

Министерство образования и науки Калужской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Калужской области «Людиновский индустриальный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.02 Продажа продовольственных товаров

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
профессии 38.01.02 Продавец, контролер – кассир

2018 г.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля разработана на основе примерной программы ПМ.02 Продажа продовольственных товаров, рекомендованной Экспертным советом по среднему профессиональному образованию при министерстве образования и науки Калужской области протокол № 3 от 08.06.2012 г и Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, укрупненной группы 38.00.00 Экономика и управление

СОГЛАСОВАНО

Заведующая по учебной работе
_____ О.Е.Селиверстова

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по УПР
_____ Т.П. Киселева

Рекомендована цикловой комиссией профессиональных дисциплин сферы обслуживания

Протокол № 1 от « 31 » 08 2018 г.

Председатель ЦК _____ Л.В.Хмельницкая

Разработчик:

Воронкова А. А., преподаватель спецдисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Продажа продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, входящей в состав укрупненной группы 38.00.00 Экономика и управление 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.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и повышении квалификации работников торговли.

1.2. Цели и задачи учебной практики профессионального модуля – требования к результатам освоения учебной практики профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики 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);

- распознавать дефекты пищевых продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования.

знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных 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.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики профессионального модуля:

всего – 108 часов, в том числе:

учебной – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы учебной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 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	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 2.1.-2.2, ПК 2.4.-2.6.	Раздел 1.Эксплуатация торгового оборудования и охрана труда.	6				6	-	
ПК 2.3., ПК-2.4., ПК-2.7.	Раздел 2. Изучение покупательского спроса на продовольственные товары, их пищевой ценности и факторов, на неё влияющих.	6				6	-	
ПК 2.1.-2.7.	Раздел 3. Продажа зерномучных товаров.	12				12	-	
ПК 2.1.-2.7.	Раздел 4. Продажа плодоовощных товаров.	6				6	-	
ПК 2.1.-2.7.	Раздел 5. Продажа крахмала, сахара, мёда и кондитерских товаров.	12				12	-	
ПК 2.1.-2.7.	Раздел 6. Продажа вкусовых товаров.	12				12	-	
ПК 2.1.-2.7.	Раздел 7. Продажа пищевых жиров.	6				6	-	
ПК 2.1.-2.7.	Раздел 8. Продажа яичных товаров.	6				6	-	
ПК 2.1.-2.7.	Раздел 9. Продажа молочных товаров.	12				12	-	
ПК 2.1.-2.7.	Раздел 10. Продажа мясных товаров.	12				12	-	
ПК 2.1.-2.7.	Раздел 11. Продажа рыбных товаров.	12				12	-	
	Дифференцированный зачет по УП	6				6		
ПК 2.1.-2.7.	Производственная практика, часов							
	Всего:	108				108		

3.2. Содержание обучения по учебной практике профессионального модуля ПМ02 Продажа продовольственных товаров

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Эксплуатация торгового оборудования и охрана труда.		
Учебная практика Виды работ: <ul style="list-style-type: none"> • Ознакомление с предприятием торговли, ассортиментом, оборудованием, режимом работы. • Инструктаж по технике безопасности. • Идентификация видов немеханического оборудования, подбор видов немеханического оборудования для размещения и выкладки разных групп продовольственных товаров. • Подбор инвентаря для вскрытия тары, подготовки товаров к продаже, отпуска товаров и выполнения других торгово-технологических операций. • Подготовка к работе весоизмерительного, механического, теплового, холодильного, контрольно-кассового оборудования. • Эксплуатация весоизмерительного, механического, теплового, холодильного, контрольно-кассового оборудования. • Подготовка продовольственных товаров разных групп к продаже, размещение и выкладка товаров на оборудовании. • Обслуживание покупателей, осуществление расчётов за товары, отпуск товаров. 		6
Раздел 2. Изучение покупательского спроса на продовольственные товары, их пищевой ценности и факторов, на неё влияющих.		
Учебная практика Виды работ <ul style="list-style-type: none"> • Изучение спроса покупателей на продовольственные товары. • Изучение группового и внутригруппового ассортимента магазина. • Изучение видов упаковки. • Чтение и расшифровка маркировки. • Изучение сроков годности и условий хранения по маркировочным данным. • Определение доброкачественности по органолептическим показателям. • Размещение продовольственных товаров на хранение, создание оптимальных условий хранения. • Подготовка к продаже, оформление ценников. 		6

<ul style="list-style-type: none"> • Осуществление размещения и выкладки. • Обслуживание покупателей, консультирование о пищевой ценности товаров, осуществление расчётов за товары, отпуск товаров. 	
Раздел 3. Продажа зерномучных товаров.	
Учебная практика Виды работ <ul style="list-style-type: none"> • Идентификация ассортимента зерномучных товаров. • Определение доброкачественности органолептическим методом. 	6
<ul style="list-style-type: none"> • Изучение упаковки, чтение и расшифровка маркировочных обозначений. Определение сроков реализации. • Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации зерномучных товаров. • Осуществление приёмки и контроля за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. • Размещение на хранение, создание оптимальных условий хранения. • Подготовка к продаже, оформление ценников. • Осуществление размещения и выкладки. • Обслуживание покупателей. • Изучение спроса на зерномучные товары. 	6
Раздел 4. Продажа плодоовощных товаров.	
Учебная практика Виды работ <ul style="list-style-type: none"> • Идентификация ассортимента плодоовощных товаров по группам и видам. • Определение доброкачественности органолептическим методом. • Изучение упаковки, чтение и расшифровка маркировки, изучение сроков реализации. • Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации. • Размещение на хранение, создание оптимальных условий хранения. • Подготовка к продаже, оформление ценников. • Осуществление размещения и выкладки. • Обслуживание покупателей. • Изучение спроса на плодоовощные товары. 	6
Раздел 5. Продажа крахмала, сахара, мёда и кондитерских изделий.	

<p>Учебная практика Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Идентификация ассортимента крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий. • Определение доброкачественности органолептическим методом. 	6
<ul style="list-style-type: none"> • Изучение упаковки, чтение и расшифровка маркировки, определение сроков реализации кондитерских изделий. • Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации кондитерских товаров. • Размещение кондитерских товаров на хранение, создание оптимальных условий хранения. • Подготовка кондитерских товаров к продаже, оформление ценников. • Осуществление размещения и выкладки кондитерских товаров. • Обслуживание покупателей. • Изучение спроса на кондитерские товары. 	6
Раздел 6. Продажа вкусовых товаров.	
<p>Учебная практика Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Идентификация ассортимента вкусовых товаров. • Определение доброкачественности органолептическим методом. 	6
<ul style="list-style-type: none"> • Изучение упаковки, чтение и расшифровка маркировки, определение сроков годности и условий хранения. • Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации вкусовых товаров. • Размещение вкусовых товаров на хранение, создание оптимальных условий хранения. • Подготовка вкусовых товаров к продаже, оформление ценников. • Осуществление размещения и выкладки вкусовых товаров. • Обслуживание покупателей. • Изучение спроса на вкусовые товары. 	6
Раздел 7. Продажа пищевых жиров.	
<p>Учебная практика Виды работ</p> <p>Идентификация ассортимента пищевых жиров по видам, разновидностям, сортам, назначению и другим признакам.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Определение доброкачественности пищевых жиров органолептическим методом. • Изучение упаковки, чтение и расшифровка маркировки, определение сроков и условий хранения. • Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации пищевых жиров. • Размещение пищевых жиров на хранение, создание оптимальных условий хранения. • Подготовка пищевых жиров к продаже, оформление ценников. • Осуществление размещения и выкладки пищевых жиров. • Обслуживание покупателей. 	6

<ul style="list-style-type: none"> • Изучение спроса на пищевые жиры. 	
Раздел 8. Продажа яичных товаров.	
Учебная практика Виды работ Идентификация ассортимента яичных товаров по видам, категориям, сортам. <ul style="list-style-type: none"> • Определение доброкачественности органолептическим методом. • Изучение упаковки, чтение и расшифровка маркировки яичных товаров, определение условий и сроков хранения. • Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации яичных товаров. • Размещение яичных товаров на хранение, создание оптимальных условий хранения. • Подготовка яичных товаров к продаже, оформление ценников. • Осуществление размещения и выкладки яичных товаров. • Обслуживание покупателей. • Изучение спроса на яичные товары. 	6
Раздел 9. Продажа молочных товаров.	
Учебная практика Виды работ <ul style="list-style-type: none"> • Идентификация ассортимента молочных товаров по видам, сортам, жирности. • Определение качества по органолептическим показателям. • Изучение упаковки, чтение и расшифровка маркировки, изучение условий хранения и сроков годности. 	6
<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации молочных товаров. • Размещение молочных товаров на хранение, создание оптимальных условий хранения. • Подготовка молочных товаров к продаже, оформление ценников. • Осуществление размещения и выкладки молочных товаров. • Обслуживание покупателей. • Изучение спроса на молочные товары. 	6
Раздел 10. Продажа мясных товаров.	
Учебная практика Виды работ <ul style="list-style-type: none"> • Идентификация ассортимента мясных товаров по категориям, термическому состоянию, упитанности. • Определение качества мяса и мясных товаров по органолептическим показателям. 	6
<ul style="list-style-type: none"> • Изучение упаковки, чтение и расшифровка маркировки, определение условий хранения и сроков годности мясных товаров. • Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации мясных товаров. • Размещение мясных товаров на хранение, создание оптимальных условий хранения. 	6

<ul style="list-style-type: none"> • Подготовка мясных товаров к продаже, оформление ценников. • Осуществление размещения и выкладки мясных товаров. • Обслуживание покупателей. • Изучение спроса на мясные товары. 	
Раздел 11. Продажа рыбных товаров.	
Учебная практика Виды работ <ul style="list-style-type: none"> • Идентификация ассортимента рыбных товаров и нерыбного водного сырья. • Определение качества по органолептическим показателям. • Изучение упаковки, чтение и расшифровка маркировки, изучение условий хранения и сроков годности. 	6
<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации рыбных товаров. • Размещение рыбных товаров на хранение, создание оптимальных условий хранения. • Подготовка рыбных товаров к продаже, оформление ценников. • Осуществление размещения и выкладки рыбных товаров. • Обслуживание покупателей. • Изучение спроса на рыбные товары. 	6
Дифференцированный зачет по УП	
ИТОГО	
	6
	108

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лаборатории торгово-технологического оборудования и товароведения, учебного магазина.

Оборудование лаборатории торгово-технологического оборудования и товароведения и рабочих мест:

- комплект учебно-методической документации
- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- комплект заданий-инструкций для проведения лабораторно-практических работ
- образцы продовольственных товаров
- образцы торгового оборудования разных групп
- плакаты по всем разделам программы
- стандарты на продовольственные товары
- сертификаты, гигиенические заключения, декларации о соответствии
- образцы упаковки и маркировки продовольственных товаров
- технические средства обучения: ПК, интерактивная доска, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного магазина и рабочих мест:

- торговая мебель
- весоизмерительное, кассовое оборудование
- торговый инвентарь
- продовольственные товары разных групп в ассортименте
- упаковочные материалы

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. «О защите прав потребителей» от 07.02.92 №2300-1 с дополнениями и изменениями от 27.06.2011 N 162-ФЗ.
2. «О техническом регулировании», №184-ФЗ, ред. от 28.09.2010
3. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000.
4. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» №88-ФЗ от 12.06.2008г. (с изменениями от 22.06. 2010г.)
5. «Технический регламент на масложировую продукцию» №90-ФЗ от 24.06.2008г.
6. «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» №178-ФЗ от 27.10.2008г.
7. Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19.01.98 №56 с изменениями и дополнениями).

8. Абоимова Н.Э. Организация и технология розничной торговли - М.: Изд. центр «Академия», 2013.- 256 с.
9. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле.- М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 160 с.
10. Морозова М.А. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями – М.:Изд. центр «Академия», 2013, -192 с.
11. Новикова А.М., Голубкина Т.С. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами.- М. ПрофОбрИздат, 2007 – 473с.
12. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров.- Ростов н/Д, «Феникс», 2010 – 473с.
13. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т. Т. 1\ Н.С. Никифорова, А.М. Новикова, С.А. Прокофьева.-М.: Издательский центр «Академия», 2008-384 с.
14. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т. Т. 2\Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова.-М.: Издательский центр «Академия», 2008-336 с.
15. Сайткулов Н.Н. Техническое оснащение торговых организаций - М.: Издательский Дом «Деловая литература».-2005. 336 с.

Дополнительные источники:

1. Драмшева С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. -М."Экономика", 1996.
2. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. М. НОРМА. 2007.
3. Николаева М.А. Товарная экспертиза -М. "Деловая литература", 1998.
4. Слепнева А.С. и др. Товароведение плодоовощных, зерномучных, кондитерских и вкусовых товаров. -М."Экономика", 1987.
5. Справочник товарововеда продовольственных товаров . -М."Колос". 2002.
6. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А. и др. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. -Ростов-на-Дону, Изд.центр "Март", 2001.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт Reteil.ru. Рабочий инструмент ритейлера и поставщика. Форма доступа <http://www.retail.ru/>
2. Учебный сайт доцента Левкина. Кафедра экономики, транспорта, логистики и управления качеством. Омский Государственный Университет путей сообщения. Форма доступа: http://www.tovarovedenie.org/infusions/site_map/site_map.php
3. Электронная энциклопедия. ГОСТ. Всё от А до Я. Главный общественный сайт о товарах. Форма доступа: <http://tovaroved.clan.su/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

В процессе изучения ПМ.02 Продажа продовольственных товаров преподаватели и мастера производственного обучения используют активные методы обучения и современные образовательные технологии, электронные образовательные ресурсы, деловые и ролевые игры в сочетании с внеаудиторной

работой обучающихся для формирования общих и профессиональных компетенций выпускников.

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением.

Форма итоговой аттестации по учебной практике ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров» - дифференцированный зачет.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по учебной практике: наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Продажа продовольственных товаров».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Мастера: наличие 3–4 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</p>	<p>Знание показателей качества различных групп продовольственных товаров; дефектов продуктов; особенностей маркировки, упаковки различных групп продовольственных товаров, видов сопроводительных документов, их реквизитов.</p> <p>Быстрота и правильность чтения сопроводительных документов, распознавание их реквизитов.</p> <p>Правильность установления градаций качества пищевых продуктов;</p> <p>Точность оценки качества продуктов по органолептическим показателям;</p> <p>Умение распознавать дефекты пищевых продуктов;</p> <p>Грамотность использования измерительного оборудования при приёмке товаров</p>	<p>Дифференцированный зачет</p> <p>Оценка экзамена квалификационного по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.</p>	<p>Знание классификации групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;</p> <p>Знание особенностей упаковки отдельных групп продовольственных товаров.</p> <p>Знание правил охраны труда при подготовке товаров к продаже, размещении и выкладке товаров.</p> <p>Быстрота и правильность идентификации различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных) при размещении и выкладке товаров.</p> <p>Скорость и тщательность</p>	<p>Дифференцированный зачет</p> <p>Оценка экзамена квалификационного по профессиональному модулю.</p>

	<p>подготовки к продаже разных групп и подгрупп продовольственных товаров.</p> <p>Правильность размещения и выкладки продовольственных товаров в торговом зале магазина.</p>	
<p>ПК 2.3.</p> <p>Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p>	<p>Знание особенностей пищевой ценности разных пищевых продуктов;</p> <p>Знание ассортимента и товароведных характеристик основных групп продовольственных товаров;</p> <p>Быстрота и точность идентификации различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных) при продаже товаров;</p> <p>Скорость и техничность выполнения всех работ по обслуживанию покупателей и продаже различных групп продовольственных товаров;</p>	<p>Дифференцированный зачет</p> <p>Оценка экзамена квалификационного по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.</p>	<p>Знание особенностей хранения отдельных групп продовольственных товаров.</p> <p>Обеспечение создания оптимальных условий хранения продовольственных товаров, соблюдение сроков реализации.</p>	<p>Дифференцированный зачет</p> <p>Оценка экзамена квалификационного по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 2.5.</p> <p>Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.</p>	<p>Знание классификации, назначения отдельных видов торгового оборудования;</p> <p>технических требований, предъявляемых к торговому оборудованию;</p> <p>устройства и принципов работы оборудования;</p> <p>типовых правил эксплуатации оборудования;</p> <p>нормативно-технологической документации по техническому обслуживанию оборудования.</p> <p>Правильность подготовки</p>	<p>Дифференцированный зачет</p> <p>Оценка экзамена квалификационного по профессиональному модулю.</p>

	<p>измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;</p> <p>Грамотное использование в технологическом процессе измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования.</p>	
<p>ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.</p>	<p>Знание особенностей хранения отдельных групп продовольственных товаров.</p> <p>Создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров;</p>	<p>Дифференцированный зачет</p> <p>Оценка экзамена квалификационного по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.</p>	<p>Знание ассортимента и товароведных характеристик основных групп продовольственных товаров.</p> <p>Знание видов спроса и методов изучения спроса.</p> <p>Быстрота и точность идентификации различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных) при изучении спроса;</p> <p>Умение применять различные методы для изучения спроса покупателей.</p>	<p>Дифференцированный зачет</p> <p>Оценка экзамена квалификационного по профессиональному модулю.</p>

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.

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы текущего контроля и оценки результатов обучения</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- демонстрация интереса к будущей профессии; - участие в профессиональных конкурсах.</p>	<p>Оценка результатов наблюдений преподавателя за деятельностью обучающихся в процессе работы на занятиях, выполнения практических работ. Оценка выполнения задания в процессе квалификационного экзамена.</p>
<p>ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>- рациональность решения профессиональных задач в сфере обслуживания покупателей.</p>	<p>Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся, выполнения задания при проведении дифференцированного зачёта. Оценка выполнения задания в процессе квалификационного экзамена.</p>
<p>ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>- обоснованность принятого решения, своевременность оценки и коррекции деятельности; - ответственность за выполненную работу.</p>	<p>Оценка результатов наблюдения мастера за выполнением работ по программе учебной и производственной практики, наблюдение за работой по продаже продовольственных товаров и</p>

		обслуживанием покупателей. Оценка выполнения задания в процессе квалификационного экзамена.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- эффективность поиска необходимой информации; - правильность анализа инноваций.	Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся, выполнения задания при проведении дифференцированного зачёта. Оценка выполнения задания в процессе квалификационного экзамена.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- результативность информационного поиска материала.	Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся, выполнения задания при проведении дифференцированного зачёта. Оценка выполнения задания в процессе квалификационного экзамена.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- адекватность самооценки деятельности в команде; - эффективность общения с коллегами, руководством, покупателями.	Оценка результатов наблюдений преподавателя за деятельностью обучающихся в процессе работы на занятиях, выполнения практических работ. Оценка выполнения задания в процессе квалификационного экзамена.
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами	- отсутствие нарушений Правил продажи товаров, санитарных норм; - отсутствие жалоб покупателей;	Оценка результатов наблюдения

<p>и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.</p>	<p>- осторожность и безопасность выполнения работ.</p>	<p>мастера за выполнением работ по программе учебной и производственной практики, наблюдение за работой по продаже продовольственных товаров и обслуживанием покупателей. Оценка выполнения задания в процессе квалификационного экзамена.</p>
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- готовность к выполнению воинского долга.</p>	<p>Успешное освоение программы профессионального модуля.</p>