

Министерство образования и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Губернский техникум м.р. Кошкинский»

Рабочая программа
профессионального модуля **ПМ 02**
Продажа продовольственных товаров
для обучающихся по профессии СПО по программам подготовки
квалифицированных рабочих (служащих)
38.01.02
Продавец, контролёр - кассир
2 курс

Составила:
Преподаватель Муракаева Ф.М.
на основе ФГОС
утвержденного приказом МО и Н РФ
от 02 августа 2013 №723

с. Кошки

2016 год

Согласовано:

зам.директора по УПР

ГБПОУ «ГТ м.р. К.»

Батанова В.Н.

«30» 08 2016 г.

Утверждаю:

Директор

ГБПОУ «ГТ м.р. К.»

Чугунов А.В.

«30» 08 2016 г.

Согласовано:

Председатель Кошкинского РайПО

Ю.Д. Макаров

«30» 08 2016 г.



Согласовано и утверждено
на заседании производственной
цикловой комиссии

председатель цикловой комиссии
производственного цикла

Марыкова С.В.

протокол № 1

от «30» августа 2016 г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) профессиям среднего профессионального образования (далее – СПО)

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Губернский техникум м.р. Кошкинский»

Разработчик:

Муракаева Ф.М преподаватель первой категории

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Продажа продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролёр - кассир в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): продажа продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов.
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 использоваться при разработке программы по дополнительному профессиональному образованию и профессиональной подготовке по профессии «Продавец, контролёр - кассир». Уровень образования основное общее. Опыт работы не требуется.

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, продажи различных групп продовольственных товаров

уметь:

- идентифицировать товары различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
- устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- оценивать качество товаров 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 принцип 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 – 780 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 204 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 140 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 64 часа;

учебной и производственной практики – 576 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения 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 приёмку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов.
ПК 2.2.	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 2.3.	Обслуживать, консультировать покупателей 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.	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 её 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 применениями полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА 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)			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, 2.7	Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров	392	118	60	58	216	
ПК 2.5-2.6	Раздел 2. Техническое оснащение организаций торговли	100	22	10	6	72	
	Производственная практика, часов	288					288
	Всего:	780	140	70	64	288	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
1	2		3	4
Раздел 1 ПМ.02 Товароведение продовольственных товаров				
МДК 02.01. Розничная торговля продовольственных товаров			118	
Тема 1.1.Общая часть товароведения.	Содержание		4	
	1.	Предмет и задачи товароведения продовольственных товаров.	1	2
	2	Классификация продовольственных товаров	1	
	3	Химический состав продовольственных товаров.	1	
	4	Качество продовольственных товаров	1	
	Практическое занятие №1.Расчёт пищевой ценности продовольственных товаров.		2	
Тема 1.2.Основные зерновые товары.	Содержание		10	
	1.	Крупы. Мука. Дрожжи	2	2
	2.	Хлеб и хлебобулочные изделия.	2	2
	3	Бараночные изделия и сухарные изделия	2	
	4.	Макаронные изделия.	2	
	5	Пищевые концентраты	2	
	Практическое занятие		6	
	1.	№2.Изучение ассортимента круп, муки. Оценка качества по стандарту	2	
	2.	№3. Изучение ассортимента хлебобулочных изделий	2	
	3.	№4.Изучение ассортимента макаронных изделий и оценка качества	2	
Тема 1.3. Плодоовощные товары.	Содержание		6	
	1.	Химический состав и пищевая ценность овощей и плодов. Клубнеплоды. Корнеплоды.	2	2
	2.	Капустные овощи. Луковые овощи. Салатно – шпинатные овощи	1	2
	3.	Томатные, бобовые и зерновые овощи.	1	2
	4	Свежие плоды. Ягоды. Грибы.	1	

	5	Переработанные овощи и плоды.	1	
	Практическое занятие		8	
	1.	№5.Изучение ассортимента клубнеплодов и оценка качества картофеля по стандарту	2	
	2	№6.Изучение ассортимента свежих плодов и оценка качества яблок	2	
	3.	№ 7.Изучение ассортимента корнеплодов и оценка качества моркови	2	
	4.	№8.Изучение ассортимента луковых овощей и оценка качества лука	2	
Тема 1.4. Вкусовые товары.	Содержание		6	
	1.	Чай. Кофе	2	2
	2.	Пряности, приправы.	2	2
	3.	Алкогольные напитки. Слабоалкогольные напитки. Безалкогольные напитки	2	2
	Практическое занятие		12	
	1	№ 9. Изучение ассортимента чая, кофе и оценка качества чая.	2	
	2.	№ 10. Изучение ассортимента пряностей и приправ.	2	
	3	№ 11. Органолептическая оценка качества пряностей и приправ.	2	
	4.	№ 12. Ознакомление с ассортиментом алкогольных напитков.	2	
	5	№ 13.Ознакомление с ассортиментом слабоалкогольных напитков.	2	
	6	№ 14.Ознакомление с ассортиментом безалкогольных напитков и оценка качества.	2	
Тема 1.5. Крахмал, сахар и кондитерские изделия.	Содержание		8	
	1.	Крахмал, крахмалопродукты. Сахар. Мёд.	2	2
	2.	Фруктово- ягодные кондитерские изделия	2	2
	3.	Шоколад, какао – порошок. Карамель. Конфетные изделия.	2	2
	4.	Мучные кондитерские изделия	2	2
	Практическое занятие		6	
	1	№ 15.Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пряников и печенья.	2	
	2	№ 16.Ознакомление с ассортиментом и оценка качества карамели.	2	
	3	№ 17.Ознакомление с ассортиментом и оценка качества мармелада.	2	
Тема 1.6. Молочные товары.	Содержание		6	
	1	Молоко. Сливки. Диетические кисломолочные продукты	2	2
	2.	Сухие и детские молочные продукты. Молочные консервы. Мороженое.	2	2
	3.	Сыры	2	2

	Практическое занятие		8	
	1	№ 18. Ознакомление с ассортиментом молока	2	
	2.	№ 19. Изучение ассортимента кисломолочных продуктов	2	
	3.	№ 20. Изучение ассортимента молочных консервов	2	
	4.	№ 21. Изучение ассортимента сыров и оценка качества	2	
Тема 1.7. Пищевые жиры	Содержание		4	
	1	Масло коровье. Топлёное масло	1	
	2.	Топлёные животные и кулинарные жиры. Маргарин	1	
	3.	Растительные масла	2	2
	Практическое занятие		2	
	1	№ 22. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества коровьего масла		
Тема 1.8. Мясные товары.	Содержание		6	
	1	Химический состав и пищевая ценность мяса. Классификация мяса. Розничная разделка и клеймение туш говядины, свинины, баранины	2	
	2.	Мясные субпродукты и полуфабрикаты. Мясо домашней птицы и пернатой дичи. Мясные консервы	2	
	3.	Колбасные изделия. Мясные копчености.	2	2
	Практическое занятие		6	
	1	№ 23. Ознакомление с категориями мяса и оценка качества	2	
	2	№ 24. Ознакомление с ассортиментом колбасных изделий и оценка их качества	2	
	3	№ 25. Ознакомление с ассортиментом мясных консервов и оценка их качества	2	
Тема 1.9. Яичные товары.	Содержание		2	
	1.	Яйца куриные. Продукты переработки яиц.	2	
	Практическое занятие			
	1.	№ 26. Оценка качества куриных яиц	2	
Тема 1.10. Рыбные товары	Содержание		6	
	1.	Химический состав мяса рыбы. Характеристика основных промысловых рыб. Живая и охлаждённая рыба. Мороженная рыба.	2	
	2.	Солёные рыбные товары. Рыба вяленая, копчёная. Балычные изделия. Икра.	2	
	3.	Нерыбное водное сырьё. Рыбные консервы и пресервы.	2	2
	Практическое занятие		8	
	1	№ 27. Изучение строения рыбы.	2	
	2	№ 28. Определение видов и семейств промысловых рыб.	2	
	3	№ 29. Ознакомление с ассортиментом рыботоргов.	2	
	4	№ 30. Изучение ассортимента и оценка качества рыбных консервов.	2	

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.		58	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Подготовить сообщение «Основы хранения продовольственных товаров» Подготовить презентацию «Соломка, хлебные палочки и хрустящие хлебцы» Подготовить презентацию «Пищевые концентраты» Подготовить презентацию «Салатно- шпинатные и десертные овощи» Подготовить кроссворд «Ягоды» Подготовить презентацию «Грибы» Подготовить реферат «Газированные напитки, квас» Подготовить реферат «Мёд» Подготовить презентацию «Халва. Восточные сладости» Подготовить презентацию «Сухие и детские молочные продукты» Подготовить реферат «Мясные консервы»			
Учебная практика		216	
Виды работ: 1. Формирование профессиональных навыков работника торговли. 2. Определение качества отдельных продовольственных товаров органолептическим методом. 3. Выкладывание товара на рабочем столе, в торговом зале. 4. Прием товара по количеству и качеству. 5. Оформление ценников, рекламных проспектов. 6. Подготовка товаров к продаже. 7. Консультирование покупателей. 8. Оформление и упаковка покупки.			
Раздел 2 ПМ.02.Техническое оснащение организаций торговли.			
МДК 02.01. Розничная торговля продовольственных товаров		20	
Тема 2.1. Правила по охране труда на предприятиях розничной торговли. Классификация торгового оборудования.	Содержание		2
	1.	Правила по охране труда.	1
	2	Классификация торгового оборудования	1
Тема 2.2.Немеханическое оборудование	Содержание		2
	1.	Классификация и требования предъявляемые к немеханическому торговому оборудованию.	1
	2	Торговый инвентарь.	1
Тема 2.3. Весоизмерительное оборудование	Содержание		4
	1.	Классификация и требования, предъявляемые к торговым весам.	1
	2	Электронные весы.	1

	3	Товарные весы	1		
	4	Правила эксплуатации весоизмерительного оборудования	1		
	Практическое занятие		4		
	1.	№ 31 Формирование навыков работы на весах электронных	2		
	2.	№ 32.Формирование навыков работы на весах электронных	2		
Тема 2.4.Механическое и тепловое оборудование	Содержание		1		
	1.	Упаковочное оборудование.	1		2
	Практическое занятие		1		
	1	№ 33. Изучение устройства упаковочного оборудования	1		
Тема 2.5. Холодильное оборудование	Содержание				
	Практическое занятие		2		
	1.	№ 34. Изучение правил эксплуатации холодильного оборудования	2		
Тема 2.6. Торговые автоматы	Содержание				
	Практическое занятие		2		2
	1.	№ 35. Изучение устройства торговых автоматов	2		
Тема 2.7. Подъемно-транспортное оборудование	Содержание		1	2	
	1.	Виды подъёмно - транспортного оборудования	1		
	Практическое занятие		1		
	1	№ 36. Изучение правил эксплуатации и безопасных условий труда при погрузочно- разгрузочных работах	1		
	Дифференцированный зачет		2		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.			6		
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы					
- Подготовить таблицу « Меры массы и объёма.»					
-Подготовить реферат «Меры предупреждения травматизма».					
- Подготовить презентацию «Тепловое оборудование».					
Учебная практика Виды работ: 1.Определение видов оборудования эксплуатируемого на предприятии с учетом классификации. 2. Эксплуатация различных видов технологического оборудования. 3. Эксплуатация различных видов весоизмерительного, контрольно-кассового оборудования 4. Соблюдение техники безопасности.			72		
Производственная практика Виды работ: 1. Изучение планировки предприятия (магазина) 2. Соблюдение правил техники безопасности на предприятиях розничной торговли 3. Приемка товаров по количеству и качеству 4. Оформление сопроводительных документов			288		

5. Проверка правил хранения товаров. 6. Размещение товаров на хранение с учетом условий хранения, проверка соблюдения оптимального режима хранения. 7. Соблюдение правил техники безопасности при размещении товаров на хранение. 8. Подготовка различных групп товаров к продаже 9. Выкладка в торговом зале. 10. Оформление ценников 11. Эксплуатация различных видов технологического, весоизмерительного, контрольно-кассового оборудования 12. Приведение торгового инвентаря в санитарное состояние 13. Расчет с покупателями 14. Подготовка различных групп товаров к продаже. 15. Размещение различных групп товаров в торговом зале 16. Изучение основные правила продажи товаров 17. Ознакомление с правилами обмена и возврата товаров 18. Работа с сертификатами соответствия 19. Изучение поставщиков предприятия торговли. 20. Соблюдение правил техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах 21. Консультирование покупателей по вопросам качества. 22. Оформление и упаковка товара. 23. Консультирование покупателей, участие в маркетинговой деятельности 24. Составление рекламных аннотаций 25. Определение маркировки 26. Определение качества отдельных продовольственных товаров органолептическим методом 27. Изучение предоставляемых услуг 28. Формирование профессиональных навыков работы профессионального имиджа работника торговли 29. Соблюдение правил личной гигиены на рабочем месте		
Итого:	780	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов - Товароведение продовольственных товаров;
- Техническое оснащение организаций торговли;
лабораторий - Учебный магазин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Ученические столы, учительский стол, доска, весоизмерительное и контрольно-кассовое оборудование, торговый инвентарь, плакаты.

Технические средства обучения:

Телевизор, DVD-плеер, обучающие компьютерные программы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- весы (настольные, электронные);
- стеллажи;
- контрольно-кассовые машины;
- столы;
- POS-система

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Кондрашова Е.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие . – М.: Альфа – М:ИНФРА –М, 2007. – 416 с.
2. Новикова А.М Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учеб. для нач. проф. Образования – М.:ПрофОбрИздат, 2001. -480с.
3. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий: учеб. для нач. проф. Образования. -М.: ПрофОбрИздат, 2001. -128с

Дополнительные источники:

1. Козюлина Н.С Продавец, контролёр- кассир: Учебник -М.: Издательская корпорация «Дашков и К°», 2008,-428с.
2. Тимофеева В.А Товароведение продовольственных товаров: учебник для СПО.- Ростов н/Д : Феникс, 2009.- 473с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в форме лекций, семинаров, мастер-классов, практических работ. Учебная практика проходит в учебных лабораториях. Производственная практика осуществляется на предприятиях торговли района и области. Консультации проводятся в форме индивидуальных, групповых занятий.

Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых предшествует освоению данного профессионального модуля:

«Основы деловой культуры», «Основы бухгалтерского учета», «Организация и технология розничной торговли», «Санитария и гигиена», «Безопасность жизнедеятельности».

ПМ.01. Розничная торговля непродовольственными товарами.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля Розничная торговля непродовольственными товарами по профессии 100701.01 «Продавец, контролер-кассир»

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Основы деловой культуры», «Основы бухгалтерского учета», «Организация и технология розничной торговли», «Санитария и гигиена», «Безопасность жизнедеятельности».

Мастера: наличие 3–4 квалификационного разряда 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)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов.	1.Знание классификации групп, подгрупп и видов продовольственных товаров 2.знание показателей качества различных групп продовольственных товаров 3.Умение идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров 4.Умение распознавать дефекты пищевых продуктов	Тестирование Оценка за практическую работу Тестирование Оценка за практическую работу
Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	1.Знание ассортимента и товароведной характеристики основных групп продовольственных товаров 2.Уметь устанавливать градации качества пищевых продуктов 3.Уметь оценивать качество по органолептическим показателям	Тестирование
Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	1.Знание особенности пищевой ценности пищевых продуктов 2.Знание Закона о защите прав потребителей. 3.Умение рассчитывать энергетическую ценность продуктов	Тестирование Тестирование Оценка за практическую работу
Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	1. Знание особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров. 2.Умение создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров.	Тестирование Умение
Осуществлять эксплуатацию торгово – технологического оборудования.	1. Знание технических требований, предъявляемые к оборудованию. 2. Знание типовых правил эксплуатации оборудования 3. Умение производить подготовку измерительного, технологического контрольно-	Умение Оценка за практическую работу Оценка за

	кассового оборудования 4. Умение использовать в технологическом процессе измерительное, технологическое контрольно-кассовое оборудование	практическую работу Оценка за практическую работу
Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Иметь практический опыт обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров	Оценка за практическую работу
Изучать спрос покупателей.	Иметь практический опыт обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров	Оценка за практическую работу

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-объясняет социальную значимость профессии -формулирует характеристики профессии	<i>аналитическая шкала</i>
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.	-составляет план деятельности -выбирает способ решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами	<i>модельный ответ, бланк наблюдения за деятельностью</i>
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	-выбирает способ разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями и ставит цель деятельности -оценивает последствия принятых решений	<i>бланк наблюдения за деятельностью</i>
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	-самостоятельно находит источник информации по заданному вопросу -указывает на недостаток информации, необходимой для решения задачи	<i>модельный ответ</i>
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-разбивает поставленную цель на задачи, подбирая информационно-коммуникационные технологии (элементы технологий), позволяющие решить каждую из задач	<i>аналитическая шкала</i>

Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	-участвует в групповом обсуждении -высказывается в соответствии с заданным вопросом -аргументировано отвергает и принимает идеи -соблюдает нормы публичной речи -использует вербальные средства общения для выделения смысловых блоков своей речи -начинает и заканчивает разговор в соответствии с нормами	<i>бланк наблюдения за деятельностью</i>
Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров.	-называет трудности, с которыми столкнулся при решении задач -предлагает пути по их преодоления, избегания в дальнейшей деятельности -анализирует запрос на внутренние ресурсы для решения профессиональной задачи	<i>аналитическая шкала</i>
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применениями полученных профессиональных знаний (для юношей).	-формулирует характеристики воинских обязанностей -применяет знания воинского устава для решения поставленной задачи -использует профессиональные знания и умения для решения поставленной задачи	<i>модельный ответ, аналитическая шкала</i>

Разработчики:

ТСТП г. Тольятти
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

И.Б. Гуляева
(инициалы, фамилия)

Эксперты:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)