

Министерство образования республики Башкортостан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Филиал Аургазинского многопрофильного колледжа с. Архангельское.

СОГЛАСОВАНО

Зав. учебной частью

Ильяс Сапронова Н.Н.

« » 20 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зав. филиала

Юртымбаева А.Я. Юртымбаева А.Я.

«30» 08 2016 г.

**Программа профессионального модуля
ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров»**

Программа рассмотрена на заседании ЦМК
общеобразовательных дисциплин

Протокол № *1 «об»* 09 2016 год.

Федеральный компонент реализован полностью.

Председатель ЦМК *Саф*

2016 год.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образования (далее – СПО) **38.01.02. «Продавец, контролёр-кассир»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

ВПД 4.3.2. Продажа продовольственных товаров.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки 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.

Общие компетенции:

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-коммуникативные 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. Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных знаний (для юношей)

Организация-разработчик:

Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Аургазинского многопрофильного колледжа с. Архангельское.

Разработчики:

Сапронова Наталья Николаевна – зав. учебной частью, высшая квалификационная категория, отличник образования, Почётный работник НПО РФ.

Голованова Татьяна Николаевна – преподаватель, первая квалификационная категория.

Согласовано
ведущий специалист
Архангельского РайПО:



Чернова Наталья Аркадьевна

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4 – 5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15 – 16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17 – 18

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образования (далее – СПО) укрупненная группа:), **Науки об обществе 38.00.00 Экономика и управление. 38.01.02 «Продавец, контролёр-кассир»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

ВПД 4.3.1. Продажа продовольственных товаров.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки 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.

Программа профессионального модуля может быть использована при профессиональной подготовке по профессии **продавец продовольственных товаров** на базе основного общего образования, среднего (полного) общего образования, при переподготовке по данной специальности на базе имеющего профессионального образования и основного общего образования, среднего(полного) общего образования, повышение квалификации имеющие профессиональное образования по данной профессии , опыт работы требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- обслуживание покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);

- 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 техническом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведение характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов;
- особенности маркировки, упаковка и хранение 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 396 часов, в том числе:

- а. максимальной учебной нагрузки обучающегося 168 часов, включая:
 1. обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов;
 2. самостоятельной работы обучающегося – 48 часов;
 3. учебной и производственной практики – 228 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

5.2.1. 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)

Наименование результатов обучения приводится в соответствии с текстом вышеназванных ФГОС СПО / НПО.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля 02 Товароведение продовольственных товаров.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1.,2.4.,2.6.	Раздел 1. Прием товаров и контроль за сопроводительными документами, сроки реализации и хранения продаваемых продуктов и контроль за сохранением товарно-материальных ценностей.	126	100	36	33	60	60
ПК 2.2.,2.5.	Раздел 2 Эксплуатация торгово-технологического оборудования, подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка .	32	10	2	9	18	36
ПК 2.3.,2.7.	Раздел 3 Обслуживание покупателей их консультирование о продовольственных товарах, изучение спроса покупателей.	10	10	2	6	18	36
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	*228 (ввести число)					228 (повторить число)
	Всего:	348*	120	40	48	96	132

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Прием товаров и контроль за сопроводительными документами, сроки реализации и хранения продаваемых продуктов и контроль за сохранением товарно-материальных ценностей.		150	
МДК .02.01. Розничная торговля продовольственными товарами.			
	Введение		
Тема 1.1 Товароведение продовольственных товаров	Предмет и задачи товароведения	1	
	Классификация продовольственных товаров	1	2
	Химический состав продовольственных товаров	2	2
	Качество продовольственных товаров	1	2
	Основы хранения продовольственных товаров	2	2
	Контрольная работа по теме: Письменная работа по 2 вариантам	1	
Тема 1.2 Зерномучные товары	Основные сведения о классификации зерномучных товаров		
	Крупы. Химический состав. Ассортимент.	2	
	Лабораторная работа по теме: «Мука. Ассортимент. Клейковина».	6	3
	Самостоятельная работа: «Дрожжи».	6	3
	Хлеб и хлебобулочные изделия	1	3
	Макаронные изделия	1	
Тема 1.3 Фруктоовощные товары	Консервы овощные и плодово-ягодные	1	
	Быстрозамороженные овощи и плоды	1	
	Перечень вкусовых товаров их химический состав	1	
	Самостоятельная работа: «Грибы».	5	
	Практическое занятие: «Свежие овощи и плоды».	6	
Тема 1.4. Чай, кофе и напитки.	Алкогольные напитки. Слабоалкогольные напитки и безалкогольные напитки.	1	
	Поваренная соль и пищевые кислоты.	1	
	Лабораторная работа по теме: «Чай. Кофе. Чайные и кофейные напитки».	6	
	Практическое занятие: «Пряности приправы и соусы».	2	

	Поваренная соль и пищевые кислоты		
	Алкогольные напитки. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки.		
	Контрольная работа по теме: 1.1., 2.1., 3.1., 4.1.	1	
Тема 1.5 Крахмал, крахмалопродукты, сахар, мед, кондитерские изделия.	Крахмал и крахмалопродукты	1	
	Сахар и сахарозаменители		
	Мед. Химический состав и, хранение	1	
	Какао порошок и шоколад.	1	
	Кондитерские изделия	2	
	Конфетные изделия и мучные кондитерские изделия.	2	
	Халва и восточные сладости. Изделия для детей	1	
	Самостоятельная работа: «Изделия из какао. Продукты из крахмала».	4	
Тема 1.6 Молочные товары.	Молоко. Сливки.	2	
	Практическое занятие: «Диетические кисломолочные продукты».	2	
	Сухое молоко и сливки	1	
	Мороженое	1	
	Сыры. Отличительные особенности отдельных видов сыров.	1	
Тема 1.7 Яйца и продукты из них	Яйца и продукты их переработки	2	
	Яйца. Меланж. Ячный порошок.	2	
	Самостоятельная работа: «Хранение яиц».	3	
Тема 1.8 Пищевые жиры.	Масло коровье	1	
	Животные топленые жиры		
	Растительные масла	1	
	Практическое занятие: «Маргарин. Кулинарный жир».	2	
	Самостоятельная работа: «Виды растительных масел».	3	
	Контрольная работа по разделам 5, 6	1	
Тема 1.9 Мясо и мясные продукты	Классификация мяса	1	
	Клеймение туш говядины	1	
	Мясо туш свинины	1	
	Розничная разделка туш	1	
	Требования к качеству мяса	1	
	Лабораторно-практическое занятие по теме: «Требование к качеству мяса»	4	
	Мясные субпродукты	2	
	Самостоятельная работа: «Мясо баранины и крупной дичи».	6	
Тема 1.10 Мясо домашней и пернатой дичи	Мясо домашней птицы и пернатой дичи	1	
	Упаковка, маркировка, хранение.	1	
	Самостоятельная работа: «Отработка навыков упаковывания товаров».	3	

Тема 1.11 Мясные полуфабрикаты	Натуральные, порционные мелкокусковые полуфабрикаты	1	
	Панированные полуфабрикаты и рубленые полуфабрикаты	1	
	Прочие виды мясных полуфабрикатов	1	
	Показатели качества, упаковка, хранение мясных полуфабрикатов	1	
	Мясные копчености, качество, условия и сроки хранения.	1	
	Мясные консервы	1	
	Колбасные изделия	4	
	Лабораторная работа: «Определение видов колбасы копченой».	4	
	Самостоятельная работа: «Хранение мясных полуфабрикатов».	3	
	Контрольная работа по темам 1.8. - 1.11	1	
Тема 1.12 Рыба и рыбные товары	Химический состав и пищевая ценность некоторых видов рыб	2	
	Семейства важнейших промысловых рыб.	2	
	Живая и охлажденная мороженая рыба	2	
	Практическое задание:	4	
	Рыбно филе - замороженное соленые гастрономические товары		
	Вяленая и копченая рыба. Упаковка и хранение		
	Пищевая ценность икры		
	Самостоятельная работа: «Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия».	3	
	Учебная практика:	60	
	Изучение ассортимента муки, крупы, макаронных изделий, подготовка их к продаже; распознавание сортов; определение качества органолептическим путем; проверка сроков хранения; размещение, выкладка и продажа;		
Изучение ассортимента хлебобулочных изделий; распознавание видов, сортов, определение качества; размещение, выкладка и продажа с соблюдением условий и сроков хранения			
Изучение ассортимента овощей, плодов; подготовка их к продаже; определение качества органолептическим путем; проверка сроков хранения.			
Изучение ассортимента чая, кофе; подготовка их к продаже; определение товарного сорта, качества органолептическим путем; алкогольных, безалкогольных напитков, пиво - подготовка к продаже; определение качества.			
Изучение ассортимента молока, сливок, творога, кисломолочных товаров, мороженого, сыров; подготовка их к продаже; определение качества органолептическим путем; распознавание различных видов сыров: размещение, выкладка и продажа с соблюдением соответствующих правил.			
Изучение ассортимента масла коровьего, растительных масел, животных			

	<p>жиров, маргарина, кулинарных жиров; распознавание видов; определение качества, сорта: размещение, выкладка, продажа с соблюдением правил продажи.</p> <p>Изучение ассортимента свежего мяса, мясных субпродуктов, мяса домашних птиц; распознавание видов и категорий; определение качества, сорта; размещение, выкладка продажа с соблюдением соответствующих условий хранения.</p> <p>Изучение ассортимента колбасных изделий, мясокопченостей, мясных и мясорастительных консерв, мясных полуфабрикатов; распознавание видов, определение качества органолептическим путем; размещение, выкладка, продажа с соблюдением соответствующих условий хранения.</p> <p>Изучение яичных товаров, распознавание видов и категорий; определение качества органолептическим путем и с помощью овоскопирования; размещение. Выкладка и продажа с соблюдением условий хранения и правил продажи.</p> <p>Изучение ассортимента живой, охлажденной, мороженой рыбы, подготовка к продаже; распознавание видов; определение качества органолептическим путем; размещение, выкладка, продажа с соблюдением условий и сроков хранения.</p> <p>Изучение ассортимента рыбы соленой, вяленой, сушеной. .копченой, маринованной. Рыбных консерв и пресерв. Икры. Распознавание видов. сортов, определение качества органолептическим путем, размещение, выкладка. Продажа с соблюдением условий и сроков хранения.</p>		
Раздел ПМ 2 Эксплуатация торгово-технологического оборудования, подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.			
МДК .02.01. Розничная торговля продовольственными товарами.			
Тема 2.1 Холодильное оборудование.	Значение холодильного оборудования при торговле продовольственными товарами.	1	
Тема 2.2 Компрессорные холодильные машины	Устройство и принцип работы, техника безопасности при использовании холодильных машин	1	

Тема 2.3 Торговое холодильное оборудование	Классификация и характеристика некоторых видов холодильного оборудования и правила эксплуатации.	1	
Тема 2.4 Холодильные витрины, прилавки.	Правила эксплуатации холодильных витрин и прилавков.	1	
Тема 2.5 Холодильные шкафы и низкотемпературные камеры.	Классификация, характеристика и эксплуатация оборудования. Лабораторная работа	1 2	
Тема 2.6 Подготовка товаров к размещению на витрине и продажа	Способы подготовки товаров, правила размещения и продажа товаров	3	
	Самостоятельная работа: Экскурсия в продуктовый отдел универсама. Реферат по холодильному оборудованию	9	
	Контрольная работа по разделу 2: зачёт.	2	3
Учебная практика Виды работ	Изучение холодильного оборудования и наблюдения за работой. Умение пользоваться холодильным оборудованием, холодильными шкафами и витринами. Подготовка товаров и их размещение для продажи. Соблюдение требований пользования холодильным оборудованием для товаров различных продовольственных групп.	18	3
Раздел ПМ 3. Обслуживание покупателей их консультирование о продовольственных товарах, изучение спроса покупателей.		10	
МДК .02.01. Розничная торговля продовольственными товарами.			
Тема 3.1. Культура обслуживания покупателей и правила работы магазинов	Этикет и правила поведения продавцов. Основные правила работы магазинов. Права и обязанности продавцов.	3	
Тема 3.2. Продажа, возврат и обмен товара.	Основные правила продажи товаров. Знание закона о защите прав потребителей. Лабораторная работа.	2 2	
Тема 3.3. Продажа продовольственных товаров	Правила упаковки товаров, нарезки гастрономии. Традиционный метод продажи продовольственных товаров.	2	
	Практическое занятие: «Отрабатывания навыков упаковки».	1	
Тема 3.4	Изучение спроса, показ товара, общение, согласие, отказ, благодарность, расчет		

Изучение спроса и другие услуги покупателям.	с покупателем. Дополнительные услуги покупателям. Книга отзывов и предложений.	2	
	Самостоятельная работа. Домашнее задание. Реферат по разделу	6	
	Решение нестандартных ситуаций.		
	Знание закона о защите прав потребителя		
	Составление кроссворда по правилам этикета.		
	Приёмы упаковок товаров		
Учебная практика		18	
Виды работ: Обслуживание покупателей в учебном магазине при покупке продовольственных товаров. Умение охарактеризовать товар. Упаковка товара. Нарезки гастрономии. Демонстрация прав и обязанностей продавцов. Изучение спроса покупателей. Экскурсия в продовольственный магазин «Весна», «Алиса», «Заря»			
Производственная практика (для СПО – (по профилю специальности)		132	
Виды работ: - получение товаров и подготовка их к продаже; - подготовка рабочего места к продаже; -размещение, выкладывание и развешивание товаров по назначению, видам, фасонам и т.д. -подготовка инвентаря, инструментов, упаковочного материала; -обслуживание покупателей: выявление их спроса, консультирование о назначении и качестве товаров, о правилах ухода за ними и их хранения; -подсчет стоимости покупки и выбивание чека; -подсчет денег и сдача их в установленном порядке; - подготовка товаров к инвентаризации; -работа на кассовой машине; -выполнение работ, применяемых на предприятии по нормам квалифицированных продавцов; -изучение и применение передовых высокопроизводительных приемов и способов труда, а также передовых инструментов; -самостоятельная разработка и осуществление мероприятий по наиболее эффективному использованию рабочего времени, экономному использованию электроэнергии, упаковочных материалов и т.п.; Участие во всех сферах общественной жизни трудового коллектива учебного магазина; Подготовка к выпускным квалификационным экзаменам;			

Письменные экзаменационные темы: 1. Соленая, пряная и маринованная рыба, вяленая, сушеная 2. Мясо убойного скота 3. Колбасные изделия 4. Жидкие кисломолочные продукты. Творог. Творожные изделия. 5. Мебельные товары 6. Оперативные процессы в магазине 7. Деловая культура коммерсанта		
Экзамен по модулю 02.	6	
Всего	396	

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 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: Кабинет «Организации и технологии розничной торговли»

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»; учебный магазин, торгово-технологического оборудования лаборатории; спортивный зал, Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет, актовый зал.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета ученические места в соответствии с количеством обучающихся рабочее место преподавателя и мастера производственного обучения, кабинет для проведения производственного обучения, Учебный магазин.

Технические средства обучения: весоизмерительное оборудование, торговый инвентарь, витрины, холодильное оборудование, электронно-вычислительные машины, ноутбук, проектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: весоизмерительное оборудование, торговый инвентарь, витрины, холодильное оборудование, электронно-вычислительные машины.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: Учебный магазин для прохождения учебной практики

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: Производственная практика проходит на учебной базе – Архангельское Райпо, ЧП В.И. Фоминых «Весна» и по заявкам других предприятий, организаций и ЧП района.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,

Основная литература:

1. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Академия, 2012 г.

2. Парфентьева Т.Р., Миронова Н.Б и др. Оборудование торговых предприятий; Москва. Издательский центр «Академия», 2014 .

Дополнительные источники:

1. Интернет сайт.
2. Журнал «Питание и общество»
3. Журнал «Наша кухня».
- 4.Новикова А.М. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Академия, 2011.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Проведение занятий проводятся различными способами, методами формами проведения уроков. Длительность урока составляет 45 минут, производственная практика проходит на базовых предприятиях под руководством наставников. Консультации проводятся коллективным и индивидуальным способом. Освоению данного модуля предшествует изучение следующих дисциплин: Физическая культура, Безопасность жизнедеятельность, Основы деловой культуры, Основы бухгалтерского учёта, Организация и технология розничной торговли, Санитария и гигиена, Профессионального модуля 01.Продажа непродовольственных товаров.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Преподаватели спецдисциплин имеют высшее и среднее специальное образование, первые и высшее квалификационные категории, отличники образования РБ..

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

высококвалифицированные профессионалы, имеющие высокую квалификацию

Инженерно-педагогический состав: преподаватели, имеющие высшее инженерно-педагогическое, среднее профессиональное образование или начальное профессиональное образование с высокой квалификацией и прошедшие курсы повышения квалификации не менее чем через 3 года

Мастера: имеющие высшее инженерно-педагогическое, среднее профессиональное образование или начальное профессиональное образование с высокой квалификацией и прошедшие курсы повышения квалификации не менее чем через 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 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Применение знаний на практических занятиях и проявление умений по приему товаров и необходимых документов.	<i>Экспертное наблюдение</i> <i>Экспертная оценка</i>
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Демонстрация умений подготовки товаров к продаже и размещению.	<i>Экспертное наблюдение</i> <i>Экспертная оценка</i> <i>Конкурс мастерства.</i>
ПК2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Умение работать с покупателями, давать полные характеристики о товаре и его свойствах.	<i>Практическая работа.</i> <i>Экспертная оценка.</i>
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов	Знание требований по хранению и реализации продовольственных товаров.	<i>Экспертное наблюдение</i> <i>Экспертная оценка</i> <i>Тестирование.</i>
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгового-технологического оборудования.	Умение пользоваться торгово-техническим оборудованием во время выполнения профессиональных действий.	<i>Рефераты.</i> <i>Контрольная работа.</i>
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Проявление способностей и знаний по сохранности товарно-материальных ценностей.	<i>Зачет.</i>
ПК 2.7. Изучить спрос покупателей.	Знание методов по изучению спроса покупателей, реагировать на их просьбы.	<i>Конкурс мастерства.</i> <i>Экспертное наблюдение.</i>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие в конкурсах профмастерства, в научно-технических конференциях, олимпиадах, наставничество	<i>Наблюдение Олимпиады, конкурсы. профмастерства,</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Использование профессиональных навыков при организации индивидуальной деятельности.	<i>Наблюдение</i>
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Умение самостоятельно выполнять работу, находить способы решения проблемных ситуаций в работе.	<i>Наблюдение Практическое решение ситуаций</i>
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Умение находить пути решения профессиональных трудностей путем добычи знаний из книг и других источников	<i>Письменные задания Рефераты Сообщения</i>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Умение пользоваться Интернетом и другими инновационными технологиями и источниками	<i>Практические задания Индивидуальные задания</i>
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Проявление активности, инициативы и умение наладить профессиональные взаимоотношение в коллективе.	<i>Наблюдение Анализ выполненного задания</i>
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	Применение в профессии знаний санитарных требований, стандартов и правил торговли	<i>Тестирование Наблюдение Контрольная работа</i>
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Применение полученных знаний в целях патриотического отношении к обязанностям перед отечеством., используя профессиональные навыки.	<i>Смотры, конкурсы, деловые игры</i>

Результаты указываются в соответствии с паспортом программы и разделом 2. Перечень форм контроля должен быть конкретизирован с учетом специфики обучения по программе профессионального модуля.