования.

инструментов.	контрольно-кассового оборудования, инвентаря и инструментов; - составление заявки на товар; - освобождение товара от отправительской упаковки.	
Размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы	- составление таблицы на товар реализованного спроса; -определение дат окончания реализации и годности продовольственных товаров; - размещение и выкладка товаров на торговое оборудование.	Текущий контроль в форме защиты практических работ.
Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического и контрольно-кассового оборудования	- выполнение расчетных операций с покупателями; - выполнение подготовительно-заключительных работ на торгово-технологическом оборудовании.	Итоговый контроль в форме комплексного экзамена по профессиональному модулю.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе работы.
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-обоснование выбора по применению методов совершенствования профессиональных задач.	Текущий контроль в форме защиты практической работы.
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-оформление информационного листа для потребителей о предоставляемых услугах.	Текущий контроль в форме зачета.
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами производственного обучения и потребителями; -своевременное и качественное выполнение указаний руководителя; -демонстрация уважительного обращения к потребителю.	Текущий контроль в форме интерпретации наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе работы.
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами производственного обучения и потребителями	Текущий контроль в форме интерпретации наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе работы.