

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.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

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 «Техникум питания и торговли».

Разработчик:

Хроленко Н.В., преподаватель ГАПОУ «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

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа профессионального модуля является частью 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 индустрии питания).

1.2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля.

С целью овладения указанным видам профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- определения и анализа основных экономических показателей работы РТП;
- изучения и учета спроса покупателей;
- оформления заказов на завоз товаров, формирования торгового ассортимента, работы с поставщиками;
- идентификации товаров по ассортиментной принадлежности, приемки по качеству и количеству, правильности оформления товаросопроводительных документов;
- правильной эксплуатации торгово-технологического оборудования, соблюдения правил техники безопасности при работе;
- проверки правил и условий хранения товаров, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки в торговом зале;
- обслуживания покупателей с соблюдением правил и культуры торговли;
- документального учета товароматериальных ценностей;
- учета и списания товарных потерь;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к торговым организациям.

уметь:

- характеризовать деятельность РТП;
- идентифицировать товары, читать маркировку;
- оценивать и обеспечивать качество и безопасность товаров, диагностировать дефекты, определять градации качества, работать с документами по подтверждению соответствия;
- определять количество товаров;
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
- подготавливать товары к продаже, производить выкладку товаров в

торговом зале;

- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования к работе;
- использовать в технологическом процессе торгового оборудования, устранять мелкие неисправности;
- обслуживать покупателей в соответствии с правилами и культурой торговли;
- соблюдать правила торговли продовольственными товарами;
- обеспечивать сохранность и вести учет денежной массы и товарно-материальных ценностей;
- изучать, вести учет покупательского спроса;
- соблюдать правила техники безопасности;
- обследовать торговое предприятие для выявления соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к торговым организациям.

знать:

- основные экономические показатели работы РТП, методику их анализа, влияние на величину заработной платы продавца;
- правила техники безопасности, противопожарной безопасности и охраны труда для продавца продовольственных товаров;
- основы микробиологии, санитарии и гигиены, санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям.
- порядок и правила трудоустройства и увольнения продавца продовольственных товаров;
- правила работы РТП; основные правила торговли продовольственными товарами, правила обмена товаров, ответственность продавца за нарушение правил торговли;
- правила контроля предприятий торговли, права и обязанности продавца при проведении контроля;
- технологию товароснабжения розничной торговой сети;
- основные составляющие культуры торговли;
- правила приемки товаров по качеству и количеству, потребительские свойства и порядок идентификации продовольственных товаров;
- порядок и особенности продажи продовольственных товаров;
- правила оформления документов, обеспечивающих товародвижение, сохранность и учет товарно-материальных ценностей.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего - 274 часа, в том числе:

максимальную учебную нагрузку обучающегося - 166 часов, включая:

- обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 110 часов;
- самостоятельную работу обучающегося – 56 часов;
- учебную практику - 36 часов;
- производственную практику – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

| Код | Наименование результата обучения |
|---------|---|
| ПК 4.1 | Определять основные экономические показатели работы РТП. |
| ПК 4.2 | Участвовать в изучении спроса покупателей, формировании ассортимента в соответствии с ассортиментным перечнем РТП, оформлении заказов на поставку товаров в соответствии со спросом покупателей; вести учет реализованного и нереализованного спроса. |
| ПК 4.3 | Идентифицировать ассортиментную принадлежность продовольственных товаров, оценивать качество, диагностировать дефекты. |
| ПК 4.4 | Участвовать в приемке товаров по качеству и количеству, проводить контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. |
| ПК 4.5 | Размещать товар на хранение; контролировать условия, сроки хранения и реализации продаваемых продуктов. |
| ПК 4.6 | Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. |
| ПК 4.7 | Участвовать в обслуживании покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. |
| ПК 4.8 | Обеспечивать культуру и соблюдение правил торговли, Закона «О защите прав потребителей». |
| ПК 4.9 | Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. |
| ПК 4.10 | Участвовать в мероприятиях по контролю сохранности товарно-материальных ценностей. |
| 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 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. |

| | |
|--------|--|
| ОК 04. | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде |
| 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. |

(Изменение № 1 от 14.10.2022 г., таблица 1)

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

| Код профессиональных компетенций | Наименование раздела профессионального модуля | Всего часов (максимальная учебная нагрузка и практика) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | |
|----------------------------------|---|---|---|--|--|-------------------------------------|--|----------------|--|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Самостоятельная работа обучающегося | | Учебная, Часов | Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная) |
| | | | 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 4.1 - 4.10 | Раздел 1.ПМ 04 Выполнение работ по рабочей профессии Продавец продовольственных товаров | 202 | 110 | 64 | 0 | 56 | 0 | 36 | 0 |
| ПК 4.1 - 4.10 | Производственная практика (по профилю специальности) часов | 72 | | | | | | | 72 |
| | Всего | 274 | 110 | 64 | 0 | 56 | 0 | 36 | 72 |

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

| Раздел ПМ 04. Выполнение работ по рабочей профессии Продавец продовольственных | | Объём часов | Уровень освоения |
|--|--|--------------------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| МДК 04.01. Организация работы продовольственных магазинов | | | |
| Тема 1.1. Охрана труда на предприятиях розничной торговли. | Содержание 1 Санитарные правила и охрана труда на предприятиях розничной торговли . Виды инструктажей. Противопожарная безопасность Производственный травматизм и профессиональные заболевания Практические занятия 1 Изучение законодательства РФ по охране труда | 4 2 2 | 2 2 |
| Тема 1.2. Организация труда в магазине | Содержание 1 Организация труда в магазине Порядок оформления на работу и увольнения продавцов. Трудовой договор, порядок оформления, содержание. Трудовая книжка. Материальная ответственность в ТП (договор индивидуальной и коллективной материальной ответственности). Организация труда продавцов, их права и обязанности. Практические занятия 1 Оформление трудового договора, договора материальной ответственности | 4 2 2 | 2 2 |
| Тема 1.3. Правила работы магазина | Содержание 1 Основные правила работы РТП. Основные правила торговли продовольственными товарами. . 2 Ответственность за нарушение правил торговли. Закон « О защите прав потребителей». Контроль за работой магазина. Права и обязанности продавца при проведении контроля Практические занятия 1 Решение ситуационных задач (Закон «О защите прав потребителей»). 2 Требования к обслуживающему персоналу предприятия торговли 3 Квалификационная характеристика профессии продавец по КС . Должностная инструкция | 10 2 2 6 | 2 2 |
| Тема 1.4. Культура торговли | Содержание 1 Культура торговли Понятие о культуре торговли и ее основные составляющие. Профессиональная этика. Практические занятия 1 Этикет продавца | 4 2 2 | 2 |
| Тема 1.5. Ассортимент | Содержание | 24 | |

| | | | | |
|---|--|---|-----------|-----------|
| продовольственных товаров. | 1 | Изучение ассортимента продовольственных товаров | 4 | |
| | Практические занятия | | 20 | |
| | 1 | Товароведная характеристика зерномучных и хлебобулочных изделий | | |
| | 2 | Товароведная характеристика плодоовощных товаров | | |
| | 3 | Товароведная характеристика пищевых концентратов, сахара и мёда. | | |
| | 4 | Товароведная характеристика кондитерских товаров. | | |
| | 5 | Товароведная характеристика вкусовых товаров | | |
| | 6 | Товароведная характеристика молочных товаров. | | |
| | 7 | Товароведная характеристика масложировых и яичных товаров. | | |
| | 8 | Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов. | | |
| | 9 | Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров. | | |
| | 10 | Контрольная работа | | |
| Тема 1.6. Технология товароснабжения розничной торговой сети | Содержание | | 10 | |
| | 1 | Сущность и основные требования к организации товароснабжения розничной торговой сети. | 2 | 2 |
| | 2 | Источники товароснабжения | 2 | 2 |
| | 3 | Формы и методы товароснабжения розничных торговых предприятий. | 2 | 2 |
| | Практические занятия | | 4 | |
| | 1 | Основные нормативные документы на поставку товаров | | |
| | 2 | Товарные запасы | | |
| Тема 1.7. Приемка товаров по качеству и количеству. Потери товаров | Содержание | | 14 | |
| | 1 | Приёмка товаров по количеству | 2 | 2 |
| | 2 | Приёмка товаров по качеству | 2 | 2 |
| | 3 | Документальное оформление приёмки по количеству и качеству | 2 | 2 |
| | 4 | Виды потерь. Порядок их списания Меры по предупреждению и снижению потерь. | 2 | 2 |
| | Практические занятия | | 6 | |
| | 1 | Заполнение реквизитов сопроводительных документов. | | |
| | 2 | Документальное оформление потерь продовольственных товаров в РТП | | |
| | 3 | Технология приёмки товаров в магазине | | |
| | Тема 1.8 Технология хранения продовольственных товаров | Содержание | | 10 |
| 1 | | Технология хранения продовольственных товаров | 2 | |
| 2 | | Особенности хранения продовольственных товаров | 2 | |
| Практические занятия | | 6 | | |
| 1 | | Размещение на хранение продовольственных товаров | | 2 |
| 2 | | Создание необходимого температурного режима | | |
| 3 | | Меры по сокращению потерь при хранении товаров | | |
| Тема 1.9 Технология подготовки продовольственных товаров к | Содержание | | 8 | |

| | | | | |
|--|-----------------------------|---|----------|---|
| продаже | 1 | Технология подготовки продовольственных товаров к продаже | 2 | 2 |
| | 2 | Особенности подготовки отдельных видов продовольственных товаров к продаже | 2 | |
| | Практические занятия | | 4 | 2 |
| | 1 | Основные операции подготовки товаров к продаже | | |
| | 2 | Правила оформления ценников на реализуемые товары | | |
| Тема 1.10.Технология размещения и выкладки товаров | Содержание | | 8 | |
| | 1 | Технология размещения и выкладки товаров | 2 | |
| | 2 | Особенности и значение организации выкладки и размещения товаров | 2 | |
| | Практические занятия | | 4 | |
| | 1 | Виды, способы и правила выкладки товаров | | |
| | 2 | Рекомендации по размещению товаров | | |
| Тема 1.11. Продажа продовольственных товаров | Содержание | | 8 | |
| | 1 | Методы продажи товаров в магазине. Процесс продажи товаров. | 2 | 2 |
| | 2 | Особенности продажи некоторых групп товаров | 2 | 2 |
| | Практические занятия | | 4 | |
| | 1 | Отработка навыков продажи продовольственных товаров | | |
| Тема 1.12. Отчетность материально-ответственных лиц | Содержание | | 6 | |
| | 1 | Отчетность материально-ответственных лиц Порядок ведения учета и сдачи денежной выручки в РТП; порядок ведения учета товаров и тары в РТП. Порядок и правила проведения инвентаризации в РТП. Документальное оформление инвентаризации и её результатов. | 2 | 2 |
| | Практические занятия | | 4 | |
| | 1 | Составление товарно-денежного отчета, заполнение инвентаризационной описи | | |
| Самостоятельная работа обучающихся Составление опорных конспектов. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Тестирование, контрольные работы. Подготовка сообщения, презентаций. Решение производственных (профессиональных) задач. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практических работ. Разработка тестовых заданий с эталоном ответа, кроссвордов Составление рекламной информации. | | | 56 | |
| Учебная практика Виды работ Подготовка рабочего места продавца Оформление ценников Ознакомление с оборудованием | | | 36 | |

| | | |
|--|-----------|--|
| <p>Идентификация ассортимента продовольственных товаров</p> <p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>Приемка продовольственных товаров по качеству и количеству</p> <p>Идентификация ассортимента продовольственных товаров</p> <p>Изучение правил размещения продовольственных товаров на хранение в соответствии с правилами хранения, соблюдением техники безопасности и санитарно-эпидемиологических требований</p> <p>Овладение навыками подготовки продовольственных товаров к продаже, приемами выкладки товаров в торговом зале.</p> <p>Овладение навыками подготовки к работе торгового оборудования и торгового инвентаря</p> <p>Отработка навыков обслуживания покупателей в соответствии с правилами торговли, соблюдением техники безопасности и санитарно-эпидемиологических требований</p> <p>Ознакомление с порядком изучения и учета покупательского спроса в РТП.</p> <p>Ознакомление с порядком и правилами учета и контроля сохранности товарно-материальных ценностей в РТП.</p> | <p>72</p> | |
|--|-----------|--|

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации профессионального модуля имеется в наличии учебный кабинет «Междисциплинарные курсы»

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места на 30 студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- учебно-методическое обеспечение предмета;
- плакаты.

Технические средства обучения:

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

В процессе реализации профессионального модуля студенты проходят обязательную учебную практику, которая проходит концентрированно.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

1. Абоимова Н.Э. Организация и технология розничной торговли. Организация и технология розничной торговли - М.-Издательский центр «Академия», 2013.- 249с.

2. Голубкина Т.С., Никифорова Н.С. и др. Розничная торговля продовольственными товарами.- 2-е изд. перераб.- М.-Издательский центр «Академия», 2011.- 544с.

3. Арустамов, Э.А. Техническое оснащение торговых организаций.- М.: Издательский центр «Академия», 2012.- 208с. - ISBN 978-5-7695-35741

2 Справочники:

Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2 т.- М.: Издательский центр «Академия», 2008.- 384с. - ISBN 978-5-7695-2356-4

Дополнительные источники:

1 Учебники и учебные пособия

1. Иванов Г.Г. Организация и технология коммерческой деятельности. – М: - Издательский центр «Академия», 2010

2. Иванов Г.Г. Организация и технология коммерческой деятельности. Практикум. – М: - Издательский центр «Академия», 2010

3. Козюлина Н.С. Продавец, контролер-кассир. - М.: Дашков и К, 2007 г. - 396 с.- ISBN 5-91131-293-X; Издательский центр «Академия», 2012.

4. Криштафович В.И., Колобов С.В. Методы и техническое обеспечение контроля качества (продовольственные товары) (2-е издание). - М.: Дашков и К, 2008 г. - 124 с. - ISBN 5-91131-389-8;
 5. Романов А.С. и др. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность. 2-е изд., испр. - Томск: Сибирское унив. изд-во, 2007 г. - 278 с. - ISBN 978-5-379-00186-5;
 6. Кащенко В.Ф., Кащенко Л. В. Торговое оборудование. - М.: Альфа-М, 2008 г. - 398 с. - ISBN 5-98281-070-3
 7. Тюнюков Б.К., Коршунов Н.П. Электронная техника предприятий торговли. - М.: КНОРУС, 2006 г. - 192 с. - ISBN 5-85971-097-6; Памбухчиянц, О.В. Пособие для продавца продовольственных товаров. - М.: Дашков и К, 2008 г. - 316 с. - ISBN 978-5-91131-623-5;
 8. Чепурной, И.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учеб. пособие. - М.: Дашков и К, 2007 г. - 404 с. - ISBN 5-91131-354-5;
 9. Шевченко, В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник. - М.: Инфра-М, 2006 г. - 544 с. - ISBN 5-16-002202-3;
 10. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 11. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
 12. 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);
- ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.;
- 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
- 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 2009 г. № 770-ст.;
- 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.;
- 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); 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);
- 2 Отечественные журналы:
- «Современная торговля»,
«Мерчендайзинг»,
«Торговое оборудование».

Интернет-ресурсы:

www.gsen.ru - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

www.gks.ru - сайт Госкомстата;

www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;

www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;

www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;

www.consultant.ru - справочно - правовая система Консультант Плюс;

www.retailer.ru - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;

www.reteilerclub.ru - учебно-информационный проект Супер- розница

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Рабочая программа профессионального модуля обеспечивается учебно-методической документацией по разделу МДК.

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбор конкретных производственных ситуаций, тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. Реализация рабочей программы профессионального модуля обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Учебные дисциплины и профессиональный модуль, изучение которых предшествует освоению данного профессионального модуля:

ЕН.02. Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01. Экономика

ОП.07 Бухгалтерский учет

ОП. 04 Санитария и гигиена

В рамках освоения профессионального модуля проводится учебная практика с целью комплексного освоения обучающимися вида профессиональной деятельности: выполнение работ по рабочей профессии продавец продовольственных товаров, а также приобретение опыта практической работы обучающимся.

Учебная практика в объеме 144 часов проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется концентрировано после окончания теоретических занятий в рамках профессионального модуля.

Промежуточная аттестация по итогам практики проводится на основании сформированного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и отзыва руководителя практики в виде дифференцированного зачета.

Промежуточная аттестация по МДК согласно учебному плану - дифференцированный зачет.

Обязательной формой промежуточной аттестации по профессиональному

модулю является экзамен (квалификационный). Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций, определенных в разделе «2. Результаты освоения профессионального модуля».

Экзамен (квалификационный) проводится по окончании освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля - МДК, учебной практики.

Учет учебных достижений обучающихся проводится при помощи различных форм текущего контроля: тестирование, лабораторная работа, практические занятия, самостоятельная работа.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров» и по специальности «Коммерция (по отраслям)».

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего и высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 года на предприятиях торговли.

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

Опыт деятельности в предприятиях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Педагогический состав: 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 года.

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

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата. | Формы и методы контроля и оценки. |
|---|---|---|
| ПК 4.1. Определять основные экономические показатели работы РТП. | <ul style="list-style-type: none"> - правильное определение скорости оборота товаров по каждому товару; - правильный учет объемов товарооборота. | <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения ситуационных, тестовых заданий; - оценка устных и письменных ответов; - оценка выполнения практического занятия; - дифференцированный зачет по МДК, учебной и производственной практикам; - экзамен (квалификационный). |
| ПК 4.2. Участвовать в изучении спроса покупателей, формировании ассортимента в соответствии с ассортиментным перечнем РТП, оформлении заказов на поставку товаров в соответствии со спросом покупателей; вести учет реализованного и нереализованного спроса. | <ul style="list-style-type: none"> - точный и своевременный учет реализованного и нереализованного спроса; - правильное ведение журнала учета спроса покупателей; - точность диагностики неудовлетворенного спроса; - анкетирование потребителей с целью изучения спроса; - правильное, своевременное составление заявки на завоз товара; - профессиональное общение с торговыми агентами, заказ товаров по прайс-листам. | <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения практического занятия; - дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам; - экзамен (квалификационный). |
| ПК 4.3. Идентифицировать ассортиментную | <ul style="list-style-type: none"> - точная идентификация ассортиментной принадлежности и | <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения практического занятия; - дифференцированный |

| | | |
|--|---|--|
| <p>принадлежность продовольственных товаров, оценивать качество, диагностировать дефекты.</p> | <p>характеристика потребительских свойств продовольственных товаров; - точная диагностика сортности и дефектов продовольственных товаров; - правильная органолептическая оценка качества продовольственных товаров.</p> | <p>зачет по учебной и производственной практикам; - экзамен (квалификационный).</p> |
| <p>ПК 4.4. Участвовать в приемке товаров по качеству и количеству, проводить контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</p> | <p>- последовательная приемка товаров, согласно требований нормативных документов и правил техники безопасности; - правильная проверка сопроводительных документов; - точный подсчет количества товаров; - верное определение качества товаров по органолептическим показателям в соответствии с требованиями стандартов и технических регламентов.</p> | <p>- оценка выполнения ситуационных, тестовых заданий; - оценка выполнения практического занятия; - дифференцированный зачет по МДК, учебной и производственной практикам; - экзамен (квалификационный). - оценка выполнения самостоятельной работы;</p> |
| <p>ПК 4.5. Размещать товар на хранение; контролировать условия, сроки хранения и реализации продаваемых продуктов.</p> | <p>- размещение товаров на хранение в соответствии с требованиями нормативных документов и правилами техники безопасности; - соблюдение правил и выбор климатических параметров хранения; планирование и организация контроля условий и сроков хранения</p> | <p>- оценка выполнения практического занятия; - дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам; - экзамен (квалификационный).</p> |
| <p>ПК 4.6. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.</p> | <p>- правильная, в соответствии с нормативнотехнической документацией, подготовка товаров к продаже. размещение и выкладка товаров в торговом зале в соответствии</p> | <p>- оценка выполнения практического занятия; - дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам;</p> |

| | | |
|---|---|---|
| | с правилами торговли, планограммой и правилами техники безопасности. | - экзамен (квалификационный). |
| ПК 4.7. Участвовать в обслуживании покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. | <ul style="list-style-type: none"> - профессиональное обслуживание покупателей; - грамотное консультирование в соответствии с требованиями стандартов обслуживания. консультации покупателей; - поддержание и соблюдение санитарногигиенических правил на рабочем месте; - стремление удовлетворить любую заявку покупателя | <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения практического занятия; - дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам; - экзамен (квалификационный). |
| ПК 4.8. Обеспечивать культуру и соблюдение правил торговли, Закона «О защите прав потребителей». | <ul style="list-style-type: none"> соблюдение правил речевого этикета; - наличие спецодежды и хорошее ее состояние; - профессиональные консультации покупателей; - поддержание и соблюдение санитарногигиенических правил на рабочем месте; - стремление удовлетворить любую заявку покупателя | <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения ситуационных, тестовых заданий; - оценка устных и письменных ответов; оценка выполнения практического занятия; - дифференцированный зачет по МДК, учебной и производственной практикам; - экзамен (квалификационный). |
| ПК 4.9. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. | <ul style="list-style-type: none"> - правильная эксплуатация весоизмерительного оборудования, в соответствии с нормативно-технической документацией и правилами техники безопасности; - правильная эксплуатация холодильного оборудования, в соответствии с нормативно-технической документацией и правилами техники безопасности; правильная эксплуатация | <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения практического занятия; - дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам; - экзамен (квалификационный). |

| | | |
|---|--|---|
| | механического и торгового инвентаря - оборудования, в соответствии с нормативно-технической документацией и правилами техники безопасности. | |
| ПК 4.10. Участвовать в мероприятиях по контролю сохранности товарно-материальных ценностей. | <ul style="list-style-type: none"> - бережное аккуратное отношение к товарно-материальным ценностям; - обеспечение контроля сохранности товарно-материальных ценностей в соответствии с требованиями нормативных документов; - правильное ведение журнала учета денежной выручки; | <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения ситуационных, тестовых заданий; - оценка устных и письменных ответов; - оценка выполнения практического занятия; - дифференцированный зачет по МДК, учебной и производственной практикам; - экзамен (квалификационный). |

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 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. | - Выбор и применение способов решения профессиональных задач | Оценка эффективности и качества выполнения задач |

| | | |
|---|--|---|
| <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> | <p>Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных - задач, профессионального и личностного развития.</p> | <p>Оценка решения ситуационных задач на практических занятиях Наблюдение и оценка деятельности обучающихся во время производственной практики</p> |
| <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p> | <p>- Демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; выстраивание траектории профессионального развития и самообразования; осознанное планирование повышения квалификации</p> | <p>Осуществление самообразования, использование современной научной и профессиональной терминологии, участие в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях, оценка способности находить альтернативные варианты решения стандартных и нестандартных ситуаций, принятие ответственности за их выполнение</p> |
| <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> | <p>- взаимодействие с коллегами, преподавателями в ходе обучения; - выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе; - терпимость к другим мнениям и позициям; - оказание помощи участникам команды; - нахождение продуктивных способов реагирования в</p> | <p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в коллективе в процессе практических занятий и на практике</p> |

| | | |
|---|--|---|
| | конфликтных ситуациях | |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста. | - Демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять документацию на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста | Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе |
| ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | - Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках | Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации и иностранных языках |
| 1.Идентифицировать ассортиментную принадлежность продовольственных товаров, оценивать качество, диагностировать дефекты. | - точная идентификация ассортиментной принадлежности и характеристика потребительских свойств продовольственных товаров; - точная диагностика сортности и дефектов продовольственных товаров; - правильная органолептическая оценка качества продовольственных | - оценка выполнения практического занятия; - дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам; - экзамен (квалификационный). |

| | товаров. | |
|--|---|--|
| 2. Участвовать в приемке товаров по качеству и количеству, проводить контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | <ul style="list-style-type: none"> - последовательная приемка товаров, согласно требований нормативных документов и правил техники безопасности; - правильная проверка сопроводительных документов; - точный подсчет количества товаров; - верное определение качества товаров по органолептическим показателям в соответствии с требованиями стандартов и технических регламентов. | <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения ситуационных, тестовых заданий; - оценка выполнения практического занятия; - дифференцированный зачет по МДК, учебной и производственной практикам; - экзамен (квалификационный). оценка выполнения самостоятельной работы; |
| 3. Размещать товар на хранение; контролировать условия, сроки хранения и реализации продаваемых продуктов. | <ul style="list-style-type: none"> - размещение товаров на хранение в соответствии с требованиями нормативных документов и правилами техники безопасности; - соблюдение правил и выбор климатических параметров хранения; - планирование и организация контроля условий и сроков хранения. | <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения практического занятия; - дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам; - экзамен (квалификационный). |
| 4. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. | <ul style="list-style-type: none"> - правильная, в соответствии с нормативнотехнической документацией, подготовка товаров к продаже. - размещение и выкладка товаров в торговом зале в соответствии с правилами торговли, планограммой и правилами техники безопасности. | <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения практического занятия; - дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам; - экзамен (квалификационный). |

| | | |
|---|---|--|
| <p>5. Участвовать в обслуживании покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - профессиональное обслуживание покупателей; - грамотное консультирование в соответствии с требованиями стандартов обслуживания. | <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения практического занятия; - дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам; - экзамен (квалификационный). |
| <p>6. Обеспечивать культуру и соблюдение правил торговли, Закона «О защите прав потребителей».</p> | <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил речевого этикета; - наличие спецодежды и хорошее ее состояние; - профессиональные | <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения ситуационных, тестовых заданий; - оценка устных и письменных ответов; - оценка выполнения |
| | <p>консультации покупателей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - поддержание и соблюдение санитарногигиенических правил на рабочем месте; - стремление удовлетворить любую заявку покупателя. | <p>практического занятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> - дифференцированный зачет по МДК, учебной и производственной практикам; - экзамен (квалификационный). |
| <p>7. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - правильная эксплуатация весоизмерительного оборудования, в соответствии с нормативно-технической документацией и правилами техники безопасности; - правильная эксплуатация холодильного оборудования, в соответствии с нормативно-технической документацией и правилами техники безопасности; - правильная эксплуатация механического и торгового инвентаря - оборудования, в соответствии с нормативно-технической документацией | <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения практического занятия; - дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам; - экзамен (квалификационный). |

