

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02
«ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПЕРЕЛЮБСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02
«ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

по профессии 38.01.02

«ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР-КАССИР»

Перелюб
2023

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНО

на заседании ПЦК
специальных дисциплин
Протокол № 1, «30» 08 2023.
Председатель
комиссии Мол /Л.А. Солдатова/

Протокол № __, «__» ____ 20__ г.
Председатель комиссии _____/_____/

Протокол № __, «__» ____ 20__ г.
Председатель комиссии _____/_____/

Протокол № __, «__» ____ 20__ г.
Председатель комиссии _____/_____/



УТВЕРЖДАЮ

И.о. Директор ГАПОУ СО «ПАТ»

/Л.Г.Иванова/
«__» ____ 2023.

«__» ____ 20__ г.

«__» ____ 20__ г.

«__» ____ 20__ г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями ФГОС по профессии 38.01.02. «Продавец, контролер – кассир»

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Перелюбский аграрный техникум»

Разработчик: Солдатова Людмила Александровна, мастер производственного обучения, преподаватель специальных дисциплин первой квалификационной категории, ГАПОУ СО «Перелюбский аграрный техникум».

Бадякшина Елена Александровна, преподаватель специальных дисциплин, мастер производственного обучения.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	5-7
2. Структура и содержание профессионального модуля	8-18
3. Условия реализации профессионального модуля	19-20
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	21-25

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Продажа продовольственных товаров»

1.1 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: производить продажу продовольственных товаров с применением торгово-технологического оборудования и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих и личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии:

2. ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
3. ОК2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
4. ОК3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
5. ОК4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
6. ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
7. ОК6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
8. ОК7 Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
9. **ЛР.** 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.

10. **ЛР.** Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития.
11. **ЛР.** Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России, готовый оказать поддержку нуждающимся.
12. **ЛР.** Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.
13. **ЛР.** Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
14. **ЛР.** Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.
15. **ЛР.** Сохраняемый психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

ПК2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары;

ПК2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку;

ПК2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров;

ПК2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых товаров;

ПК2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово – технологического оборудования;

ПК2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей

ПК2.7. Изучать спрос покупателей.

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.

знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;

- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;

-ассортимент, товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

- показатели качества различных групп продовольственных товаров;

- дефекты продуктов;

-особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов – 742

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 280 часов,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 180 часов
- самостоятельной работы о студента 100 часов;
- учебной практики 168 часов;
- производственной практики - по профилю специальности 294 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					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. 2.1 ПК. 2.4 ПК. 2.6 ПК. 2.7 ПК. 2.2 ПК. 2.3 ПК. 2.5	МДК.02.01 Розничная торговля продовольственными товарами									
	Учебная и производственная практика, (по профилю специальности), часов									
Всего:										
Квалификационный экзамен										

2.1 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 работа(проект)	Объем часов
1	2	3
ПМ 02. «Продажа продовольственных товаров»		
МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами	1.Основы товароведения	32
	Химический состав и пищевая ценность товаров.	2
	Методы консервирования.	2
	Условия хранения продовольственных товаров.	2
	Качество продовольственных товаров.	2
	Стандартизация и сертификация товаров. Маркировка товаров.	2
	Практическая работа: Методы определения качества продовольственных товаров.	4
	Практическая работа: Расчет энергетической ценности пищевых продуктов.	2
	Практическая работа: Расшифровка маркировки продовольственных товаров.	2
	Практические работа: Теоретическое определение подлинности продовольственных товаров по штриховому коду.	4
	Самостоятельная работа: 1. Подготовить презентацию на тему «Классификация продовольственных товаров». 2. Подготовить доклад на тему «Стандартизация и сертификация товаров в Российской Федерации».	8
	2.Зерномучные товары	34
	Крупы. Производство. Ассортимент.	2
	Мука. Производство. Ассортимент.	2
	Хлеб. Булочные изделия. Производство. Ассортимент.	2

Макаронные изделия. Производство. Ассортимент.	2
Практическая работа: Распознавание видов круп. Органолептическая оценка качества круп. Определение качества.	4
Практическая работа: Распознавание видов муки. Органолептическая оценка качества муки. Определение качества.	2
Практическая работа: Классификация хлебобулочных изделий. Органолептическая оценка образцов хлебобулочных изделий.	4
Практическая работа: Типы макаронных изделий. Органолептическая оценка образцов макаронных изделий. Определение сортности.	4
Практическая работа: Классификация бараночных, сухарных и прочих изделий пониженной влажности. Органолептическая оценка образцов бараночных, сухарных и прочих изделий пониженной влажности.	2
Самостоятельная работа: 1.Подготовить презентацию на тему: «Хлеб всему голова». 2.Подготовить доклад на тему: «Выращивание зерновых культур на полях России».	10
3.Флодоовощные товары	38
Свежие овощи, клубнеплоды, корнеплоды их ассортимент и требования к качеству.	4
Капустные овощи, лук, салатно-шпинатные овощи их ассортимент и требования к качеству.	2
Плодовые овощи, тыквенные, томатные овощи, бобовые и зерновые их ассортимент и требования к качеству.	2
Классификация свежих плодов. Требования к качеству.	2
Практическая работа: Классификация свежих овощей, клубнеплодов, корнеплодов. Органолептическая оценка качества.	4
Практическая работа: Классификация капустных овощей, лука и салатно-шпинатных овощей. Органолептическая оценка качества.	4

Практическая работа: Классификация свежих плодов. Органолептическая оценка качества.	4
Практическая работа: Распознавание ассортимента переработанных овощей, плодов, ягод, грибов. Маркировка, упаковка.	4
Самостоятельная работа: 1.Подготовить презентацию на тему «Ассортимент плодоовощных товаров» 2.Подготовить реферат на тему «Сушеные овощи и плоды. Быстрозамороженные овощи и плоды. Грибы».	10
4.Кондитерские товары	40
Сахар. Мед. Виды и ассортимент. Требования к качеству.	2
Фруктово-ягодные изделия виды, ассортимент. Требования к качеству.	2
Карамель виды, ассортимент. Требования к качеству.	2
Какао-порошок, шоколад ассортимент. Требования к качеству.	2
Конфетные изделия виды, ассортимент. Требования к качеству.	4
Мучные кондитерские изделия виды, ассортимент. Требования к качеству.	4
Практическая работа: Классификация сахара, меда. Органолептическая оценка качества сахара и меда.	2
Практическая работа: Классификация фруктово-ягодных изделий. Органолептическая оценка качества.	2
Практическая работа: Классификация карамели. Органолептическая оценка качества.	2
Практическая работа: Классификация конфетных изделий. Органолептическая оценка качества конфет.	4
Практическая работа: Классификация мучных кондитерских изделий. Органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий.	2
Самостоятельная работа: 1.Подготовить презентацию на тему: «Ассортимент кондитерских изделий». 2.Подготовить доклад на тему: «Халва и восточные сладости.	12

Кондитерские изделия для детей».	
5.Вкусовые товары	24
Разновидности чая и чайных напитков. Особенности маркировки. Требования к упаковке и качеству чая.	2
Виды кофе и кофейных напитков. Требования к упаковке и качеству кофе и кофейных напитков.	2
Алкогольные напитки. Спирт. Водка. Требования к маркировке, упаковке и правилам продажи.	1
Практическая работа: Определение разновидности приправ. Оценка качества органолептическим методом.	2
Практическая работа: Определение разновидности пряностей. Оценка качества органолептическим методом.	2
Самостоятельная работа: 1.Подготовить презентацию по теме «Чай и чайные напитки». 2.Подготовить сообщения на тему «Правила продажи алкогольных напитков».	10
6.Молочные товары	34
Молоко и молочный напиток. Сливки. Ассортимент. Требования к качеству.	2
Кисломолочные продукты. Кисломолочные напитки. Ассортимент. Требования к качеству.	2
Молочные консервы. Ассортимент. Требования к качеству.	2
Классификация сыров. Технология производства. Особенности маркировки.	2
Практическая работа: Изучите ассортимент молока и определите качество органолептическим методом.	2
Практическая работа: Изучите ассортимент сметаны, творога, творожных изделий, кефира, йогурта. Определите качество органолептическим методом.	4
Практическая работа: Ознакомление с представленными молочными	2

консервами. Оценка качества органолептическим методом сгущенного молока, сгущенного молока с кофе, сгущенного молока с какао.	
Практическая работа: Определение вида и оценка качества сухого молока, сухих сливок.	2
Самостоятельная работа: 1.Подготовить презентацию на тему «Производство молочных товаров». 2.Подготовить доклад на тему «Основные требования к качеству молочных товаров».	12
7.Яичные товары.	8
Яйца и яичные продукты, классификация, маркировка, требования к качеству.	2
Практическая работа: Ознакомление с ассортиментом, показателями качества на куриные яйца.	2
Самостоятельная работа: 1.Подготовить презентацию на тему «Развитие птицеводства на территории Российской Федерации»	4
8.Пищевые жиры.	22
Растительное масло. Виды растительного масла. Требования к упаковке, маркировке и качеству масла.	2
Маргарин. Ассортимент. Требования к упаковке и качеству маргарина.	2
Животные топленые и кулинарные жиры. Ассортимент и требования к качеству.	2
Практическая работа. Распознавание видов и оценка качества растительных масел по образцам.	2
Практическая работа: Распознавание видов животных топленых и кулинарных жиров.	2
Самостоятельная работа: 1.Подготовить презентацию на тему «Производство растительного масла». 2.Подготовить сообщения на тему «Основные правила продажи пищевых жиров».	10
9. Мясные товары.	32

	Классификация мяса. Дефекты мяса. Качество и хранение.	2
	Мясные субпродукты. Мясные копчености и консервы. Требования к качеству. Хранение.	2
	Колбасные изделия. Виды колбас. Показатели качества колбасных изделий.	2
	Практическая работа. Определение видов мясных копченостей	2
	Практическая работа. Изучение ассортимента мясных консервов	2
	Практическая работа .Изучение ассортимента вареных, полукопченых, копченых , варено-копченых и сырокопченых колбас.	2
	Практическая работа. Определение качества мяса убойных животных, мясных субпродуктов, мяса домашней птицы, мясных полуфабрикатов.	2
	Самостоятельная работа: 1.Подготовить презентацию на тему «Производство колбасных изделий». 2.Подготовить сообщение на тему «Основные правила продажи мяса и мясных товаров».	12
	10. Рыбные товары.	34
	Химический состав рыбы. Основные промысловые семейства рыб. Живая рыба. Мороженая рыба. Соленая рыба. Копченая рыба.	3
	Рыбные консервы и пресервы. Ассортимент. Маркировка. Требования к качеству.	2
	Практическая работа: Изучение строения рыбы. Определение видов и семейств промысловых рыб.	4
	Практическая работа: Ознакомление с ассортиментом соленых рыботоров и оценка их качества.	4
	Практическая работа: Изучение ассортимента и маркировки рыбных консервов и пресервов по представленным образцам.	4
	Практическая работа: Изучение видов и оценка качества мороженой, копченой рыбы.	3
	Самостоятельная работа: 1.Подготовить презентацию на тему «Семейства важнейших промысловых рыб». 2.Подготовить доклад на тему «Балычные изделия и икра».	12
	Дифференцированный зачет	2
	Итого	300

Учебная практика (УП 02.01) Розничная торговля продовольственными товарами Виды работ:	168
1.Обслуживание покупателей, продажа зерновых и плодоовощных товаров	42
1.1 Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оценка качества зерномучных товаров.	6
1.2 Фасовка и упаковка зерномучных товаров.	6
1.3 Оценка качества, фасовка и упаковка плодоовощных товаров.	6
1.4 Выкладка и размещение товаров на торговом оборудовании.	12
1.5 Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров.	6
1.6 Обслуживание покупателей с использованием торгово-технологического оборудования.	6
2.Обслуживание покупателей, продажа кондитерских товаров	18
2.1 Оценка качества кондитерских товаров.	6
2.2 Фасовка, упаковка, выкладка на витрины кондитерских товаров.	6
2.3 Обслуживание покупателей с использованием торгово-технологического оборудования	6
3.Обслуживание покупателей, продажа вкусовых товаров.	24
3.1 Оценка качества вкусовых товаров.	6
3.2 Маркировка вкусовых товаров.	6
3.3 Выкладка вкусовых товаров вертикальным и горизонтальным способом.	6
3.4 Обслуживание покупателей с использованием торгово-технологического оборудования.	6

4.Обслуживание покупателей, продажа молочных товаров.	18
4.1 Приемка молочных товаров по качеству.	6
4.2 Маркировка и упаковка молочных товаров.	6
4.3 Обслуживание покупателей с использованием торгово-технологического оборудования.	6
5.Обслуживание покупателей, продажа яичных товаров.	6
5.1 Приемка яичных товаров по количеству и качеству	6
6.Обслуживание покупателей, продажа пищевых жиров.	18
6.1 Приемка пищевых жиров по количеству и качеству.	6
6.2 Фасовка ,упаковка и выкладка пищевых жиров на витрины.	6
6.3 Обслуживание покупателей с применением торгово-технологического оборудования.	6
7.Обслуживание покупателей, продажа мясных товаров.	18
7.1 Приемка мясных товаров по качеству.	6
7.2 Фасовка, упаковка и выкладка на витрины мясных товаров.	6
7.3 Обслуживание покупателей с применением торгово-технологического оборудования.	6
8.Обслуживание покупателей, продажа рыбных товаров.	24
8.1 Приемка рыбных товаров по качеству.	6
8.2 Выкладка на витрины рыбных товаров.	6
8.3 Маркировка рыбных товаров.	6

8.4 Обслуживание покупателей с применением торгово-технологического оборудования.	6
Практика по профилю специальности ПП 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами	294
Виды работ:	
1.Инструктаж по технике безопасности на предприятиях торговли. Правила эксплуатации торгового оборудования – механического и немеханического, а также торгового инвентаря; - осуществлять характеристики продовольственных товаров, качество, маркировку, упаковку;	24
2. - осуществлять подготовку, размещение, выкладку продовольственных товаров на торгово-технологическом оборудовании;	24
3- осуществлять консультации покупателям о потребительских свойствах товаров, достоверной информации, о требованиях безопасности;	18
4- осуществлять контроль за сохранностью товарно –материальных ценностей	18
5- участвовать в инвентаризации	12
6- осуществлять приемку товаров по количеству и качеству согласно инструкциям П-6, П-7, и Правилам приемки	24
7- оформление заявок на товар, оформление сопроводительных документов	18
8- составление актов на бой, порчу, недоброкачественные товары, переоценку	12
9- анализирование условий хранения продовольственных товаров, санитарных условий хранения, температурного режима, относительной влажности воздуха, соблюдения сроков хранения товаров, товарного соседства.	24
10-изучение покупательского спроса, используя различные методы	18
11- определение качества товаров по внешним признакам	24
12- осуществлять продажу продовольственных товаров	60
13- анализировать методы торговли	12

Дифференцированный зачет	6
Всего	742

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения.

Кабинет № 56 «Торгово-технологического оборудования» оснащенный оборудованием и техническими средствами:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- учебно-методический комплекс;
- муляжи и образцы продовольственных товаров;
- витрины, прилавки;
- весоизмерительное оборудование;
- торговый инвентарь.

Лаборатория «Учебный магазин» оснащен оборудованием и техническими средствами: ККМ, витрины, муляжи товаров, прилавки.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы.

Перечень используемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

- 1.Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. М.: Академия, 2022 г.-239 с
- 2.Муравина И.В. Основы товароведения. М.: Академия. 2021 г.-223 с.
- 3.Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач. проф.образования.-4-е изд., стер.- М.:Издательский центр «Академия», 2022.-544с.
4. Мурахтанова Н.М, Еремина Е.И. сборник практических задач и ситуаций. ОИЦ «Академия» 2021 г.
- 5.Дубцов Г.Г. уч. пособие Товароведение продовольственных товаров ОИЦ «Академия»2021г

6. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач.проф.образования.4-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2021.- 96с.

Дополнительные источники:

- 1.Яковенко Н.В. Кассир торгового зала. М.: Академия, 2022 г.- 223 с
- 2.Закон Российской Федерации о защите прав потребителей. -М.: Омега-Л. 2020 г.-39 с.
3. Рубцова Л. И., Тимофеева В. А. Справочник продавца продовольственных товаров. Серия «Учебники, учебные пособия»,Ростов н/Д, «Феникс»,2021-486с.
4. Новости торговли.

Электронные ресурсы:

сайт bakknig; www.galya.ru >клубы >show.php;
www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
www.sovtorg.panor.ru – сайт современная торговля
www.garant.ru – справочно – правовая система
www.consultant.ru – справочно – правовая система Консультант

<http://www.moscow-expert.ru> w-схрert.ru Бизнес школа
[http:// old.begin.ru/ main/newsandarticles/articles/GramotnostMBA](http://old.begin.ru/main/newsandarticles/articles/GramotnostMBA) Информационный портал Современная деловая культура
[http://econpredpr.iia.rod.ru/Main/Cont. htm](http://econpredpr.iia.rod.ru/Main/Cont.htm) Электронный учебник по курсу Экономика предприятия
<http://www.revolutiion/allbest.ru> Организация розничной торговли [Электронный ресурс]
<http://www.bestrefe rat.ru> Организация розничной торговли [Электронный ресурс]
[http://www. salespo rtal.ru](http://www.salesportal.ru)
<http://ozpp.spb.ru> сайт
содержит материалы по защите прав
сайт
www.torgrus.com «Новости и технологии торгового бизнеса
сайт
[www. sovtorg.panor.ru](http://www.sovtorg.panor.ru) «Современная торговля»
<http://www.moscow-expert.ru> Бизнес школа Информационный портал Бизнес
<http://school-collection.edu.ru/>
PHYSICAPEER.RU: Портал о карьере и работе [Электронный ресурс] – [М.?], 2022 – 2021, - форма доступа: <http://www.physcareer.ru>, свободная.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества продовольственных товаров; - проведение органолептической экспертизы отдельных групп товаров; - определение количества поступившего товара, согласно сопроводительным документам; - соответствие маркировки, упаковке продовольственных товаров; - проверка наличия сертификатов соответствия 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий, самостоятельной работы, практических работ; экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики;
<p>ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.</p>	<p>осуществление приемки товаров; правильность распаковки отдельных групп продовольственных товаров; размещение и выкладка продовольственных товаров в торговом зале; соблюдение правил размещения и выкладки товаров на торговом технологическом оборудовании; эксплуатация торгового технологического оборудования.</p>	<ul style="list-style-type: none"> экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики; экспертное наблюдение за выполнением практических работ, учебной и производственной практики;
<p>ПК 2.3. Обслуживать покупателей консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p>	<p>обслуживание покупателей; предоставление достоверной информации о качестве товаров; консультирование покупателей о потребительских свойствах товаров; полнота и достоверность сведений о производителях товаров; предоставление сведений о безопасности продовольственных товаров; решение ситуационных и проблемных задач по продаже товаров и обслуживанию покупателей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> экспертное наблюдение за прохождением учебной и производственной практики; экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики;

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых товаров.	<ul style="list-style-type: none"> - правила размещения продовольственных товаров в торговом зале и складском помещении; - соблюдение температурного режима для хранения продовольственных товаров; - регулировка относительной влажности воздуха; - постоянный контроль за сроками годности и сроками реализации продовольственных товаров. 	экспертная оценка выполнения практических работ; экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать технику безопасности при эксплуатации механического и немеханического оборудования магазина; - соблюдать правила пользования торговым инвентарем. 	экспертное наблюдение за прохождением учебной и производственной практики; экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики;
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила размещения продовольственных товаров в торговом зале и складском помещении; - соблюдать правила товарного соседства; - не допускать порчи и хищения товаров. 	экспертное наблюдение за прохождением учебной и производственной практики; экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики;
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	<ul style="list-style-type: none"> - выявлять ежедневно спрос на конкретные группы продовольственных товаров; - проводить мониторинг для необходимого количества бесперебойной продажи товаров. 	экспертное наблюдение за прохождением учебной и производственной практики; экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики;

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	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей	-наблюдение и экспертная оценка на лабораторных занятиях, в процессе учебной и

<p>будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; - участие в проф.ориентационной деятельности; - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; - эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.</p>	<p>производственной практики; -социологический опрос; -анкетирование; -оценка материалов портфолио.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>- определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели; - формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности; - обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач; - выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики); - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; - самооценка качества выполнения поставленных задач; - соблюдение техники безопасности и Сан ПиНов.</p>	<p>-экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; - самооценка результативности и качества выполненной работы; -устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен.</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>- самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; -правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов; - правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны</p>	<p>- наблюдение с фиксацией фактов; -экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на практических занятиях, в процессе учебной практики и производственной практики; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; -устный (междисциплинарный, комплексный)</p>

	исполнителя.	экзамен.
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Оперативный поиск необходимой информации; -отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; -оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации</p>	<p>-наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ. -экспертная оценка выполненных рефератов, творческих работ; -оценка выполнения творческих работ.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>-работы с различными видами информации; -владение различными способами самостоятельного поиска информации; -результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности; -использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности</p>	<p>-наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ; - оценка электронных презентаций, электронного портфолио.</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы; -аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм; степень владения навыками бесконфликтного общения; - соблюдение принципов профессиональной этики; - успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства.</p>	<p>-наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения производственной практики, участия в конкурсах.</p>
<p>ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами</p>	<p>- соблюдение правил реализации товаров в соответствии с требованиями СанПиНа, стандартами и Правилами продаж.</p>	<p>- наблюдение и экспертная оценка за реализацией товаров на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ во время учебной и производственной</p>

продажи товаров		практике.
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности; - применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы.</p>	<p>-наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности; - анкетирование; - экспертная оценка деятельности во время выполнения работ по учебной и производственной практики.</p>