

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ

по специальности
38.02.04. Коммерция (по отраслям)
нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) на базе основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №539 от 15 мая 2014 г (в ред. Приказов Мин просвещения России от 13.07.2021 N 450, от 01.09.2022 N 796).

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик: Корчажникова В.К., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (профессиональная подготовка, повышение квалификации и переподготовки работников торговли).

Программа профессионального модуля может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- установления градаций качества;
- расшифровки маркировки;
- контроля режима и сроков хранения товаров;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.

уметь:

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

знать:

- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения,
- санитарно-эпидемиологические требования;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 312 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 204 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 130 часов;

самостоятельной работы студента – 74 часа;

учебной и производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД) **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
ПК 3.2.	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
ПК 3.3.	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5.	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.7.	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
ПК 3.8.	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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 (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента		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 3.1 - 3.8.	Раздел 1. Формирование характеристик товара и градации качества.	76	50	30		26			-	
	Раздел 2. Изучение ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров	128	80	30	20	48				
	Учебная практика	36						36		
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72								72
	Всего:	312	130				74	-	36	72

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МКД) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ1. Формирование характеристик товара и градации качества.		76	
МКД 03.01 Теоретические основы товароведения		76	
Тема 1.1. Методологические основы	Содержание учебного материала	28	2
	1. Введение в дисциплину: основные понятия, история развития	2	
	2. Методы товароведения	2	
	3. Основные характеристики товара	2	
	4. Кодирование товаров	2	
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	10	
	1. Классификация товаров фасетным и иерархическим методом	2	
	2. Определение основополагающих характеристик товаров	2	
	3. Распознавание и анализ систем кодирования товаров	2	
	4. Изучение алгоритмов расчёта контрольной цифры штрихового кода	2	
	5. Работа в системе «Честный знак».	2	
	Контрольная работа	0	
	Самостоятельная работа - работа с учебным материалом в контексте лекций; - проработка, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам учебника); - решение производственных (профессиональных) задач; - подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практических работ. - составление схем; - заполнение таблиц	10	
	Тема 1.2. Ассортиментные характеристики товаров	Содержание учебного материала	
1. Ассортимент товаров: понятие, виды, принципы построения ассортиментной политики		2	
Лабораторные работы		0	
Практические занятия		6	
1. Изучение основных показателей ассортимента		2	

	2.	Решение задач на расчёт основных показателей ассортимента	2	
	3.	Анализ принципов построения ассортиментной политики торговых предприятий	2	
	Контрольная работа		0	
	Самостоятельная работа - работа с учебным материалом в контексте лекций; - подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя; выполнение заданий практической работы, оформление практических работ; - решение задач		4	
Тема 1.3. Качественные характеристика товара	Содержание учебного материала		34 пересчитайте	2
	1.	Качество товаров: понятие, факторы, формирующие и сохраняющие качество	2	
	2.	Понятие сортамент. Основные правила определения сорта отдельных групп товаров	2	
	3.	Хранение товаров, как фактор сохраняющий качество. Естественная убыль.	2	
	4.	Товарная информация, как фактор сохраняющий качество.	2	
	5.	Тара и упаковка, как фактор сохраняющий качество	2	
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		14	
	1.	Изучение и анализ видов дефектов отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров	2	
	2.	Решение задач на определение товарного сорта и допуска продукции к реализации	2	
	3.	Изучение принципов размещения на хранение отдельных видов товаров	2	
	4.	Решение задач на расчет естественной убыли	2	
	5.	Изучение и расшифровка товарной информации на потребительской и транспортной таре	2	
	6.	Изучение принципов размещения и выкладки товаров в торговом зале.	2	
	7.	Зачетное занятие	2	
	Контрольная работа		0	
	Самостоятельная работа - работа с учебным материалом в контексте лекций; - проработка, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам учебника); - решение производственных (профессиональных) задач; - подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практических работ. - составление схем; - заполнение таблиц (виды дефектов, их значение)		12	
МДК 03.02. Товароведение продовольственных и			128	

непродовольственных товаров			
Раздел 2. Изучение ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров		128	
Тема 2.1. Изучение ассортимента товаров	Содержание учебного материала 1 Текстильные товары: волокна, ткани, нетканые материалы, искусственный мех 2 Швейные и трикотажные товары: основы производства, классификация 3 Обувные товары: основы производства, классификация 4 Пушно-меховые и овчинно-шубные товары: основы производства, классификация 5 Парфюмерно – косметические товары. 6 Силикатные и керамические товары 7 Товары бытовой химии: сырье для производства отдельных видов, классификация 8 Электробытовые товары: классификация 9 Игрушки и канцелярские товары. 10 Галантерейные и ювелирные товары 11 Бакалейные товары 12 Овощные культуры. Плодовые и ягодные культуры 13 Сахар. Крахмал и крахмалопродукты. Мёд. Кондитерские изделия 14 Вкусовые товары 15 Молоко, сливки, молочные консервы, кисломолочные продукты, сыры, масло коровье 16 Мясо, колбасные изделия, мясокопчёности. Мясные консервы 17 Рыба, рыбные продукты. Нерыбные морепродукты. 18 Яйца, яичные продукты. 19 Растительные масла и продукты их переработки. Животные топлёные жиры Лабораторные работы Практические занятия 1 Изучение ассортимента и торгово-коммерческих характеристик текстильных товаров 2 Изучение ассортимента и торгово-коммерческих характеристик швейных и трикотажных товаров 3 Изучение ассортимента и торгово-коммерческих характеристик обуви 4 Изучение ассортимента и торгово-коммерческих характеристик пушно-меховых и овчинно-шубных товаров 5 Изучение ассортимента и принципов оценки качества парфюмерно-косметических товаров 6 Изучение ассортимента и принципов оценки качества силикатных и керамических товаров 7 Определение видов и оценка качества товаров бытовой химии 8 Изучение особенностей маркировки электробытовых товаров	128	2

	9	Определение видов, назначения, возрастных групп игрушек, оценка качества игрушек	1	
	10	Изучение маркировки и ассортимента строительных и мебельных товаров	2	
	11	Изучение ассортимента и оценка качества зерномучных продуктов	2	
	12	Изучение помологических сортов плодов и овощей и оценка их качества согласно ГОСТа	2	
	13	Распознавание ассортимента и оценка качества кондитерских товаров	2	
	14	Распознавание ассортимента и оценка качества вкусовых продуктов	1	
	15	Распознавание ассортимента и оценка качества молока и молочных продуктов	2	
	16	Распознавание ассортимента и оценка качества мяса и мясных продуктов	2	
	17	Распознавание ассортимента и оценка качества рыбы и рыбных продуктов	2	
	18	Зачётное занятие	2	
	Контрольная работа		0	
	Самостоятельная работа: - Работа с учебным материалом в контексте лекций - Систематическая проработка, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). - Подготовка вопросов и тезисов к семинару - Решение производственных (профессиональных) задач, ситуаций - Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практических работ - Подготовка тестов с эталоном ответов - Ответы на вопросы - Составление опорного конспекта - Составление кроссвордов - Составление алгоритмов - Составление рекламной информации - Составление отчёта по экскурсии - Составление схем - Изучение методических указаний по выполнению курсовой работы - Оформление курсовой работы		48	
Тема 2.2 Курсовые работы			20	
Учебная практика. Виды работ: - определение показателей ассортимента. - изучение формирования ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации. - распознавание товаров по ассортиментной принадлежности. - оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями. - установление градаций качества. - определение факторов качества товаров и их классификация. - изучение методов определения качества продукции различными методами. - обеспечение надлежащего качества и сохранности товара. - оформление товарно-сопроводительных документов и маркировка - расшифровка маркировки.			36	

- контроль режима и сроков хранения товаров		
Производственная практика Виды работ: - ознакомление с предприятием торговли. - определение показателей ассортимента; - распознавание товаров по ассортиментной принадлежности; - оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями; -установление градаций качества; -расшифровка маркировки; - контроль режима и сроков хранения товаров; - соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;	72	
Итого	312	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля проходит в лаборатории товароведения.

Оборудование учебной лаборатории товароведения:

- рабочие места на 30 студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно - методической документации;
- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (образцы товаров)

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие компьютерные программы.

В процессе реализации профессионального модуля студенты проходят обязательную учебную и производственную практику.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров - М: Издательский центр «Академия», 2019 г.
2. Голубкина Т.С., Никифорова Н.С. и др. Розничная торговля продовольственными товарами.- 2-е изд. перераб.-М.-Издательский центр «Академия», 2019г.
3. Ходыкин А.П. и др. Товароведение н продовольственных товаров - М: Издательский центр «Академия», 2018г.

Справочники:

Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2 т.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.-384с. - ISBN 978-5-7695-2356-4

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия

1. Козюлина Н.С. Продавец, контролер-кассир. - М.: Дашков и К, 2017 г. - 396 с. - ISBN 5-91131-293-X
2. Криштафович В.И., Колобов С.В. Методы и техническое обеспечение контроля качества (продовольственные товары) (2-е издание). - М.: Дашков и К, 2018 г. - 124 с. - ISBN 5-91131-389-8

3. Романов А.С. и др. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность. 2-е изд.,испр. - Томск: Сибирское унив. изд-во, 2017 г. - 278 с.- ISBN 978-5-379-00186-5
4. Кащенко В.Ф., Кащенко Л. В. Торговое оборудование. - М.:Альфа-М, 2008 г. - 398 с. - ISBN 5-98281-070-3
5. Тюнюков Б.К., Коршунов Н.П. Электронная техника предприятий торговли. - М.: КНОРУС, 2006 г.- 192 с.- ISBN 5-85971-097-6;
6. Памбухчиянц, О.В. Пособие для продавца продовольственных товаров. - М.: Дашков и К, 2008 г.- 316 с. - ISBN 978-5-91131-623-5;
7. Чепурной, И.П Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учеб. пособие. - М.: Дашков и К, 2017 г.- 404 с. - ISBN 5-91131-354-5;
8. Шевченко, В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник. -М.: Инфра-М, 2016 г. - 544 с.- ISBN 5-16-002202-3;
9. Позняковский В.М. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность, 2-е издание. - Новосибирск: Сибирское унив. изд-во, 2017 г. - 311 с.- ISBN 978-5-379-00189-6;
- 10.Плотникова, Т.В., Позняковский, В.М. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность. 4-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское унив. изд-во, 2017 г. - 304 стр.- ISBN 978-5-379-
11. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
12. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
13. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
14. Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. Пост. Правительства РФ от 20.10.1998 № 1222, от 02.10.1999 № Ц04, от 06.02.2002 № 81, от 12.07.2003 № 421);
15. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.;
16. ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769- ст
17. ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009г. № 770-ст.;
18. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст;
19. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно- технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-6);
20. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно- технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена

постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-7).

Отечественные журналы:

1. «Современная торговля»,
2. «Мерчендайзинг»,
3. «Торговое оборудование».

Интернет-ресурсы:

1. www.gsen.ru - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
2. www.gks.ru - сайт Госкомстата;
3. www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
4. www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;
5. www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;
6. www.consultant.ru - справочно - правовая система Консультант Плюс;
7. www.retailer.ru - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;
8. www.reteilerclub.ru - учебно-информационный проект Супер- розница

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Преподавание МДК 03.01. «Теоретические основы товароведения» и МДК 03.02. «Изучение ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров» имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются практические занятия, которые проводятся после изучения соответствующих тем. Для развития творческой активности обучающихся в программе предусмотрено выполнение самостоятельных творческих работ.

Освоению данного модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин: экономика организации, статистика, менеджмент, документальное обеспечение управления, правовое обеспечение профессиональной деятельности, логистика, бухгалтерский учёт, стандартизация, метрология и подтверждение соответствия, безопасность жизнедеятельности.

В процессе изучения ПМ. 03 преподаватели и мастера производственного обучения используют активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Практическая подготовка проводится в предприятиях города и региона.

Формой итоговой аттестации по ПМ. 03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров», является проведение междисциплинарного экзамена.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего и высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 лет на предприятиях индустрии питания.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: представители администрации образовательного учреждения, сотрудники предприятий индустрии питания, мастера производственного обучения.

Опыт деятельности на предприятиях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Педагогические работники: дипломированные специалисты – преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения

Мастера производственного обучения имеют 4-5 разряд по профессии рабочего.

Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 год.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	Демонстрировать умения в формировании ассортимента, размещении товаров, разработке ассортиментного перечня.	Экспертная оценка на практическом экзамене
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	Демонстрировать умения в расчёте товарных потерь, соблюдении условий и сроков хранения, разработке и выполнению мероприятий по предупреждению потерь	Экспертная оценка на практическом экзамене
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	Демонстрировать умения в расшифровке маркировки товаров, расчёте штрихового кода, обозначениях информационных знаков.	Экспертная оценка выполнения практической работы
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	Демонстрировать знания ассортимента и качества товаров, в диагностике дефектов и методах их устранения, в установлении товарного сорта.	Экспертная оценка на практическом экзамене
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	Обоснование правильности условий и сроков хранения, транспортировки товаров Демонстрировать знания в оформлении сопроводительных документов	Экспертная оценка на практическом экзамене
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологич	Демонстрировать умения по оценке качества тары и тароматериалов, в умении осуществлять тарооборот	Экспертная оценка на практическом экзамене

еских требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.		
ПК 3.7 Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	Демонстрировать умения в установлении веса товара, проверке массы, объёма.	Экспертная оценка на практическом экзамене
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	Демонстрировать умения работы с нормативно технической документацией и определения качества товаров.	Экспертная оценка на практическом экзамене

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	Наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы и учебно - производственных работ.
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы и учебно - производственных работ.
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях	– демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за	наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях,

и нести за них ответственность.	них ответственность.	при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы и учебно - производственных работ.
ОК.4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. – решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации	Наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы и учебно - производственных работ.
ОК.6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; – выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе; – участие в планировании и организации групповой работы; участие в планировании и организации групповой работы	Наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении учебно - производственных работ.
ОК.7 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	= планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 12.Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	– демонстрация использования нормативных документов	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике