

ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

2011 г.

Примерная программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям начального профессионального образования (далее – НПО) 100701.01 «Продавец, контролёр-кассир»

Организация-разработчик: КГОУ СПО «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса»

Разработчики:

Леванькова И.Г., руководитель учебного центра ТД «Аникс»;

Объедкова Л.В., старший мастер КГОУ СПО «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса»;

Гайдук К.Г., преподаватель спецдисциплин КГОУ СПО «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса»;

Семёнова М.Г., преподаватель спецдисциплин КГОУ СПО «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса»;

Филиппова П.В., мастер производственного обучения КГОУ СПО «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса»;

Швецова О.А., мастер производственного обучения КГОУ СПО «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса»;

Чапаева О.В., мастер производственного обучения КГОУ СПО «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Продажа продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Примерная программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО100701.01 **Продавец, контролер-кассир** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) «**Продажа продовольственных товаров**» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 7. Изучать спрос покупателей.

Примерная программа профессионального модуля может быть использована для подготовки по профессиям «Продавец продовольственных товаров» и «Контролёр-кассир»

Примерная программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области продажи потребительских товаров при наличии среднего (полного) общего образования. 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:

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

знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.
- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- устройство и принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- Закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда.
-

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего – 704 часа,

в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **290** часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **222** часа;
 самостоятельной работы обучающегося – **68** часов;
 учебной практики – **54** часа;
 производственной практики – **360** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК.1.	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК.2.	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК.3.	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 4.	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 5.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 6.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 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.
ОК.8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ 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 рас-средоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1 – ПК 6	Раздел 1. Эксплуатация торгового оборудования и охрана труда	110	62	39	18	30	
ПК 1 – ПК 7	Раздел 2. Продажа продовольственных товаров	234	160	104	50	24	
ПК1 – ПК 7	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	360					360
	Всего:	779	222	143	68	54	360

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МКД) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами			
Введение	Введение в профессиональный вид деятельности Значение профессии «Продавец» Общая характеристика учебного процесса. Квалификационные характеристики продавца продовольственных товаров	2	
Раздел 1. Эксплуатация торгового оборудования и охрана труда			
Тема 1.1 Охрана труда	Содержание	9	
	1 Введение Специфика организации охраны труда в торговле Типовые инструкции по охране труда		3
	2 Правовые и организационные основы охраны труда Законодательство РФ по охране труда. Органы государственного надзора, ведомственного и общественного контроля за состоянием охраны труда в торговле, их функции. Организация работы по охране труда в торговых предприятиях.		3
	3 Производственный травматизм и профессиональные заболевания Производственный травматизм и профессиональные заболевания, понятие, причины, виды, оформление материалов расследования несчастных случаев и их учет. Мероприятия по предупреждению травматизма и заболеваемости в предприятиях торговли.		3
	4 Электробезопасность Понятие, факторы, вызывающие поражение человека электрическим током. Виды электротравм. Причины электротравматизма. Средства защиты человека от поражений электрическим током. Правила техники безопасности при эксплуатации электрооборудования.		3
	5 Техника безопасности при эксплуатации торгового оборудования Правила техники безопасности при эксплуатации различных типов торгового-технологического оборудования. Оказание первой помощи пострадавшим.		3
	6 Пожарная безопасность Организация пожарной охраны в торговых предприятиях. Стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности.		3

Тема 1.2. Эксплуатация торгового оборудования и охрана труда	Содержание		12	
	1	Введение Организация технического оснащения торговли. Классификация торгового оборудования по обобщающим признакам и функциональному назначению торгово-оперативных процессов. Нормативно - технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования		2
	2	Немеханическое оборудование Немеханическое оборудование, торговый инвентарь: назначение, виды, классификация и требования к немеханическому оборудованию магазинов. Правила эксплуатации и безопасности труда при эксплуатации немеханического оборудования и торгового инвентаря. Противопожарный инвентарь, его виды и правила эксплуатации. Средства измерения длины и объема		3
	3	Весоизмерительное оборудование Правила пользования мерами и измерительными приборами в торговле. Типы весов, применяемых в торговле, их назначение, требования к торговым весам, условия их эксплуатации. Взвешивание товаров. Меры массы и объема, их типы, правила поверки и пользования. Требования техники безопасности и производственной санитарии при эксплуатации весоизмерительного оборудования.		3
	4	Механическое и тепловое оборудование Классификация, назначение, типы, устройство, правила эксплуатации. Классификация фасовочно-упаковочного оборудования. Тепловое оборудование, его назначение, правила эксплуатации. Требования техники безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием.		3
	5	Холодильное оборудование 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.		3
	6	Торговые автоматы Классификация торговых автоматов, основные узлы и механизмы, их назначение, устройство и принцип действия. Правила эксплуатации торговых автоматов. Безопасность труда при обслуживании торговых автоматов.		3
	7	Подъемно-транспортное оборудование Классификация, основные виды. Средства малой механизации. Погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины, их характеристика. Правила эксплуатации и техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах.		3
Практические занятия		39		

	1	Решение профессиональных задач «Правовые основы охраны труда»		
	2	Решение профессиональных задач по вопросам охраны труда и техники безопасности		
	3	Решение профессиональных задач «Нормативно-техническая документация на различные виды торгового оборудования»		
	4	Установка весов настольных циферблатных, электронных и шкальных товарных весов		
	5	Овладение приемами эксплуатации различных видов торгового оборудования		
Раздел 2. Продажа продовольственных товаров				
Тема 2.1 Изучение покупательского спроса	Содержание		1	
	1	Виды покупательского спроса Методы изучения покупательского спроса Анкетирование покупателей		3
	Практические занятия		1	
	1	Разработка анкеты для изучения покупательского спроса		
Тема 2.2 Основы товароведения продовольственных товаров	Содержание		4	
	1	Введение Предмет и задачи товароведения Классификация продовольственных товаров Химический состав продовольственных товаров Качество продовольственных товаров Маркировка и штриховое кодирование товаров Консервирование продовольственных товаров		3
	2	Пищевая ценность продовольственных товаров Энергетическая ценность. Показатели биологической полноценности. Краткая характеристика биологически ценных веществ, норм их потребления. Продукты питания с повышенным содержанием физиологически активных веществ. Классификация веществ по усвояемости. Показатели, характеризующие доброкачественность.		3
	Практические занятия		8	
	1	Решение профессиональных задач «ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя»		
	2	Чтение и расшифровка маркировки различных видов продовольственных товаров		
Тема 2.3 Продажа зерномучных товаров	Содержание		4	
	1	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка. Размещение и выкладка. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.		3

		Продажа зерномучных товаров. Отличие фальсифицированных товаров от товаров заменителей, взаимосвязь с ценами.		
	Практические занятия		8	
	1	Оценка качества зерномучных товаров по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта		
	2	Размещение и выкладка зерномучных товаров		
Тема 2.4 Продажа молочных товаров	Содержание		5	
	1	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка. Размещение и выкладка. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Продажа молочных товаров. Отличие фальсифицированных товаров от товаров заменителей, взаимосвязь с ценами.		3
	Практические занятия		9	
	1	Оценка качества молочных товаров по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта		
	2	Расшифровка маркировки на банке молочных консервов и проверка соответствия маркировки на этикетке и доньшке банки		
Тема 2.5 Продажа пищевых жиров	Содержание		2	
	1	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка. Размещение и выкладка. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Продажа пищевых жиров. Отличие фальсифицированных товаров от товаров заменителей, взаимосвязь с ценами.		3
	Практические занятия		4	
	1	Оценка качества пищевых жиров по органолептическим показателям		
Тема 2.6 Продажа яиц и яичных товаров.	Содержание		1	
	1	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка. Размещение и выкладка. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Продажа яиц и яичных товаров.		3
	Практические занятия		1	
	1	Определение вида и категории яиц (по массе, высоте воздушной камеры, состоянию желтка и белка, а также по маркировке).		
Тема 2.7 Продажа крахмала, крахмалопродуктов, сахара, меда и кондитерских изделий	Содержание		8	
	1	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка.		3

		Размещение и выкладка. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Продажа крахмала, крахмалопродуктов, сахара, меда и кондитерских изделий. Отличие фальсифицированных товаров от товаров заменителей, взаимосвязь с ценами.		
	Практические занятия		14	
	1	Оценка качества кондитерских товаров по органолептическим показателям и содержанию начинки		
	2	Размещение и выкладка кондитерских товаров		
Тема 2.8 Продажа вкусовых товаров	Содержание		8	
	1	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка. Размещение и выкладка. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Продажа вкусовых товаров. Отличие фальсифицированных товаров от товаров заменителей, взаимосвязь с ценами.		3
	Практические занятия		18	
	1	Оценка качества кондитерских товаров по органолептическим показателям		
	2	Размещение и выкладка вкусовых товаров		
	3	Решение профессиональных задач «Отличие фальсифицированных товаров от товаров заменителей, взаимосвязь с ценами»		
Тема 2.9 Продажа плодоовощных товаров	Содержание		8	
	1	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка. Размещение и выкладка. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Продажа плодоовощных товаров.		3
	Практические занятия		14	
	1	Определение товарного качества свежих овощей и плодов		
	2	Оценка качества консервированных овощей по органолептическим показателям		
	3	Размещение и выкладка плодоовощных товаров		
Тема 2.10 Продажа мяса и мясных продуктов	Содержание		8	
	1	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка. Размещение и выкладка. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Продажа мяса и мясных продуктов. Отличие фальсифицированных товаров от товаров заменителей, взаимосвязь с ценами.		3
	Практические занятия		14	
	1	Оценка качества вареных колбас по органолептическим показателям		

	2	Размещение и выкладка мяса и мясных продуктов		
	3	Решение профессиональных задач «Сортовая разделка туш говядины, свинины, баранины» Расшифровка маркировки на банке мясных консервов.		
Тема 2.11 Продажа рыбы и рыбных продуктов	Содержание		7	3
	1	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка. Размещение и выкладка. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Продажа рыбы и рыбных продуктов. Отличие фальсифицированных товаров от товаров заменителей, взаимосвязь с ценами.		
	Практические занятия		13	
	1	Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям		
	2	Размещение и выкладка рыбы и рыбных продуктов		
	3	Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям Расшифровка маркировки на банке рыбных консервов.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 «Продажа продовольственных товаров»			68	
<ul style="list-style-type: none"> - Конспектирование учебного текста. - Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). - Тестирование. - Подготовка сообщений. - Решение производственных (профессиональных) задач. - Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практических работ. <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Научно-технический прогресс в торговле 2. Торговые автоматы 3. Погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины 4. Средства измерения длины и объема 5. Методы изучения покупательского спроса 6. Товарные потери 7. Отличие фальсифицированных товаров от товаров заменителей 8. Особенности подготовки к продаже различных видов продовольственных товаров 				
Учебная практика			54	
Виды работ:				
<ul style="list-style-type: none"> - Эксплуатация торгово-технологического оборудования. - Изучение спроса покупателей. - Осуществление подготовки товаров к продаже - Осуществление размещения и выкладки продовольственных товаров. - Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. 				

<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление с предприятием торговли. - Осуществление приемки товаров и контроля за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. - Осуществление подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки. - Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. - Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов. - Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования. - Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей. - Изучение спроса покупателей. 	360	
Всего	704	

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 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Товароведение», «Оборудование торговых предприятий»; учебной лаборатории «Торговое дело», учебной мастерской - магазина «Юный продавец».

Оборудование учебных кабинетов:

- комплект учебно - методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (образцы товаров)

Оборудование лаборатории:

- комплект учебно - методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- весоизмерительное оборудование;
- торговая мебель: витрины, прилавки, горки;
- торговый инвентарь;
- образцы товаров;
- уголок покупателя

Оборудование учебной мастерской:

- комплект учебно - методической документации;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- контрольно-кассовая техника, кассовая кабина;
- торговая мебель: витрины, прилавки, горки;
- торговый инвентарь;
- продовольственные и непродовольственные товары»
- уголок покупателя

Технические средства обучения – интерактивная доска, ПК, мультимедийное оборудование.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

3. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
4. Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. Пост. Правительства РФ от 20.10.1998 № 1222, от 02.10.1999 № Ц04, от 06.02.2002 № 81, от 12.07.2003 № 421);
5. Система стандартов безопасности труда (ССБТ).
6. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.;
7. ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769-ст
8. ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009г. № 770-ст.;
9. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст;
10. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-6);
11. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-7);
12. Арустамов, Э.А. Техническое оснащение торговых организаций.- М.:Издательский центр «Академия», 2008.-208с. - ISBN 978-5-7695-3574-1;
13. Оборудование торговых предприятий. /Парфентьева Т. Р. И др.-М.: Академия , 2006. – 236с.- ISBN: 978-5-7695-7643-0;
14. Райкова, Е.Ю. Теория товароведения. - М.: Академия , 2008.-240с. - ISBN 978-5-7695-5120-8;
15. Товароведение и организация продажи продовольственных товаров./А.М.Новикова и др.- М.: Академия, 2006.- 480 с -ISBN 5-7695-1488-4

Справочники

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

Дополнительные источники:

1. Козюлина, Н.С. Продавец, контролер-кассир. – М.: Дашков и К, 2007 г. - 396 с.- ISBN 5-91131-293-X;

2. Криштафович, В.И., Колобов, С.В. Методы и техническое обеспечение контроля качества (продовольственные товары) (2-е издание). – М.: Дашков и К, 2008 г. - 124 с. - ISBN 5-91131-389-8;
3. Романов, А.С. и др. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность. 2-е изд., испр. – Томск: Сибирское унив. изд-во, 2007 г. - 278 с.- ISBN 978-5-379-00186-5;
Кащенко, В.Ф., Кащенко, Л. В. Торговое оборудование. – М.:Альфа-М, 2008 г. - 398 с. - ISBN 5-98281-070-3
4. Тюнюков, Б.К., Коршунов, Н.П. Электронная техника предприятий торговли. – М.: КНОРУС, 2006 г.- 192 с.- ISBN 5-85971-097-6;
Памбухчианц, О.В. Пособие для продавца продовольственных товаров. – М.: Дашков и К, 2008 г.- 316 с. - ISBN 978-5-91131-623-5;
5. Ферни, Дж. Принципы розничной торговли. – М.: Олимп-Бизнес, 2008 г. - 416 с.- ISBN 978-5-9693-0060-6;
Чепурной, И.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учеб. пособие. – М.: Дашков и К, 2007 г. - 404 с. - ISBN 5-91131-354-5;
Шевченко, В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник. – М.: Инфра-М, 2006 г. - 544 с.- ISBN 5-16-002202-3;
6. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность. Под ред. Позняковского В.М., 2-е издание. – Новосибирск: Сибирское унив. изд-во, 2007 г. - 311 с.- ISBN 978-5-379-00189-6;
Плотникова, Т.В., Позняковский, В.М. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность. 4-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сибирское унив. изд-во, 2007 г. - 304 стр.- ISBN 978-5-379-00191;

Журналы

«Современная торговля»,
«Мерчендайзинг»,
«Торговое оборудование»,
«Товароведение продовольственных товаров»,

Интернет-ресурсы

www.gsen.ru - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
www.gks.ru- сайт Госкомстата;
www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;
www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;
www.consultant.ru- справочно - правовая система Консультант Плюс;
www.retailer.ru - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;
www.reteilerclub.ru - учебно-информационный проект Супер-розница

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Преподавание МДК.02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами» профессионального модуля 02 «Продажа продовольственных товаров» имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются практические занятия, которые проводятся после изучения соответствующих тем. Для развития творческой активности обучающихся в программе предусмотрено выполнение самостоятельных творческих работ.

Освоению данного модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин ОП.00: «Организация и технология розничной торговли» ОП.03. и «Санитария и гигиена» ОП.04. и МДК.03.01. «Эксплуатация контрольно-кассовой техники» ПМ.03 «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями»

Преподавание МДК.02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами» ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров» проводится в тесной взаимосвязи с другими общепрофессиональными дисциплинами: «Основы деловой культуры» ОП.01, «Основы бухгалтерского учета» ОП.02. и «*Защита прав потребителей*» ОП.06.

В процессе изучения ПМ. 02 преподаватели и мастера производственного обучения должны использовать активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика УП. 00. проводится на базе учебного заведения – в лаборатории «Торговое дело». Для выполнения программы практики учебная группа делится на две подгруппы. Руководство подгруппами осуществляет мастер производственного обучения.

Производственная практика ПП. 00. проводится в учебной мастерской – магазине «Юный продавец», а также магазина города и региона. Руководство осуществляет руководитель практики от учебного заведения, а так же руководитель практики от торгового предприятия. Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики.

Формой итоговой аттестации по ПМ. 02 «Продажа продовольственных товаров» является проведение междисциплинарного экзамена.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечи-

ваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Инженерно-педагогический состав:

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	<p>Проверка сопроводительных документов произведена верно, в соответствии с требованиями нормативных документов</p> <p>Подсчет количества товаров произведен верно, согласно заданию</p> <p>Определение качества товаров по органолептическим показателям произведено верно, в соответствии с требованиями стандартов и технических регламентов</p> <p>Приёмка товаров произведена последовательно согласно требованиям нормативных документов и правил техники безопасности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно – производственных работ.</p> <p>Экспертная оценка выполнения учебно – производственных работ.</p> <p>Тестирование Экспертная оценка практических и учебно – производственных работ. Экзамен</p> <p>Экспертная оценка выполнения учебно – производственных работ.</p>
ПК 2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку	<p>Подготовка товаров к продаже произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией</p> <p>Размещение товаров произведено верно, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности</p> <p>Выкладка товаров произведена верно, в соответствии с планограммой и правилами техники безопасности</p>	<p>Тестирование Экспертная оценка выполнения учебно – производственных работ</p> <p>Тестирование Экспертная оценка практических и учебно – производственных работ. Экзамен</p> <p>Тестирование Экспертная оценка практических и учебно – производственных работ. Экзамен</p>
ПК 3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	Обслуживание покупателей произведено верно, в соответствии с требованиями стандартов обслуживания	Тестирование Экспертная оценка практических и учебно – производственных работ. Экзамен

<p>ПК 4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.</p>	<p>Размещение товаров на хранение произведено верно, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности</p> <p>Режим хранения товаров выбран верно, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности</p>	<p>Тестирование Экспертная оценка выполнения учебно – производственных работ</p> <p>Тестирование Экспертная оценка выполнения учебно – производственных работ</p>
<p>ПК 5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования</p>	<p>Эксплуатация весоизмерительного оборудования произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности</p> <p>Эксплуатация холодильного оборудования произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности</p> <p>Эксплуатация немеханического оборудования и торгового инвентаря произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности</p>	<p>Тестирование Экспертная оценка практических и учебно – производственных работ. Экзамен</p> <p>Тестирование Экспертная оценка учебно – производственных работ. Экзамен</p> <p>Тестирование Экспертная оценка учебно – производственных работ. Экзамен</p>
<p>ПК 6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей</p>	<p>Контроль сохранности товарно-материальных ценностей произведён верно, в соответствии с требованиями нормативных документов</p>	<p>Тестирование Экспертная оценка учебно – производственных работ</p>
<p>ПК 7. Изучать спрос покупателей</p>	<p>Выборка респондентов произведена правильно, в соответствии с заданием</p> <p>Опрос покупателей произведён верно, в соответствии с заданием</p>	<p>Тестирование Экспертная оценка практических и учебно – производственных работ.</p>

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.	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы и учебно - производственных работ.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области продажи продовольственных товаров. Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы и учебно - производственных работ.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы и учебно - производственных работ.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы и учебно - производственных работ.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы и учебно - производственных работ.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения Выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении учебно - производственных работ.

	Участие в планировании и организации групповой работы	
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	Демонстрация соблюдения правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении учебно - производственных работ.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы