

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРТАМЫШСКОЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ УЧЕБНО-ВОСПИТАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ЗАКРЫТОГО ТИПА»

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОКУПАТЕЛЕЙ, ПРОДАЖА
РАЗЛИЧНЫХ ГРУПП ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

г. Куртамыш
2025г.

Организация-разработчик:

Федеральное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Куртамышское специальное учебно-воспитательное учреждение закрытого типа»

Разработчик:

Путрич Лариса Николаевна, мастер производственного обучения, преподаватель специальных дисциплин Куртамышского СУВУ

ОДОБРЕНА

Методической комиссией мастеров п\о и преподавателей профцикла

Протокол № 1

“10” сентября 2025 г.

Председатель методической комиссии

Т.В. Орлова

Заведующая учебно-производственными мастерскими

Г.С. Максимовских

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОКУПАТЕЛЕЙ И ПРОДАЖА РАЗЛИЧНЫХ ГРУПП ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее – программа) является частью основной программы профессионального обучения, разработанной с учётом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 1.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 1.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 1.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 1.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 1.7. Изучать спрос покупателей.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии продавец продовольственных товаров.

Уровень образования - основное общее. Опыт работы не 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:

- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

- распознавать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров: зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, мясных, рыбных товаров и пищевых жиров;

- устанавливать градации качества пищевых продуктов;

- оценивать качество по органолептическим показателям;

- распознавать дефекты пищевых продуктов;

- создавать оптимальные условия для хранения продовольственных товаров;

- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

- производить подготовку к работе весоизмерительного, контрольно-кассового оборудования;
- эксплуатировать в технологическом процессе весоизмерительное, холодильное, контрольно-кассовое оборудование;
- осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары;
- осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку на рабочем месте;
- обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных видов продовольственных товаров;

знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров: зерномучных, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, мясных, рыбных товаров и пищевых жиров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов;
- маркировку, упаковку и условия хранения различных групп продовольственных товаров;
- технологию приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки;
- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- устройство и принципы работы торгового оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- правила охраны труда.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 298 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 126 часов;

учебная практика – 172 часа.

недельная учебная нагрузка обучающегося – 17 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Обслуживание покупателей, продажа различных групп продовольственных товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 1.2.	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 1.3.	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 1.4.	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 1.5.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 1.6.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 1.7.	Изучать 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.

Наименование результатов обучения приводится в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Производственное обучение (в т.ч. производственная практика),	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Учебная практика, часов	Производственная практика, часов
			всего часов	в т.ч. практические занятия, часов		
1	2	3	4		5	6
ПК 1.5	Раздел 1. Эксплуатация торгового оборудования и охрана труда.	82	22	10	60	
ПК 1.3. – 1.4.	Раздел 2. Изучение ассортимента продовольственных товаров.	128	104	46	24	
ПК 1.1. -1.7.	Раздел 3. Обслуживание покупателей и продажа продовольственных товаров.	88	-	-	88	
	Учебная практика, часов	172				
	<i>Всего:</i>	298	126		172	

* 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 01.) Обслуживание покупателей, продажа различных групп продовольственных товаров.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала и квалификационная работа (если предусмотрены)	Количество часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Эксплуатация торгового оборудования и охрана труда.		82	
МДК 01.02. Техническое оснащение организаций торговли.		22	
Тема 1. Охрана труда при эксплуатации торгового оборудования.	Содержание		
	Организация технического оснащения торговли. Классификация торгового оборудования. Организация работы по охране труда в торговых предприятиях. Охрана труда при эксплуатации оборудования. Электробезопасность и пожарная безопасность.	1	2
	<u>Практическая работа:</u> Изучение правил по электробезопасности и пожарной безопасности.	1	
Тема 2. Эксплуатация немеханического оборудования и инвентаря.	Немеханическое оборудование, торговый инвентарь: назначение, виды, классификация и требования к немеханическому оборудованию магазинов. Правила безопасности труда при эксплуатации немеханического оборудования и торгового инвентаря.	1	2
	<u>Практическая работа:</u> изучение классификации и правил безопасной эксплуатации торгового инвентаря.	1	

Тема 3. Эксплуатация весоизмерительного оборудования	Типы весов, применяемых в торговле, их назначение, требования к торговым весам, правила поверки весов. Устройство и принцип работы весоизмерительного оборудования. Правила техники безопасности при эксплуатации весоизмерительного оборудования.	3	2
	<u>Практические работы:</u> 1.Изучение видов и устройства весов. 2. Подготовка к работе и взвешивание товаров на весах. 3. <i>Контрольная работа.</i>	3	
Тема 4. Эксплуатация механического и теплового оборудования.	Классификация, назначение, правила эксплуатации фасовочно-упаковочного, измельчительно-режущего и теплового оборудования. Требования техники безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием.	1	2
	<u>Практические работы:</u> 1. Изучение видов и правил безопасной эксплуатации механического оборудования.	1	
Тема 5. Эксплуатация холодильного оборудования.	Торговое холодильное оборудование, его классификация. Правила эксплуатации холодильного оборудования и уход за ним. Санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности труда при работе с холодильным оборудованием	1	2
	<u>Практические работы:</u> 1.Изучение видов холодильного оборудования. 2.Изучение правил безопасной эксплуатации и ухода за холодильным оборудованием. 3. <i>Контрольная работа.</i>	3	
Тема 6. Оборудование для защиты от несанкционированного выноса товаров.	Классификация оборудования для защиты от несанкционированного выноса товаров. Защитные элементы.	1	2
Тема 7. Подъемно-транспортное	Классификация и назначение подъемно-транспортного оборудования. Правила безопасной эксплуатации. Классификация и назначение	1	2

<i>оборудование и торговые автоматы.</i>	торговых автоматов, правила эксплуатации.		
	<u>Практические работы:</u> 1. Изучение классификации и правил эксплуатации торговых автоматов.	1	
<i>Консультации</i>		2	
<i>Дифференцированный зачет</i>		1	
Раздел 2. ПМ 01. Изучение ассортимента продовольственных товаров		128	
МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров		104	
<i>Тема 1. Теоритические основы товароведения</i>	Содержание		
	Предмет и задачи товароведения. Понятие об ассортименте и товарном сорте. Качество продовольственных товаров: определение градации качества, и факторы, влияющие на них. Химические вещества, входящие в состав пищевых продуктов: значение их в питании, пищевая ценность. Стандартизация и маркировка товаров. Основы хранения продовольственных товаров.	4	2
	<u>Практические занятия:</u> 1. Расчёт энергетической ценности и составление таблицы химического состава продовольственных товаров. 2. Изучение режима хранения продовольственных товаров.	2	

Тема 2. Зерномучные товары.	Крупы: классификация и ассортимент, характеристика, требования к качеству, дефекты, маркировка, упаковка и хранение. Мука: классификация и ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения и транспортирования. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты, упаковка, условия хранения. Классификация и ассортимент, показатели качества, маркировка, упаковка и хранение пищевых концентратов. Хлебобулочные изделия: классификация и ассортимент, характеристика, требования к качеству, дефекты, маркировка, упаковка и хранение.	5	2
	<u>Практические занятия:</u> 1. Изучение ассортимента и определение качества круп. 2. Изучение видов и определение качества макаронных изделий. 3. Изучение видов и ассортимента пищевых концентратов. 4. Определение видов и качества хлебобулочных изделий. 5. Контрольная работа.	5	
Тема 3. Кондитерские изделия.	Классификация и товароведная характеристика ассортимента. Показатели, градация качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Крахмал. Продукты переработки крахмала. Сахар. Сахарный песок. Мед. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Шоколад и какао-порошок. Карамель. Конфеты и драже. Мучные кондитерские товары. Халва, восточные сладости. Детские и диетические кондитерские изделия.	7	2
	<u>Практические занятия:</u> 1. Изучение начинок карамели. 2. Определение видов и качества крахмала, сахара, какао-порошка. 3. Изучение видов конфетных масс. 4. Определение качества карамели и конфет 5. Распознавание ассортимента и определение качества мучных кондитерских изделий. 6. Контрольная работа.	6	

Тема 4. Вкусовые товары	Классификация и товароведная характеристика ассортимента вкусовых товаров, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Крепкие алкогольные напитки. Водка и ликероводочные изделия. Виноградные и плодово-ягодные вина. Пиво. Безалкогольные напитки. Чай и кофе, чайные и кофейные напитки, цикорий. Пряности и приправы.	6	2
	<u>Практические занятия:</u> 1. Изучение ассортимента ликероводочных изделий. 2. Изучение ассортимента виноградных вин. 3. Изучение натуральных образцов и определение качества чая, кофе. 4. Изучение ассортимента и определение качества пряностей и приправ. 5. Контрольная работа.	5	
Тема 5. Мясные товары.	Классификация и ассортимент. Требование к качеству и градация качества. Упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Мясо разных видов животных и птицы. Мясные субпродукты. Колбасные изделия и мясокопчености. Консервы. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия.	8	2
	<u>Практические занятия:</u> 1. Изучение видов мяса по термическому состоянию. 2. Изучение и зарисовка схем разделки мясных туш. 3. Изучение видов мясных субпродуктов. 4. Определение видов и изучение характеристики колбасных изделий. 5. Изучение ассортимента и расшифровка маркировки баночных консервов. 6. Контрольная работа.	6	
Тема 6. Рыбные товары	Классификация ассортимента рыб по семействам. Показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Рыба живая, охлажденная, мороженая, соленая, вяленая, копченая. Рыбные консервы и пресервы. Икра. Нерыбные морепродукты.	6	2

	<p><u>Практические занятия:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение классификации и строения тела рыбы. 2. Изучение характеристики семейств рыб. 3. Изучение и зарисовка разделки охлажденной и мороженой рыбы. 4. Изучение дефектов соленой и копченой рыбы. 5. Изучение видов и расшифровка маркировки баночных консервов. 6. Изучение классификации и видов нерыбных морепродуктов. 7. Контрольная работа 	7	
Тема 7. Молочные и яичные товары	<p>Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Молоко и сливки. Молочные консервы. Мороженое. Кисломолочные продукты. Сыры и масло коровье. Яйцо. Меланж и яичный порошок.</p>	9	2
	<p><u>Практические занятия:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение показателей качества, дефектов и условий хранения молока и сливок. 2. Изучение ассортимента и требований к качеству мороженого. 3. Изучение ассортимента творожных изделий. 4. Изучение классификации и ассортимента твердых и мягких сыров. 5. Изучение продуктов переработки яиц. 6. Контрольная работа. 	6	
Тема 8. Пищевые жиры.	<p>Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Растительные масла. Животные жиры. Маргарин. Кулинарные жиры.</p>	2	2
	<p><u>Практические занятия:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение ассортимента и товароведной характеристики растительных масел. 2. Изучение ассортимента и качества маргарина. 	2	

Тема 9. Плодоовощные товары	Классификация, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортировка. Овощи. Плоды. Продукты переработки плодов и овощей: ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения. Грибы: ассортимент, показатели качества свежих и переработанных грибов, упаковка, сроки хранения.	7	2
	Практические занятия: 1. Изучение видов клубнеплодов и корнеплодов. 2. Определение видов и изучение характеристики капустных, луковых и десертных овощей 3. Изучение видов и ассортимента плодовых овощей. 4. Изучение видов и товароведной характеристики ягод. 5. Изучение видов тропических плодов. 6. Изучение видов и ассортимента орехов. 7. Контрольная работа.	7	
Консультации		2	
Экзамен		2	

Учебная практика (производственное обучение): В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров. Виды работ:	172	2
---	------------	----------

<p>Раздел 1. Эксплуатация торгового оборудования и охрана труда</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с профессией, учебным цехом. Прохождение инструктажей по охране труда и технике безопасности. Входной контроль. 2. Подготовка к работе и эксплуатация электронных весов ВПМ-15.2-Т1 «Масса-К» 3. Подготовка к работе и эксплуатация ККМ «ЭКР 2102Ф». 4. Подготовка к работе и эксплуатация ККМ «Миника1102Ф». 5. Подготовка к работе и эксплуатация POS-системы «Штрих – miniPOS». 6. Подготовка к работе и эксплуатация онлайн-кассы «ViKimini». 7. Эксплуатация торговой мебели и инвентаря. 	60	2
<p>Раздел 2. Изучение ассортимента продовольственных товаров</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Распознавание видов и ассортимента различных групп продовольственных товаров. 2. Оценка качества различных групп продовольственных товаров по органолептическим показателям. 3. Распознавание дефектов и установка градации качества продовольственных товаров. 4. Чтение маркировки, определение сроков реализации и создание оптимальных условия для хранения продовольственных товаров. 5. Расчёт энергетической ценности продуктов. 	24	2
<p>Раздел 3. Обслуживание покупателей и продажа продовольственных товаров.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приемка товаров по количеству и качеству, контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. 2. Подготовка товаров к продаже. 3. Размещение и выкладка товаров в торговый зал и на рабочее место. 4. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных видов продовольственных товаров. 5. Соблюдение условий хранения и сроков реализации продаваемых продуктов. 6. Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей. 7. Изучение спроса покупателей. 	88	2
<p>Всего часов</p>	298	

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 учебного кабинета **«Организация продажи продовольственных товаров».**

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета **«Организация продажи продовольственных товаров»:**

- Комплект мебели;
- Комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, сборники задач и упражнений, рабочие тетради, карточки-задания, комплекты тестовых заданий);
- Комплекты инструкционно-технологических карт и бланков учетной документации;
- Наглядные пособия (стенды, плакаты, видеофильмы, натуральные образцы продовольственных товаров, образцы упаковок);
- Технические средства обучения: компьютер, мультимедиа проектор, принтер;
- Оборудование: контрольно-кассовые машины, кассовая POS-системы «Штрих – miniPOS», онлайн-касса «ViKimini», весы электронные, пристенные горки, прилавки, витрина;
- Торговый инвентарь: совки, ножи, лопатки, щипцы, черпак, калькуляторы, монетницы;
- Денежный ящик.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Нормативно-правовые источники:

- Закон РФ «О защите прав потребителей». – М.: Издательство «Омега – Л», 2010. – 47с.
- Правила продажи отдельных видов товаров. Постановление Правительства РФ от 19.01.1998г. № 55.
- Правила торговли: Сборник нормативных документов. – Новосибирск: Сиб. унив. Издательство, 2010 – 64с.
- Санитарные правила для предприятий торговли. – М.:ИНФРА – М, 2009 – 43с.
- ГОСТ Р 51304 -99 Услуги розничной торговли. Общие требования
- ГОСТ Р 51074-97. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

Основные источники:

1. Абоимова, Н.Э. Организация и технология розничной торговли: учебник НПО – М.: «Академия», 2013. – 256 с.
2. Гранаткина, Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. пособие для НПО – М.: «Академия», 2014. – 256 с.
3. Голубкина, Т.С. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник НПО – М.: «Академия», 2013. – 544с.
4. Костерина, Н.В. Оборудование торговых предприятий. Практикум: учебник НПО – М.: «Академия», 2013. – 112с.

5. Леонова, И.Б. Санитария и гигиена на предприятиях торговли: учеб. пособие НПО – М.: «Академия», 2013. – 128с.
6. Никитченко, Л.И. Оборудование торговых предприятий. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для СПО – М.: «Академия», 2014. – 80 с.
7. Никифорова, Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: учеб. пособие НПО – М.: «Академия», 2013. – 144с.
8. Никифорова, Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для СПО – М.: «Академия», 2014. – 96 с.
9. Парфентьева, Т.Р. Оборудование торговых предприятий: учебник СПО – М.: «Академия», 2014. – 224 с.
10. Шеламова, Г.М. Основы деловой культуры: учебник НПО – М.: «Академия», 2012. – 112с.

Дополнительные источники:

1. Брыкова, Н.В. Основы бухгалтерского учета на предприятиях торговли: учебник СПО – М.: «Академия», 2014. – 144 с.
2. Голубкина, Т.С. Торговые вычисления: учебник НПО – М.: «Академия», 2012. – 128с.
3. Измайлова, С.С. Торговые вычисления. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для СПО – М.: «Академия», 2014. – 64 с.
4. Морозова, М.А. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями: учебник НПО – М.: «Академия», 2013. – 192с.
5. Никитченко, Л.И. Контрольно-кассовые машины: учеб. пособие для СПО – М.: «Академия», 2014. – 80 с.
6. Шеламова, Г.М. Этикет делового общения: учеб. пособие для СПО – М.: «Академия», 2014. – 192 с.
7. Яковенко, Н.В. Кассир торгового зала: учеб. пособие НПО – М.: «Академия», 2012. – 224с.
8. Журнал «Товаровед продовольственных товаров».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Учебная практика (производственное обучение) проводится на базе образовательного учреждения, т.е. в учебно-производственных мастерских. Производственная практика проводится в учебно-производственных мастерских и учебно-производственном магазине «Азарт», находящемся на территории училища.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Обслуживание покупателей, продажа различных групп продовольственных товаров» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля и учебных дисциплин: «Организация и технология розничной торговли», «Основы санитарии».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное

образование по направлению деятельности в образовательном учреждении без предъявления требований к стажу работы.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастер производственного обучения должен иметь высшее или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика". Мастер производственного обучения должен иметь квалификационный разряд по профилю обучения не ниже 3 с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Основные показатели результатов подготовки.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	<u>Знать:</u> правила и технологию приемки товаров по количеству и качеству, правильность заполнения сопроводительных документов. <u>Уметь:</u> осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары; устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим	Собеседование Фронтальный опрос Проблемные ситуации Тестирование Карточки-задания Проблемные ситуации Заполнение документов Практическая работа

	показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов.	
ПК 1.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	<u>Знать:</u> технологию хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки товаров. <u>Уметь:</u> осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку на рабочем месте;	Собеседование Тест-контроль Проблемные ситуации Карточки задания Практическая работа
ПК 1.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	<u>Знать:</u> методы обслуживания покупателей; правила торгового обслуживания и торговли продовольственными товарами; порядок расчетов с покупателями; классификацию, ассортимент, товароведную характеристику, показатели качества, дефекты, маркировку, упаковку и хранение продовольственных товаров; особенности пищевой ценности пищевых продуктов. <u>Уметь:</u> обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных видов продовольственных товаров; распознавать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров.	Собеседование Устный опрос Проблемные ситуации Карточки-задания Контрольная работа Собеседование Тест-контроль Практическая работа
ПК 1.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	<u>Знать:</u> условия, особенности и сроки хранения и реализации продовольственных товаров; маркировку, упаковку, условия и сроки хранения различных групп продовольственных товаров. <u>Уметь:</u> создавать оптимальные условия для хранения продовольственных товаров; соблюдать сроки реализации товаров.	Собеседование Фронтальный опрос Проблемные ситуации Тест-контроль Карточки-задания Практическая работа
ПК 1.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	<u>Знать:</u> классификацию, назначение, устройство и принципы работы торгового оборудования; типовые правила эксплуатации, правила охраны труда при работе на торговом оборудовании. <u>Уметь:</u> производить подготовку к работе весоизмерительного и контрольно-кассового оборудования; эксплуатировать в технологическом процессе весоизмерительное, холодильное, контрольно-кассовое оборудование.	Собеседование Фронтальный опрос Демонстрация трудовых приёмов Карточки задания Проблемные ситуации Тест-контроль Практическая работа
ПК 1.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	<u>Знать:</u> виды и назначение систем защиты товаров, порядок их использования. <u>Уметь:</u> осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Собеседование Устный опрос Карточки задания Проблемные ситуации

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	<u>Знать:</u> методы изучения покупательского спроса. <u>Уметь:</u> изучать покупательский спрос.	Собеседование Устный опрос Тест-контроль. Карточки задания
------------------------------------	--	---

Основные показатели результатов подготовки.

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.	Проявление интереса к профессиональной деятельности, понимание социальной значимости профессии. Успешное освоение практической деятельности	<i>Портфолио Профконкурсы ПрофорIENTATION Трудовые функции во внеучебное время Отзывы работодателей</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Умение организовать своё рабочее место, выполнение заданий, умение планировать свою деятельность, находить методы и способы решения задач	<i>Наблюдение за действием обучающихся Практическая работа</i>
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Выявление причин затруднений, изменение своей деятельности с целью достижения результата. Контроль, анализ и коррекция своей деятельности. Оценка эффективности своей деятельности, ответственность за результат своей деятельности.	<i>Наблюдение за действиями обучающихся Практические, контрольные работы</i>
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Умение находить информацию из различных источников литературы. Умение работать с новой информацией, перерабатывать информацию с целью эффективного выполнения профессиональных задач.	<i>Наблюдение за действиями обучающихся Практические, контрольные работы Экспертная оценка обучающихся</i>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Умение работать в различных поисковых системах. Умение преобразовывать информацию в процессе осуществления профессиональной деятельности.	<i>Оценка обучающихся Наблюдение за действиями обучающихся Практические, контрольные работы</i>
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Умение определять и осуществлять свою роль в работе команды. Умение свободно общаться со сверстниками, преподавателями, мастерами производственного обучения, адекватно воспринимать информацию.	<i>Наблюдение за деятельностью обучающихся Практические работы</i>

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров.	Умение соблюдать правила реализации продовольственных товаров в соответствии с санитарными нормами, стандартами и Законом о защите прав потребителей.	<i>Наблюдение за деятельностью обучающихся Практическая работа</i>
--	---	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
76 ÷ 89	4	хорошо
60 ÷ 75	3	удовлетворительно
менее 60	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

Текущий контроль знаний проводится по учебным дисциплинам, предусмотренных учебным планом, в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям программы профессиональной подготовки создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

При проведении промежуточной аттестации используются следующие формы:

- экзамен проводится за счет времени, отведенного на консультации по данному модулю;

- дифференцированный зачёт проводится за счет времени, отведенного на изучение дисциплины и профессионального модуля;

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **«Продавец продовольственных товаров»** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения программы профессиональной подготовки в целом.

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 01.01.	Тестирование, контрольные вопросы, практические задания	Практические работы Контрольные работы
МДК 01.02.	Тестирование, контрольные вопросы, практические задания	Практические работы Контрольные работы
УП	Практические квалификационные работы	Практические работы Контрольные работы

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений по профессии.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания. Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: тестирования, решения ситуационных задач, защита практических работ, выполнение индивидуальных практических заданий, контрольных работ.

Итогом учебной практики является выполнение проверочной работы.

Оценка по производственной практике выставляется на основании характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике (индивидуального дневника) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Формой аттестации по профессиональному модулю является квалификационный экзамен. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Промежуточная (поэтапная) квалификационная аттестация обучающихся проводится согласно календарному учебному графику.