

Приложение 3.20
к ООП по профессии
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

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	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. №723, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Продажа продовольственных товаров* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 1) осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары;
- 2) осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку;
- 3) обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров;
- 4) соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов;
- 5) осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования;
- 6) осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей;
- 7) изучать спрос покупателей.

Программа профессионального модуля может быть использована как часть профессиональной образовательной программы по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

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

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

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, 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;
- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;

- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

знать:

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

- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.

- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- устройство и принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;

- Закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего часов **926** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **278** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 188 часов;

самостоятельной работы обучающегося 90 часов;

учебной и производственной практики - **648** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: *Продажа продовольственных товаров*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 2.2.	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 2.3.	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 2.4.	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 2.5.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 2.6.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 2.7.	Изучить спрос покупателей.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план 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 1-3	МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами	638	188	40	-	90	-	360	
	Производственная практика, (по профилю специальности), часов	288							288
Всего:		926	188	40	-	90	-	360	288

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

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	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
ПМ.02. Продажа продовольственных товаров			
МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		188	
Раздел 1. Оборудование торговых предприятий			
Тема 1.1. Немеханическое оборудование торговых организаций	Содержание	2	2
1	Введение. Роль технической оснащённости для предприятий торговли. Классификация торгового оборудования. Правила охраны на предприятиях торговли. Немеханическое оборудование: понятие, значение, классификация НМО. Мебель для торговых залов. Мебель для подсобных помещений. Тара – оборудование. Требования, предъявляемые к НМО. Торговый инвентарь: понятие, назначение, классификация, виды торгового инвентаря. Требования, предъявляемые к инвентарю, правила использования. Уход за инвентарём.	2	
Тема 1.2. Измерительное оборудование	Содержание	9	2
1	Весоизмерительное оборудование: понятие, значение, классификация измерительного оборудования. Требования техники безопасности и производственной санитарии при эксплуатации весоизмерительного оборудования. Органы госнадзора за измерительным оборудованием и их функции.	2	
2	Весы настольные циферблатные: устройство, правила эксплуатации. Правила поверки. Гири и меры объёма. Классификация, виды гирь, правила поверки	2	
3	Весы электронные: назначение, типы, особенности устройства, правила эксплуатации. Возможные неисправности, причины возникновения и способы устранения. Поверка весов.	2	
4	Весовые чекопечатающие комплексы: назначение, типы, особенности устройства, правила эксплуатации. Поверка.	2	

1	2		3	4
	5	Весы товарные: назначение, устройство, типы, правила эксплуатации. Правила поверки.	1	
	Практические занятия		4	
	1	Установка товарных и настольных циферблатных весов, подготовка к работе и работа на них	2	
	2	Установка электронных весов и весового чекопечатающего комплекса, подготовка к работе и работа на них	2	
Тема 1.3. Механическое оборудование	Содержание		10	
	1	Фасовочно-упаковочное оборудование. Значение, классификация, основные виды фасовочно-упаковочного оборудования. Характеристика термоупаковочного и вакуумного оборудования. Правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.	2	
	2	Измельчительно-режущее оборудование. Понятие, значение, классификация, правила эксплуатации. Уход за измельчительно-режущим оборудованием. Правила техники безопасности.	2	
	3	Подъёмно-транспортное оборудование. Понятие, значение, классификация. Характеристика средств малой механизации. Характеристика электромеханического ПТО. Правила техники безопасности.	2	
	4	Виды, устройство, правила эксплуатации холодильного оборудования. Холодильное оборудование: понятие, значение, классификация, основные источники холода. Характеристика основных видов. Устройство, техническое обслуживание холодильного оборудования и уход за ним.	2	
5	Торговые автоматы: понятие, значение, классификация. Правила эксплуатации и техническое обслуживание торговых автоматов.	2		
Раздел 2. Организация розничной торговли продовольственными товарами				
Тема 2.1. Общие вопросы розничной торговли продовольственными товарами	Содержание		4	
	1	Классификация продовольственных товаров. Общая классификация продовольственных товаров. Понятие об ассортименте и товарном соседстве. Химический состав и пищевая ценность. Общая классификация химических веществ, характеристика важных химических веществ; влияние на качество. Пищевая и энергетическая ценность продовольственных товаров: понятие, характеристика, показатели.	2	

1	2		3	4
	2	<p>Качество товара. Определение качества продовольственных товаров. Факторы, влияющие на качество товаров и методы их оценки. Показатели качества. Градации качества товара. Дефекты. Основы хранения продовольственных товаров. Консервирование продовольственных товаров. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров. Понятие идентификации и фальсификации продовольственных товаров. Закон РФ «О защите прав потребителей».</p>	2	
	Практические занятия		2	
	1	Определение энергетической ценности продовольственных товаров.	2	
Тема 2.2. Организация розничной торговли зерномучными товарами	Содержание		14	
	1	<p>Классификация зерномучных товаров. Общая классификация зерномучных товаров на подгруппы однородной продукции (зерно, продукты переработки зерна, мука, макаронные изделия и т.д.). Признаки классификации. Краткая характеристика зерна, особенности состава и строения зерна, влияющие на потребительские свойства (на примере зерна пшеницы). Характерные особенности зерна важнейших хлебных злаков, крупяных культур и бобовых (ржи, ячменя, риса, овса, проса, гречихи, гороха и фасоли).</p>	2	2
	2	<p>Ассортимент и товароведная характеристика основных подгрупп и видов крупы, муки. Классификация и ассортимент круп. Технология производства муки, виды помолов, классификация и ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, хранение муки.</p>	4	
	3	<p>Ассортимент и товароведная характеристика основных подгрупп и видов макаронных изделий. Пищевая ценность и химический состав макаронных изделий. Технология производства. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Требование к качеству. Упаковка, маркировка, хранение макаронных изделий.</p>	2	
	4	<p>Ассортимент и товароведная характеристика основных подгрупп и видов хлебобулочных изделий. Химический состав хлеба. Сырьё и технология производства хлеба. Классификация и ассортимент хлеба. Диетические и национальные хлебобулочные изделия. Дефекты хлебобулочных изделий. Упаковка, маркировка, хранение.</p>	2	
	5	<p>Ассортимент и товароведная характеристика основных подгрупп и видов сухарных и бараночных изделий. Классификация сухарных и бараночных изделий, пищевая ценность. Их виды. Упаковка, маркировка, хранение.</p>	2	

1	2		3	4
	6	<p>Факторы, формирующие и сохраняющие качество зерномучных товаров и технология их продажи. Факторы, формирующие качество: сырьё и производство. Градация качества. Показатели качества. Безопасность товаров. Распознавание дефектов зерномучных товаров. Товарные потери и меры по их сокращению. Идентификация подгрупп и видов зерномучных товаров. Особенности маркировки, упаковки и хранение зерномучных товаров. Особенности при обслуживании покупателей и продаже зерномучных товаров. Оборудование и инвентарь, используемый для продажи зерномучных товаров. Обслуживание покупателей в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей».</p>	2	
	Практические занятия		4	
	1	Идентификация ассортимента круп, муки и её сортов, макаронных изделий оценка качества по органолептическим показателям в соответствии с требованиями стандарта.	2	
	2	Идентификация ассортимента сухарных и бараночных изделий. Оценка качества по органолептическим показателям в соответствии с требованиями стандарта.	2	
Тема 2.3. Организация розничной торговли плодоовощными товарами	Содержание		12	
	1	Овощи: химический состав, пищевое и лечебное значение. Классификация и виды овощей, товароведная характеристика. Классификация овощей (<i>вегетативные:</i> клубнеплоды, корнеплоды, луковые, капустные, салатно-шпинатные, пряно-вкусовые, десертные и <i>плодовые:</i> томатные, тыквенные, зернобобовые). Ассортимент, требование к качеству, виды дефектов упаковка, маркировка, хранение.	4	
	2	Плоды: химический состав, пищевое и лечебное значение. Классификация и виды плодов: товарные и хозяйственно-ботанические сорта. Классификация плодов (семечковые, косточковые, субтропические и тропические, ягоды, орехоплодные). Виды плодов: товарные и хозяйственно-ботанические сорта. Ассортимент, требование к качеству, виды дефектов упаковка, маркировка, хранение.	4	
	3	Продукты переработки овощей и плодов: ассортимент и его товароведная характеристика. Консервы овощные, плодово-ягодные, квашеные(солёные) овощи и плоды, маринованные овощи и плоды, томатные продукты, сушёные овощи и плоды, быстрозамороженные овощи и плоды. Требования к качеству, сроки и условия хранения	2	2
	4	Грибы: химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству. Грибы свежие, консервированные, солёные, маринованные. Условия и сроки хранения.	2	
	Практические занятия		4	
	1	Идентификация ассортимента плодоовощных товаров и продуктов их переработки. Оценка качества, в соответствии с требованиями стандарта.	2	

1	2		3	4
	2	Выявление особенностей обслуживания покупателей при продаже плодоовощных товаров в соответствии с правилами продажи отдельных видов товаров и Законом РФ «О защите прав потребителей».	2	
Тема 2.4. Организация розничной торговли вкусовыми товарами	Содержание		18	
	1	Вкусовые товары: понятие, назначение. Пищевая ценность и химический состав вкусовых товаров. Отличия от других групп продовольственных товаров. Общая классификация.	2	2
	2	Чай и чайные напитки: понятие, сырьё для производства, химический состав и пищевая ценность, классификация. Ассортимент чая и чайных напитков, товароведная характеристика. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Виды чая: зелёный байховый, жёлтый, красный, ароматизированный, прессованный, кирпичный, пакетированный, быстрорастворимый.	4	
	3	Кофе и кофейные напитки: понятие, сырьё для производства, химический состав и пищевая ценность, классификация. Ассортимент кофе и его характеристика. Цикорий. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Виды кофе: натуральный жареный, натуральный растворимый, растворимые кофейные напитки.	2	
	4	Пряности: понятие, химический состав и пищевая ценность, классификация. Ассортимент и его товароведная характеристика. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Виды пряностей: семенные, плодовые, листовые, коровые, корневые, цветы.	2	
	5	Приправы: понятие, сырьё для производства. Ассортимент и его товароведная характеристика. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Виды приправ: столовая горчица, столовый хрен, соусы, кетчупы, пищевые кислоты, поваренная соль, майонез.	2	
	6	Безалкогольные напитки: понятие, сырьё для производства, пищевое значение, классификация. Ассортимент и его товароведная характеристика. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Виды безалкогольных напитков: минеральные воды, питьевая вода, фруктовые соки напитки, нектары, морсы, сиропы, экстракты и газированные напитки.	2	
	7	Слабоалкогольные напитки: понятие, сырьё для производства, классификация. Ассортимент и его товароведная характеристика. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Виды слабоалкогольных напитков: пиво, квас, медовые напитки, брага.	2	
	8	Алкогoльные напитки: понятие, сырьё для производства, классификация. Ассортимент и его товароведная характеристика. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Виды алкогольных напитков: спирт этиловый пищевой, водка, ликёро-водочные изделия, ром, виски, виноградные вина, плодово-ягодные вина, коньяк.	2	
	Практические занятия		4	
1	Идентификация ассортимента вкусовых товаров по органолептическим показателям в соответствии с требованиями стандарта.	2		

1	2		3	4
	2	Выявление особенностей продажи отдельных групп вкусовых товаров в соответствии с правилами продажи отдельных видов товаров и Законом РФ «О защите прав потребителей».	2	
Тема 2.5. Организация розничной торговли кондитерскими товарами	Содержание		18	
	1	Кондитерские товары: понятие, назначение, характерные признаки. Общая классификация. Отличия от других групп продовольственных товаров. Особенности пищевой ценности. Сахар, мёд: понятие, классификация, ассортимент, товароведная характеристика	2	2
	2	Фруктово-ягодные изделия: понятие, сырьё для производства, классификация, ассортимент, характеристика. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Виды фруктово-ягодных изделий: мармелад, пастила, варенье, джем, повидло, желе, цукаты, конфитюр	2	
	3	Карамель: понятие, сырьё для производства, классификация, ассортимент и товароведная характеристика. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Виды карамели: леденцовая, с начинками, молочная, мягкая, витаминизированная, лечебная.	2	
	4	Конфеты и конфетные изделия: понятие, сырьё для производства, классификация, ассортимент и товароведная характеристика. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Виды конфет и конфетных изделий: конфеты глазированные шоколадом, жировой глазурью, неглазированные, с начинками, ирис, драже.	2	
	5	Шоколад: понятие, сырьё для производства, классификация, ассортимент и товароведная характеристика. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Виды шоколада: обыкновенный, десертный, пористый, диабетический, белый.	2	
	6	Печенье: понятие, сырьё для производства, классификация, ассортимент и товароведная характеристика. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Виды печенья: сахарное, затяжное, сдобное, сухое.	2	
	7	Пряничные изделия и вафли: понятие, сырьё для производства, классификация, ассортимент и товароведная характеристика. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Виды пряников: сырцовые и заварные.	2	
	8	Торты и пирожные, кексы, рулеты, ромовая баба: понятие, сырьё для производства, классификация, ассортимент и товароведная характеристика. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Виды тортов и пирожных: бисквитные, песочные, слоёные, вафельные, крошковые, заварные, миндально-ореховые, воздушные, фигурные.	2	
9	Восточные сладости и изделия спец назначения: понятие, сырьё для производства, классификация, ассортимент и товароведная характеристика. Восточные сладости типа карамели, мягких конфет, мучные изделия, ядра орехов и арахиса.	2		

1	2	3	4
	Практические занятия	4	
	1 Идентификация ассортимента, оценка качества кондитерских изделий по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта.	2	
	2 Выявление особенностей продажи отдельных групп кондитерских товаров в соответствии с правилами продажи отдельных видов товаров и Законом РФ «О защите прав потребителей».	2	
Тема 2.6. Организация розничной торговли молочными товарами	Содержание	16	
	1 Химический состав и классификация молочных товаров, диетическое значение, пищевая ценность, показатели качества и виды дефектов. Оборудование и инвентарь, используемый для продажи молочных товаров.	2	2
	2 Молоко и сливки: понятие, классификация, ассортимент и товароведная характеристика. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Виды молока: пастеризованное, стерилизованное, витаминизированное, нежирное, топленое, белковое, ионитное. Виды сливок: пастеризованные, стерилизованные, взбитые.	2	
	3 Молочные консервы: понятие, классификация, ассортимент и товароведная характеристика. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Виды молочных консервов: сгущённое молоко с сахаром, сгущённое молоко стерилизованное, сухие молочные продукты.	2	
	4 Мороженое: понятие, классификация, ассортимент и товароведная характеристика. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Виды мороженого: основное, любительское, сухие смеси для приготовления мороженого в домашних условиях.	2	
	5 Кисломолочные продукты: сметана, творог и творожные изделия. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Виды сметаны: диетическая, сметана 20-25%, обыкновенная, любительская. Виды творога: диетический, мягкий, зерненный, творог ДМ. Виды творожных изделий: сырки творожные, творожные массы, кремы, торты, пасты.	2	
	6 Диетические кисломолочные напитки: классификация, ассортимент и товароведная характеристика. Упаковка, маркировка, хранение. Виды диетических кисломолочных напитков: простокваша, кефир, ряженка, варенец, кумыс, йогурт, ацидофильные напитки.	2	

1	2		3	4
	7	Сыры сычужные твёрдые и мягкие: понятие, классификация, ассортимент и товароведная характеристика. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Виды твёрдых сычужных сыров: типа швейцарского, голландского, костромского, чеддер, российского. Виды мягких сычужных сыров: типа дорогобужского, закусочного, рокфор.	2	
	8	Сыры рассольные и переработанные: понятие, классификация, ассортимент и товароведная характеристика. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Виды рассольных сыров: брынза и кавказские сыры- сулугуни, чанах, осетинский. Виды переработанных сыров: плавленые ломтевые, колбасный копчёный, плавленые пастообразные, плавленые сладкие, плавленые консервные, плавленые к обеду.	2	
	Практические занятия		4	
	1	Идентификация ассортимента молока и молочных товаров. Оценка качества по органолептическим показателям в соответствии с требованиями стандарта.	2	
	2	Выявление особенностей продажи молочных товаров в соответствии с правилами продажи отдельных видов товаров и Законом РФ «О защите прав потребителей».	2	
Тема 2.7. Организация розничной торговли яичными товарами	Содержание		2	2
1	Яйцо: понятие, пищевая ценность, классификация, ассортимент и товароведная характеристика. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Факторы, формирующие и сохраняющие качество яичных товаров, виды дефектов. Оборудование и инвентарь, используемый для продажи яичных товаров. Строение яйца. Яйцо (куриное, перепелиное): химический состав и пищевая ценность, использование. Классификация яиц: деление на виды, категории.	1		
2	Продукты переработки яйца: меланж, сухой порошок. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	1		
Практические занятия		2		
1	Идентификация ассортимента яйца и продуктов их переработки, оценка качества по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта. Расчёт энергетической ценности продуктов переработки яйца.	1		
2	Выявление особенностей продажи яичных товаров в соответствии с правилами продажи отдельных видов товаров и Законом РФ «О защите прав потребителей».	1		
Тема 2.8. Организация розничной торговли пищевыми жирами	Содержание		6	2
1	Пищевые жиры: понятие, пищевая ценность, использование. Общая классификация жиров. Показатели качества, виды дефектов. Оборудование и инвентарь, используемый для продажи пищевых жиров.	2		

1	2		3	4
	2	Жиры растительного происхождения: сырьё для производства, ассортимент и товароведная характеристика. Упаковка, маркировка, хранение. Виды жиров растительного происхождения: масло подсолнечное, кукурузное, соевое, горчичное, хлопковое, рапсовое, оливковое, кокосовое, пальмовое.	2	
	3	Маргариновая продукция, смеси топленные, жиры животные: понятие, сырьё для производства. Ассортимент и товароведная характеристика. Виды маргаринов: твёрдые, мягкие, жидкие. Виды животных топленых жиров: говяжий, бараний, свиной, костный, сборный, конский. Виды кулинарных жиров: сало растительное, жир фритюрный, белорусский жир, украинский, восточный, маргауселин.	2	
	Практические работы:		2	
	1	Идентификация ассортимента растительных и животных жиров. Оценка качества по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта.	1	
	2	Выявление особенностей продажи пищевых жиров в соответствии с правилами продажи отдельных видов товаров и Законом РФ «О защите прав потребителей».	1	
Тема 2.9. Организация розничной торговли мясными товарами	Содержание		18	2
	1	Общая классификация мясных товаров. Особенности пищевой ценности, показатели качества, виды дефектов. Оборудование и инвентарь, используемый для продажи мясных товаров.	2	
	2	Мясо и субпродукты: понятие, классификация, пищевая ценность, использование, виды. Упаковка, маркировка, хранение. Мясо домашнего скота. Виды мяса по термическому состоянию. Категории упитанности мяса. Особенности разделки говядины, свинины и баранины, сортовой разруб туш и полутуш Клеймение. Категории субпродуктов по пищевой ценности.	2	
	3	Мясные полуфабрикаты: понятие, классификация, пищевое значение. Ассортимент и товароведная характеристика. Упаковка, маркировка, хранение. Натуральные мясные полуфабрикаты, панированные, рубленные полуфабрикаты. Сроки реализации мясных полуфабрикатов.	2	
	4	Мясные кулинарные изделия: понятие, классификация, пищевое значение. Ассортимент и товароведная характеристика. Виды мясных кулинарных изделий: отварные, фаршированные, пирожки с мясом.	2	
	5	Мясные копчёности: понятие, классификация, пищевое значение. Ассортимент и товароведная характеристика. Упаковка, маркировка, хранение. Виды мясных копчёностей: окорока, рулеты, разные копчёности(корейка, грудинка, бекон, карбонад, буженина, шейка, ветчина и т.д)	2	
	6	Варёные колбасные изделия: понятие, пищевое значение, классификация, ассортимент и товароведная характеристика. Упаковка, маркировка, хранение. Виды варёных колбасных изделий: колбасы, сосиски и сардельки, мясные хлебы, фаршированные колбасы, ливерные и кровяные колбасы, паштеты, зельцы, студни. Требования к качеству.	2	

1	2		3	4
	7	Копчёные колбасы: понятие, пищевое значение, классификация, ассортимент и товароведная характеристика. Упаковка, маркировка, хранение. Виды копчёных колбас: варёнокопчёные и сырокопченые. Требования к качеству.	2	
	8	Мясные консервы: понятие, классификация, ассортимент и товароведная характеристика. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Виды мясных консервов: закусочные, обеденные, диетические и для детского питания. Расшифровка литографических знаков.	2	
	9	Мясо домашней птицы и дичи: пищевое значение, классификация, товароведная характеристика. Упаковка, особенности маркировки и упаковки. Отличие мяса птицы от мяса убойных животных. Товароведная характеристика мяса птицы разных видов и способов обработки. Особенности дичи по составу, пищевой ценности, способам обработки.	2	
	Практические занятия		4	
	1	Идентификация ассортимента мясных товаров. Оценка качества по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта.	2	
	2	Выявление особенностей продажи мясных товаров в соответствии с правилами продажи отдельных видов товаров и Законом РФ «О защите прав потребителей».	2	
Тема 2.10. Организация розничной торговли рыбными товарами	Содержание		17	
	1	Химический состав и пищевая ценность рыбы и рыбных товаров. Общая классификация рыбных товаров. Показатели качества и виды дефектов рыбных товаров. Оборудование и инвентарь, используемый для продажи рыбных товаров. Тканевый (основные ткани и строение тела рыбы) и химический состав (основные питательные вещества и их свойства).	2	
	2	Семейства промысловых рыб. Виды семейств промысловых рыб:(осетровые, лососевые, карповые, сельдевые, тресковые, окуневые, корюшковые), понятие, деление на типы, общие и отличительные признаки. Виды рыб, относящихся к определенным семействам и типам, их товароведная характеристика.	2	
	3	Живая и свежеуснувшая рыба, охлаждённая и замороженная рыба: понятие, классификация, ассортимент и их товароведная характеристика	2	2
	4	Рыба копчёная: понятие, классификация, ассортимент и их товароведная характеристика. Упаковка, маркировка, хранение. Балычные изделия	2	
	5	Рыба солёная и маринованная: понятие, классификация, ассортимент и их товароведная характеристика. Упаковка, маркировка, хранение солёных рыбных товаров.	1	
	6	Рыба вяленая и сушёная: понятие, классификация, ассортимент и их товароведная характеристика. Упаковка, маркировка, хранение.	1	

1	2		3	4
	7	Рыбные консервы и пресервы: понятие, классификация, ассортимент и их товароведная характеристика. Упаковка, маркировка, хранение. Виды рыбных консервов: натуральные, закусочные, рыбо-растительные. Виды пресервов: в гастрономическом соусе, хренно-сметанном соусе, белом соусе, фруктовом соусе.	2	
	8	Рыбные кулинарные изделия и полуфабрикаты: понятие, классификация, ассортимент и их товароведная характеристика. Упаковка, маркировка, хранение. Виды рыбных кулинарных изделий: отварная и печёная рыба, заливное из рыб, жареная рыба, изделия из фарша и т.д. Виды рыбных полуфабрикатов: тушки свежей или слабосоленой рыбы без голов и плавников, куски рыб без панировки, фарш, шашлык рыбный, рыбные суповые наборы, пельмени рыбные мороженые.	2	
	9	Икра: понятие, пищевое значение, классификация, ассортимент, товароведная характеристика. Упаковка, маркировка, хранение. Виды икры: зернистая, паюсная, ястычная, пробойная. Дефекты икры.	2	
	10	Нерыбные морепродукты: пищевое значение, классификация, ассортимент, товароведная характеристика. Упаковка, маркировка, хранение. Виды нерыбных морепродуктов: ракообразные, моллюски, головоногие, иглокожие, морские водоросли.	2	
	Практические работы:		6	
	1	Идентификация семейства рыб, ассортимента и оценка качества рыбы по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта.	2	
	2	Идентификация ассортимента и оценка качества рыбных товаров по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта.	2	
	3	Выявление особенностей продажи рыбных товаров в соответствии с правилами продажи отдельных видов товаров и Законом РФ «О защите прав потребителей».	2	

<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ Систематическая проработка опорных конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по главам учебных пособий, составленным преподавателем и лекций). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Самостоятельное изучение ассортимента продовольственных товаров и их поставщиков на примере розничных торговых предприятий.</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Раздел 1. Оборудование торговых предприятий Тема 1.1. Немеханическое оборудование торговых организаций 1. Проработка конспекта лекций. Составление классификации торгового инвентаря. Тема 1.2. Измерительное оборудование 1. Составление классификации на тему «Весы настольные циферблатные». 2. Проработка конспекта лекций и подготовка к практической работе. 3. Подготовка сообщения на тему «Весы электронные». 4. Подготовка презентации на тему «Весовые чекопечатающие комплексы». 5. Подготовка презентации на тему «Весы товарные». 6. Подготовка сообщения на тему «Фасовочно-упаковочное оборудование». Тема 1.3. Механическое оборудование 1. Проработка конспекта лекций и составление вопросов по конспекту. 2. Составление схемы классификации на тему «Подъёмно-транспортное оборудование». 3. Подготовка сообщения на тему «Роль холодильного оборудования в системе торговли». 4. Подготовка презентации на тему «Торговые автоматы». 5. Письменный ответ на вопрос: «Какова роль торговых автоматов в современном мире?» Раздел 2. Организация розничной торговли продовольственными товарами Тема 1.1. Общие вопросы розничной торговли продовольственными товарами: 1. Составление общей схемы классификации продовольственных товаров. 2. Составление таблицы с основными методами консервирования продовольственных товаров и их краткой характеристикой. 3. Подготовка к практической работе (ознакомление с торговыми марками товаров по энергетической ценности). 4. Подготовка презентации на тему «Зерномучные товары».</p>	90	
---	-----------	--

Тема 1.2. Организация розничной торговли зерномучными товарами

1. Подготовка кластера по теме «Зерномучные товары».
2. Проработка конспекта занятия, составление планшета образцов круп.
3. Проработка конспекта занятия, составление планшета образцов муки.
4. Проработка конспекта занятия, составление планшета образцов макаронных изделий.
5. Подготовка презентации на тему «Хлеб – всему голова».
6. Подготовка сообщения на тему «Новые виды сухарных изделий».
7. Проработка конспекта занятия и подготовка к практической работе.
8. Составление таблицы с основными видами оборудования и инвентаря, используемого для продажи хлебобулочных изделий.
9. Подготовка презентации на тему «Плодоовощные товары».

Тема 1.3. Организация розничной торговли плодоовощными товарами

1. Проработка конспекта лекций и составление общей схемы классификации овощей.
2. Подготовка сообщений по индивидуальным заданиям преподавателя по теме лекции.
3. Проработка конспекта лекций и составление общей схемы классификации плодов.
4. Подготовка сообщения на тему «Консервирование плодов и овощей, как способ расширения ассортимента».
5. Проработка конспекта занятия и подготовка к практической работе.
6. Подготовка презентации на тему «Грибы и продукты их переработки».
7. Письменный ответ на вопрос: «Какое оборудование и инвентарь используется для продажи плодоовощных товаров?».

Тема 1.4. Организация розничной торговли вкусовыми товарами

1. Подготовка презентации на тему «Вкусовые товары».
2. Составление общей схемы классификации на тему «Чай и чайные напитки».
3. Подготовка сообщений по индивидуальным заданиям преподавателя по теме лекции.
4. Проработка конспекта лекций. Подбор материала для сообщения на тему «Пряности или приправа?»
5. Написание сообщения на тему «Пряности или приправа?»
6. Подбор материала для выполнения общей схемы классификации по теме «Безалкогольные напитки».
7. Проработка конспекта лекций и подготовка к практической работе.
8. Подготовка сообщения на тему «Слабоалкогольные напитки».
9. Письменный ответ на вопрос: «Влияние вкусовых товаров на организм человека».

Тема 1.5. Организация розничной торговли кондитерскими товарами

1. Составление схемы общей классификации кондитерских товаров.
2. Проработка конспекта лекций.
3. Подготовка кластера по теме «Карамель».
4. Подготовка исторической справки по теме «Шоколад».
5. Подборка материала к сообщению по теме «Рынок мучных кондитерских изделий».
6. Подготовка презентации на тему «Старинный русский пряник».
7. Подготовка сообщения на тему «Рынок восточных сладостей».
8. Проработка конспекта лекций и подготовка к практической работе.

9. Письменный ответ на вопрос: «Каково влияние кондитерских товаров на организм человека».

Тема 1.6. Организация розничной торговли молочными товарами

1. Подготовка презентации на тему «Молочные реки».
2. Письменный ответ: «Новые виды упаковок молока и сливок и их влияние на качество».
3. Подготовка презентации на тему «Новые виды мороженого».
4. Подготовка сообщения на тему «Лечебное значение диетических кисломолочных напитков».
5. Подготовка презентации на тему «Значение сыров в питании человека».
6. Проработка конспекта лекций, ответы на вопросы.
7. Проработка конспекта лекций и подготовка к практической работе.
8. Составление кроссворда по теме «Молочные товары».
9. Письменный ответ на вопрос: «Какое оборудование и инвентарь, используют для продажи молочных товаров?»

Тема 1.7. Организация розничной торговли яичными товарами

1. Проработка конспекта лекций, зарисовка схемы яйца и подготовка к практической работе.
2. Письменный ответ на вопрос: «Какими свойствами обладают перепелиные яйца?»

Тема 1.8. Организация розничной торговли пищевыми жирами

1. Составление общей схемы классификации пищевых жиров.
2. Подбор материала на тему «Среды».
3. Проработка конспекта лекций и подготовка к практической работе.

Тема 1.9. Организация розничной торговли мясными товарами

1. Проработка конспекта и составление общей схемы классификации мясных товаров.
2. Проработка конспекта лекций. Подготовка сообщений по теме по индивидуальным заданиям.
3. Подготовка презентации на тему «Мясные кулинарные изделия».
4. Подготовка презентации на тему «Мясные копчёности».
5. Изучение ассортимента варёных колбас различных фирм в магазинах города (по заданию преподавателя).
6. Изучение ассортимента копчёных колбас различных фирм в магазинах города (по заданию преподавателя).
7. Проработка конспекта лекций и подготовка к практической работе.
8. Подготовка презентации на тему «Пернатая дичь».
9. Составление кроссворда по теме «Мясные товары».
10. Письменный ответ на вопрос: «Какое оборудование и инвентарь, используют для продажи мясных товаров?»

Тема 1.10. Организация розничной торговли рыбными товарами

1. Проработка конспекта и составление общей схемы классификации рыбных товаров.
2. Проработка конспекта лекций, ответы на вопросы.
3. Подготовка сообщения на тему «Балычные изделия».
4. Проработка конспекта и подготовка вопросов по теме занятия.
5. Составление теста по теме урока.
6. Проработка конспекта и ответ на вопрос: «Что обозначает маркировка на крышке консервной банки?»

<p>7. Подготовка презентации по теме «Икра».</p> <p>8. Подготовка сообщения на тему «Лечебное значение нерыбных морепродуктов».</p> <p>9. Проработка конспекта лекций и подготовка к практической работе.</p> <p>10. Составление кроссворда по теме «Рыбные товары».</p> <p>11. Письменный ответ на вопрос: «Какое оборудование и инвентарь, используют для продажи рыбных товаров?»</p>		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Идентифицирование товаров различных товарных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров (плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных). - Оценивание качества товаров по органолептическим показателям. - Расшифровка маркировки. - Размещение товаров на хранение. - Подготовка к работе весоизмерительного и механического оборудования. - Консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров. 	360	
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовка рабочего места; - обслуживание покупателей; - оценка качества по органолептическим показателям; - идентификация различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; - приёмка товара по количеству и качеству; - организация хранения различных групп продовольственных товаров; - консультация покупателей о свойствах, питательной ценности товаров; - предложение новых, взаимозаменяемых товаров; - оформление наприлавочных и внутримagaзинных витрин; - изучение спроса покупателей; - подготовка товаров к инвентаризации. 	288	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета товароведения продовольственных товаров, компьютерный класс.

Оборудование учебного кабинета товароведения продовольственных товаров:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект нормативной документации (ГОСТ, ТУ, ОСТ) на все товарные группы;
- плакаты по товарным группам;
- наглядные пособия: муляжи, бутафория, натуральные образцы;
- тестовые материалы; карточки-задания; ситуационные задачи, кроссворды;
- торговый инвентарь: совки для сыпучих; кондитерские щипцы; 2-х, 3-х, 4-х рожковые вилки; лопатки для жиров; ножи гастрономические; доски; щуп для проверки качества; лотки, поддоны, окорёнок.
- автоматизированное рабочее место преподавателя (компьютер, видеопроектор, экран, принтер)

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточенно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Федеральные законы и нормативные документы

1. «О защите прав потребителей», ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212
2. «О сертификации продукции и услуг», № 5151-1 от 10.06.93 с изменениями и дополнениями
3. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000
4. Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19.01.98 №55 с изменениями и дополнениями)
5. Правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья (Постановление Госстандарта)
6. Нормативные документы (ГОСТ, ОСТ, ТУ) по группам продукции

Основная

1. Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Э.А. Арустамов. - 3-е изд., стер.. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 208 с.

2. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для НПО / Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, А.М. Новикова, С.А. Прокофьева. – 5-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 544 с.

Дополнительная

1. Парфентьева Т.Р. П189 Оборудование торговых предприятий: учебник для нач. проф. образования / Т.Р.Парфентьева, Н.Б.Миронова, А.А.Петухова. — 7-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 224 с.

2. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ Н.В. Гранаткина. – 8-е изд. исправ.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 256 с. – (Ускоренная форма подготовки)

3. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Э.А. Арустамов.- 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

4. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Практикум. учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.С. Никифорова.- 5-е изд. стер.- М.: Академия, 2013.-144 с.

Интернет-ресурсы

1. ГОСТы на продовольственные товары http://standartgost.ru/0/1037-proizvodstvo_pischevyh_produktoy

2. Хранение продовольственных товаров <http://biglibrary.ru/category47/book144/part7/>

3. Интернет магазин торгового оборудования <http://jf-market.ru/>

4. История возникновения некоторых продуктов. Сборник интересных статей <http://sas22091.narod.ru/Info/02.htm>

5. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров <http://ipchepurnoy.narod.ru/Identif.html>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

Перед изучением профессионального модуля необходимо изучить ОП: общепрофессиональные дисциплины «Санитария и гигиена», «Основы деловой культуры», «Основы бухгалтерского учёта», «Организация и технология розничной торговли».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего и среднего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Продажа продовольственных товаров» и профессии «Продавец, контролёр-кассир».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Продажа продовольственных товаров»; «Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями»; «Организация и технология розничной торговли»; «Основы деловой культуры», «Санитария и гигиена», «Бухгалтерский учёт».

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

4.5. Методические рекомендации по обучению лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Педагогический состав знакомится с психолого-физиологическими особенностями обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, индивидуальными программами реабилитации инвалидов (при наличии). При необходимости осуществляется дополнительная поддержка преподавания тьюторами, психологами, социальными работниками, прошедшими подготовку ассистентами.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

В соответствии с письмом Минобрнауки РФ от 12.07.2007 № 03-1563 "Об организации образовательного процесса в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования для лиц с ограниченными возможностями здоровья" в курсе предполагается использовать социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Подбор и разработка учебных материалов производятся с учетом предоставления материала в различных формах: аудиальной, визуальной, с использованием специальных технических средств и информационных систем.

Освоение профессионального модуля лицами с ОВЗ осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения (персонального и коллективного использования). Материально-техническое обеспечение предусматривает приспособление аудиторий к нуждам лиц с ОВЗ.

Обучающиеся с нарушенным слухом нуждаются в большей степени в использовании разнообразного наглядного материала в процессе обучения. Сложные для понимания темы должны быть снабжены как можно большим количеством схем, диаграмм, рисунков, компьютерных презентаций, другим наглядным материалом. Звуковую информацию нужно дублировать зрительной, для лучшего усвоения необходимо каждый раз писать на доске используемые термины. Предъявляемая видеоинформация может сопровождаться текстовой бегущей строкой или сурдологическим переводом.

Слабовидящим следует предоставить возможность использовать звукозаписывающие устройства и компьютеры во время занятий. При лекционной форме занятий обучающемуся с плохим зрением следует разрешить пользоваться диктофоном. Все записанное на доске должно быть озвучено. Медиа материалы также следует использовать и адаптировать с учетом индивидуальных особенностей обучения лиц с ОВЗ.

Форма проведения аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей. Для студентов с ОВЗ предусматривается доступная форма предоставления заданий оценочных средств, а именно:

- в печатной или электронной форме (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата);
- в печатной форме или электронной форме с увеличенным шрифтом и контрастностью (для лиц с нарушениями слуха, речи, зрения);
- методом чтения ассистентом задания вслух (для лиц с нарушениями зрения).

Студентам с инвалидностью увеличивается время на подготовку ответов на контрольные вопросы. Для таких студентов предусматривается доступная форма предоставления ответов на задания, а именно:

- письменно на бумаге или набором ответов на компьютере (для лиц с нарушениями слуха, речи);
- выбором ответа из возможных вариантов с использованием услуг ассистента (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата);
- устно (для лиц с нарушениями зрения, опорно-двигательного аппарата).

При необходимости для обучающихся с инвалидностью процедура оценивания результатов обучения может проводиться в несколько этапов.

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
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	<ul style="list-style-type: none"> – Заполнение сопроводительных документов в соответствии с требованиями нормативных документов (ГОСТ, ОСТ, ТУ); на поступившие товары; – Определение состояния упаковки в соответствии с установленными требованиями нормативных документов (ГОСТ, ОСТ, ТУ); – Определение полноты и правильности маркировки в соответствии с требованиями нормативных документов (ГОСТ, ОСТ, ТУ); – Чтение маркировки и расшифровка маркировочных реквизитов, условных обозначений товаров, согласно ГОСТ, ОСТ, ТУ; – Определение показателей качества и сопоставление с базовыми показателями, установленными в нормативных документах (ГОСТ, ОСТ, ТУ); – Определение градаций качества товаров в соответствии с требованиями нормативных документов (ГОСТ, ОСТ, ТУ); – Распознавание дефектов пищевых продуктов и установление причин их возникновения; – Идентификация товаров различных товарных групп; – Органолептическая проверка качества товаров согласно требованиям нормативных документов (ГОСТ, ОСТ, ТУ) 	<p>Индивидуальный и фронтальный опрос</p> <p>Наблюдение и оценка на практических занятиях</p> <p>Оценка на учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.</p>

1	2	3
<p>ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Идентификация отдельных видов мебели и инвентаря для торговых организаций согласно (ГОСТ, ОСТ, ТУ); – Соблюдение последовательности операций по подготовке товаров к продаже согласно утвержденным алгоритмам по каждой товарной группе; – Размещение товаров, с учётом предъявляемых требований СанПин; – Определение качества товара внешним осмотром в соответствии с установленными требованиями (ГОСТ, ОСТ, ТУ); – Оформление ценников на товары согласно установленным утвержденным алгоритмам; – Оформление выкладки товаров согласно правилам 	
<p>ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Качество организации рабочего места в соответствии с требованиями СанПин; – Правильность подбора и проверки исправности технологического оборудования и инвентаря в соответствии с инструкциями к оборудованию и инвентарю и инструкциями по ТБ; – Грамотность и полнота консультации о пищевой ценности и вкусовых особенностях продовольственных товаров в соответствии с маркировкой; – Грамотность ведения диалога с покупателем в соответствии с правилами продажи товаров и требованиями деловой этики; – Точность последовательности обслуживания покупателей в соответствии с правилами продажи товаров и требованиями деловой этики; – Правильность взвешивания товаров в соответствии с правилами взвешивания; – Точность подсчета стоимости покупки; – Качественность анализа производственных ситуаций по обслуживанию покупателей в соответствии с законом РФ «О защите прав потребителей» и Правил продажи товаров 	
<p>ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Точность определения сроков годности и выявление товаров с истекшим сроком согласно СанПин, ГОСТ, ОСТ, ТУ – Точная характеристика условий хранения продовольственных товаров согласно СанПин, ГОСТ, ОСТ, ТУ 	

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгового-технологического оборудования.	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность выбора торгового-технологического оборудования в соответствии с инструкциями к оборудованию и инвентарю и инструкциями по ТБ; - Правильность эксплуатации инвентаря и торгового-технологического оборудования в соответствии с инструкциями к оборудованию и инвентарю и инструкциями по ТБ 	
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность подготовки товаров к инвентаризации согласно установленным требованиям к заполнению инвентаризационной ведомости; - отслеживание соблюдения условий хранения товарно-материальных ценностей с целью их сохранности в соответствии с СанПин, ГОСТ, ОСТ, ТУ 	
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	<ul style="list-style-type: none"> - Точность выбора методов изучения покупательского спроса; - качество анализа обработки информации покупательского спроса 	

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
1	2	3
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - участие в конкурсах профессионального мастерства; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практик 	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области продажи различных групп продовольственных товаров и обслуживания покупателей; - рациональное распределение времени при выполнении работ 	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> - оценка эффективности и качества выполнения производственной задачи - внесение коррективов в процесс решения производственной задачи 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> - владение различными способами поиска информации; - результативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; - самостоятельность поиска информации при решении нетиповых профессиональных задач; - обоснованность выбора источников информации необходимых для выполнения профессиональных задач 	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

1	2	3
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – эффективный поиск информации в локальной и глобальных сетях; – оформление презентаций, технологической и отчётной документации в электронном виде; – использование ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка на практических занятиях; – оценка на учебной и производственной практике;
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; – участие в спортивных и культурно-массовых мероприятиях; – обоснованность выбора вида, методов и приёма бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; – соблюдение принципов профессиональной этики при взаимодействии с обучающимися, преподавателями мастерами п/о в ходе обучения; – рациональное распределение времени на все этапы выполнения задания 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка на практических занятиях; – оценка на учебной и производственной практике; – наблюдение и оценка использования учащимся коммуникативных методов и приёмов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	<ul style="list-style-type: none"> – самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – применение правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров 	<ul style="list-style-type: none"> – оценка на учебной и производственной практике;
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	<ul style="list-style-type: none"> – уровень физической подготовки; – стремление к здоровому образу жизни; – активная гражданская позиция будущего военнослужащего; – занятия в спортивных секциях; – готовность исполнять воинскую обязанность 	<ul style="list-style-type: none"> – анализ результатов владения практическими навыками, необходимыми для будущего военнослужащего; – своевременность постановки на учёт