МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«КАНДАЛАКШСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»
(ГАПОУ МО «КИК»)

Подписано цифровой подписью: ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ "КАНДАЛАКШСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ"
DN: 1.2.643.3.131.1.1=120C303035313032303036393234, 1.2.643.100.3=120B303639363337303532303 0, 1.2.643.100.1=120D313033353130303031353135 38, street=184041, ул. Спекова, дом 7, email=chalaya@kandik.ru, c=RU, st=Мурманская область, l=Кандалакша, o=ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ "КАНДАЛАКШСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ", givenName=Екатерина Ефимовна, sn=Чалая, title=Директор, cn=ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ "КАНДАЛАКШСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ"
Дата: 2021.01.13 14:44:32 +03'00'

Утверждаю
Директор ГАПОУ МО «КИК»
_____Е.Е. Чалая
«31» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

по профессии среднего профессионального образования
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Продажа продовольственных товаров разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Организация-разработчик: ГАПОУ МО «Кандалакшский индустриальный колледж».

Согласовано:
ИП Бачерикова И.В. Магазин «Север»
_____/Бачерикова И.В./
М.П.

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой) комиссией преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения социально-экономического профиля

Протокол № 10 от «23» июня 2020 г.

Председатель _____/Д.В.Матвеева/

Составлена в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер кассир, утвержденными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г., № 723.

Заместитель директора
по УПР _____ /Ю.В.Саломахин/

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	28

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир** укрупненной группы профессий и специальностей **38.00.00 Экономика и управление.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

С целью овладения видом профессиональной деятельности **Продажа продовольственных товаров** 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 Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля:

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
Раздел 1.Эксплуатация торгового оборудования и охрана труда			

ПК 2.2 **ПК 2.4** **ПК 2.5**	Грамотная эксплуатация торгово - технологического оборудования; строгое соблюдение правил санитарии и гигиены, техники безопасности при эксплуатации торгово-технологического оборудования	Создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров; подготовка измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования; использование в технологическом процессе измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования	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
Раздел 2. Продажа продовольственных товаров			
ПК 2.1 **ПК 2.2** **ПК 2.3** **ПК 2.4** **ПК 2.6**	Размещение продовольственных товаров в торговом зале согласно планировки магазина и санитарным правилам размещения товаров на соответствующих видах торгового оборудования	Осуществление выкладки и размещенияпродовольственных товаров на отдельные виды торгово-технологического оборудования; подготовкак работе весоизмерительного оборудования; взвешивание товаров отдельных товарных групп; подготовка к продаже весовых товаров; консультирование о пищевой ценности товаров; расшифровывание маркировки; идентифицирование различных групп, подгрупп и видов продовольственных	классификация 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

		товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); установление градаций качества пищевых продуктов; оценивание качества по органолептическим показателям; распознавание дефектов пищевых продуктов; создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров; расчет энергетической ценностипродуктов	
Раздел 3. Обслуживание покупателей иизучение покупательского спроса			
ПК 2.3 **ПК 2.6** **ПК 2.7**	Вежливое, позитивное, доброжелательное и охотное обслуживание покупателей; проявление постоянной готовности помочь покупателю совершить выбор товара; консультирование покупателя; контроль за поведением покупателей в торговом зале; изучение покупательского спроса	Составление отчета кассира-операциониста, товарного отчета, тарного отчета; составление инвентаризационной ведомости; составление актов переоценки и списания товаров; заполнение ПКО и РКО, книги кассира-операциониста; составление анкет для изучения покупательского спроса	Правила составления отчета кассира-операциониста, товарного отчета, тарного отчета; их взаимосвязь; сроки составления и предоставления отчетности; понятие материальной ответственности; правила составления актов переоценки и списания товаров; методы изучения покупательского спроса
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии,проявлять к ней устойчивый	Понимать значимость своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правилаповедения в ходевыполнения профессиональной

интерес.			деятельности.
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способовее достижения, определенных руководителем	Распознавание сложных проблемных ситуаций вразличных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи.Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска.Выделение всехвозможных источников нужных ресурсов, в томчисле неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего планаи его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять еёсоставные части. Правильно выявлять и эффективноискать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые Ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы длярешения задач и проблем в профессиональном и/илисоциальном контексте. Алгоритмы выполненияработ в профессиональной и смежныхобластях. Методыработы в профессиональной и смежныхсферах. Структура плана для решения задач. Порядокоценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговыйконтроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нестиответственность за результаты своей работы.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общенияна профессиональные темы.	Пониматьобщий смыслчетко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),пониматьтексты на базовыепрофессиональные темы, участвовать в диалогах назнакомые общие и профессиональные темы, строить	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), лексический минимум, относящийся к описаниюпредметов,

		простыевысказывания осебе и о своей профессиональной деятельности, краткообосновывать иобъяснить свои действия(текущие и планируемые), писатьпростые сообщения назнакомые или интересующие профессиональные темы.	средств ипроцессов профессиональной деятельности, особенности произношения, правилачтения текстов профессиональной направленности.
ОК 04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективноговыполнения профессиональных задач.	Планирование информационного поискаиз широкого набораисточников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение вней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	Определять задачи поискаинформации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесспоиска. Структурировать получаемую информацию. Выделятьнаиболее значимое вперечне информации. Оценивать практическую значимость результатовпоиска. Оформлять результатыпоиска.	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Форматоформления результатовпоиска информации.
ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии впрофессиональной деятельности.	Примененииесредств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Применятьсредства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства иустройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться с	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.	Организовывать работуколлектива и команды. Взаимодействовать с коллегами,	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной

коллегами, руководством, клиентами.	Планирование профессиональной деятельности.	руководством, клиентами.	деятельности.
ОК 07. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии сдействующим и санитарными нормами и правилами, стандартами иПравилами продажи товаров.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 08. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применениемп олученных профессиональ ных знаний (для юношей)	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры. Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни. Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии. Средства профилактики перенапряжения.

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – **845** часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **233** часа;
самостоятельная работа обучающегося – **73** часа;
- учебная практика – **216** часов;
- производственная практика – **396** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Продажа продовольственных товаров** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей**.**

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциями направлен на развитие набора общих компетенций:
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
ОК 08. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Структура 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	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная, часов
			учебная, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа), часов	всего, часов	т.ч., курсовой проект (работа), часов		
ПК 2.1 - ПК 2.7 ОК 01 - 08	МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами.	233	160	104	*	73	*	*	*
ПК 2.1 - ПК 2.7 ОК 01 - 08	Учебная практика	216						216	*
ПК 2.1 - ПК 2.7 ОК 01 - 08	Производственная практика	396							396
	Всего:	**845**	**160**	**104**	*****	**73**	*****	**216**	**396**

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся**		**Объем часов**
МДК 02.01	**Розничная торговля продовольственными товарами**		
РАЗДЕЛ 1.	**Эксплуатация торгового оборудования и охрана труда**		
Тема 1.1. Правовые и организационные основы охраны труда	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**4**
	1.Правовые и организационные основы охраны труда.	1	2
	2. Законодательство РФ по охране труда.	2	
	3. Органы государственного надзора, ведомственного и общественного контроля за состоянием охраны труда в торговле, их функции.		
	4. Организация работы по охране труда в торговых предприятиях		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2
	1. Практическое занятие «Изучение нормативной базы оценки качества товара».		
	2. Практическое занятие «Изучение нормативной базы упаковки, маркировки товара».		
Тема 1.2. Охрана труда в торговле	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**4**
	1. Организация технического оснащения торговли.	2	2
	2. Классификация торгового оборудования по обобщающим признакам и функциональному назначению торгово-оперативных процессов.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2
	1.Практическое занятие «Изучение должностных инструкций».		
	2.Практическое занятие «Тестирование по охране труда в режиме он-лайн».		
Тема 1.3. Эксплуатация немеханическогооборудования	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**6**
	1.Немеханическое оборудование, торговый инвентарь: назначение, виды, классификация и требования к немеханическому оборудованию магазин	2	2
	2.Правила эксплуатации и безопасности труда при эксплуатации немеханического оборудования и торгового инвентаря.		
	3.Противопожарный инвентарь, его виды и правила эксплуатации.		

	4.Средства измерения длины, объема, веса		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4
	1.Практическое занятие «Овладение приемами эксплуатации различных видов немеханического оборудования и торгового инвентаря».		
Тема 1.4. Эксплуатация весоизмерительного оборудования	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**18**
	1. Правила пользования мерами и измерительными приборами в торговле.	2	4
	2.Типы весов, применяемых в торговле, их назначение, требования к торговым весам,условия их эксплуатации.Взвешивание товаров.		
	3.Меры массы и объема, их типы, правила поверки и пользования.		
	4. Требования техники безопасности и производственной санитарии при эксплуатации весоизмерительного оборудования.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		14
	1.Практическое занятие «Установка весов настольных циферблатных».		
	2.Практическое занятие «Установка электронных и шкальных товарных весов».		
	3.Практическое занятие «Изучение порядка работы на электронных весах ВР-4900»		
	4.Практическое занятие «Изучение порядка работы на электронных весах Меркурий 315»		
	5.Практическое занятие «Изучение порядка работы на электронных весах ВА-15Т»		
	6.Практическое занятие «Изучение порядка работы на электронных весах Штрих МР»		
Тема 1.5. Эксплуатация механического и теплового оборудования	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**8**
	1.Механическое оборудование,его классификация, назначение, типы, устройство, правила эксплуатации.	2	2
	2.Классификация фасовочно-упаковочного оборудования.		
	3.Тепловое оборудование, его назначение, правила эксплуатации.		
	4.Требования техники безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6
	1.Практическое занятие«Изучение технических характеристик и маркировки механического и теплового оборудования».		
	2.Практическое занятие «Изучение правил эксплуатации механического и теплового оборудования».		
Тема 1.6. Эксплуатация холодильного оборудования	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**4**
	1.Торговое холодильное оборудование, его классификация.	2	2
	2.Правила эксплуатации холодильного оборудования и уход за ним		
	3. Санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности труда при работе с холодильным оборудованием.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2

	1.Практическое занятие «Изучение индексов и маркировки холодильного оборудования».		
Тема 1.7. Эксплуатация торговых автоматов	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**4**
	1. Классификация торговых автоматов, основные узлы и механизмы, их назначение, устройство и принцип действия.	2	2
	2. Правила эксплуатации и техника безопасности при эксплуатации торговых автоматов.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2
	1.Практическое занятие «Преимущества использования торговых автоматов».		
Тема 1.8. Эксплуатация подъемно-транспортного оборудования	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**6**
	1. Классификация, основные виды.	2	2
	2. Средства малой механизации.		
	3. Погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины, их характеристика.		
	4. Правила эксплуатации и техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4
	1.Практическое занятие «Изучение правил техники безопасности при эксплуатации подъемно-транспортного оборудования».		
	Зачет		2
	Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1: по рекомендованной литературе и конспекту лекций изучить вопросы раздела 1.		*
	Учебная практика раздела 1.		**72**
	Виды работ: 1.Соблюдение техники безопасности и правил охраны труда в торговле 2. Эксплуатация немеханического оборудования 3.Эксплуатация весоизмерительного оборудования 4. Эксплуатациямеханического и теплового оборудования 5. Эксплуатацияхолодильного оборудования 6. Эксплуатацияторговых автоматов 7. Эксплуатацияподъемно- транспортного оборудования 8. Прохождение инструктажей по охране труда.		
РАЗДЕЛ 2.	**Осуществление продажи, выкладки и размещения продовольственных товаров в торговом зале.**		
Тема 2.1. Общие вопросы товароведения	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**16**
	1.Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров	2	10

	2.Химический состав продовольственных товаров.Пищевая ценность продовольственных товаров. Энергетическая ценность. Биологическаяценность. Органолептическая ценность. Краткая характеристика биологически ценных веществ, норм их потребления.		
	3. Качество продовольственных товаров. Градации качества. Факторы, влияющие на качество и сохраняемость пищевых продуктов.Режимы хранения продовольственных товаров. Методы товароведения.		
	4. Маркировка и штриховое кодирование товаров.		
	5.Методы консервирования продовольственных товаров.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6
	1.Практическое занятие «Изучение энергетической ценности продуктов».		
	2.Практическое занятие «Изучение маркировки продуктов».		
	3.Практическое занятие «Подготовка продовольственных товаров к продаже».		
	4.Практическое занятие «Составление таблицы «Характеристика способов консервирования»».		
	5.Практическое занятие «Определение подлинности товара по штрихкоду».		
	6.Практическое занятие «Изучение правил приемки продовольственных товаров».		
Тема 2.2. Продажа зерномучных товаров	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**6**
	1. Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка.	2	2
	2. Размещение и выкладка. Продажа зерномучных товаров.		
	3. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4
	1.Практическое занятие «Оценка качества круп, муки, макарон по органолептическим показателям».		
	2.Практическое занятие «Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий по органолептическим показателям ».		
	3.Практическое занятие «Размещение и выкладка зерномучных товаров».		
Тема 2.3. Продажа молочных товаров	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**6**
	1. Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка.	2	2
	2. Размещение и выкладка. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.		
	3. Подготовка молочных товаров к продаже и продажа молочных товаров.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4
	1.Практическое занятие «Оценка качества молока, кисломолочных продуктов по органолептическим		

	показателям».		
	2.Практическое занятие «Оценка качества сыров, творога, сметаны по органолептическим показателям».		
	3.Практическое занятие «Размещение и выкладка молочных товаров».		
Тема 2.4. Продажа пищевых жиров	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**4**
	1. Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка.	2	1
	2. Размещение и выкладка. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.		
	3. Подготовка к продаже и продажа пищевых жиров.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		3
	1.Практическое занятие «Оценка качества сливочного масла по органолептическим показателям».		
	2.Практическое занятие «Распознавание ассортимента растительного масла по образцам».		
	3.Практическое занятие «Размещение и выкладка пищевых жиров».		
Тема 2.5. Продажа яиц и яичных товаров	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**4**
	1. Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка.	2	1
	2. Размещение и выкладка. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.		
	3. Подготовка к продаже и продажа яиц и яичных товаров.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		3
	1.Практическое занятие «Оценка качества куриных яиц по органолептическим показателям».		
	2.Практическое занятие «Определение вида и категории яиц».		
	3.Практическое занятие «Размещение и выкладка яичных товаров».		
Тема 2.6. Продажа крахмала, крахмалопродуктов, сахара, меда и кондитерских изделий	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**4**
	1. Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка.	2	1
	2. Размещение и выкладка. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.		
	3. Подготовка к продаже и продажа кондитерских изделий.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		3
	1.Практическое занятие «Распознавание видов меда по образцам и оценка качества по		

	органолептическим показателям».		
	2.Практическое занятие «Определение вида и оценка качества кондитерских изделий по органолептическим показателям».		
	3.Практическое занятие «Размещение и выкладка сахара, меда и кондитерских изделий».		
Тема 2.7. Продажа вкусовых товаров	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**6**
	1. Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка.	2	2
	2. Размещение и выкладка. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.		
	3. Подготовка к продаже и продажа вкусовых товаров.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4
	1.Практическое занятие «Распознавание видов чая по образцам и оценка качества по органолептическим показателям».		
	2.Практическое занятие «Определение вида и оценка качества пряностей по органолептическим показателям ».		
	3.Практическое занятие «Размещение и выкладка вкусовых товаров».		
Тема 2.8. Продажа плодоовощных товаров	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**6**
	1. Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка.	2	2
	2. Размещение и выкладка. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.		
	3. Подготовка к продаже и продажа плодоовощных товаров.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4
	1.Практическое занятие «Распознавание видов овощей и фруктов по образцам и оценка качества по органолептическим показателям».		
	2.Практическое занятие «Определение вида и оценка качества замороженных плодов и овощей по органолептическим показателям».		
	3.Практическое занятие «Размещение и выкладка плодоовощных товаров».		
Тема 2.9. Продажа мяса и мясных товаров	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**6**
	1. Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка.		2

	2. Размещение и выкладка. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.	2	
	3. Подготовка к продаже и продажа мяса и мясных товаров.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4
	1.Практическое занятие «Распознавание видов колбасных изделий, мясных копченостей по образцам и оценка качества по органолептическим показателям».		
	2.Практическое занятие «Определение вида и оценка качества охлажденного и замороженного мяса, субпродуктов по органолептическим показателям».		
	3.Практическое занятие «Размещение и выкладка мяса и мясных товаров».		
Тема 2.10. Продажа рыбы и рыбныхтоваров	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**6**
	1. Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка.	2	2
	2. Размещение и выкладка. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.		
	3. Подготовка к продаже и продажа рыбы и рыбныхтоваров.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4
	1.Практическое занятие «Распознавание видов соленой, копченой рыбы и рыбных товаров по образцам и оценка качества по органолептическим показателям».		
	2.Практическое занятие «Определение вида и оценка качества охлажденной и замороженной рыбы по органолептическим показателям».		
	3.Практическое занятие «Размещение и выкладка рыбы и рыбныхтоваров».		
	Зачет		2
	Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2: по рекомендованной литературе и конспекту лекций изучить вопросы раздела 2.		*
	Учебная практика раздела 2.		**72**
	Виды работ: 1.Подготовка и организация и рабочего места продавца продовольственных товаров. 2.Выбор торгового инвентаря и оборудования для продажи продовольственных товаров в магазине. 3. Отработка навыков по подготовке продовольственных товаров к продаже. 4.Выполнение общих подготовительных операций. 5.Отработка навыков по выполнению специальных подготовительных операций при подготовке к продаже отдельных видов продовольственных товаров 6.Отработка навыков по размещению и выкладке товаров различных групп в торговом зале магазина.		

	7.Отработка способов и методов выкладки товаров на торговом оборудовании. 8.Отработка навыков выкладки новых товаров. 9.Применение принципов мерчандайзинга в розничном торговом предприятии. 10.Оформление ценников на товары различных групп. 11.Отработка навыков по оформлению витрин магазина. 12.Отработка навыков по выявлению спроса и оказание помощи в выборе товара. 13.Выполнение операций по консультированию и продаже товаров. 14.Отработка умений и навыков обслуживания покупателей. 15.Решение проблемных ситуаций по продаже товаров. 16.Обслуживание покупателей 17.Отработка навыков оценки качества товаров с использованием органолептического метода. 18.Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности в процессе приемки и подготовки их к продаже. 19.Расшифровка информации о товаре по маркировке и сопроводительным документам. 20.Прохождение инструктажа по соблюдению охраны труда и техники безопасности на рабочем месте. 21.Оценка полноты ассортимента товаров, реализуемых на предприятии. 22.Оценка уровня потребительских свойств и показателей качества плодовоовощных товаров. 23.Оценка уровня потребительских свойств и показателей качества кондитерских товаров. 24.Оценка уровня потребительских свойств и показателей качества вкусовых товаров (чай, кофе, алкогольные напитки, безалкогольные напитки, табачные изделия). 25.Оценка уровня потребительских свойств и показателей качества молочных товаров. 26.Оценка уровня потребительских свойств и показателей качества мяса и мясных продуктов. 27.Оценка уровня потребительских свойств и показателей качества рыбы и рыбных товаров. 28.Оценка уровня потребительских свойств и показателей качества пищевых жиров. 29.Оценка уровня потребительских свойств и показателей качества хлеба и хлебобулочных изделий. 30.Создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров; 31.Подготовка и использование в технологическом процессе измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;		
РАЗДЕЛ 3.	**Обслуживание покупателей иконтроль за сохранностью товароматериальных ценностей**		
Тема 3.1. Технология обслуживания покупателей	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**12**
	1. Фасовочно-упаковочное оборудование для продовольственных товаров.	2	2
	2. Технологии обслуживания покупателей: традиционная, самообслуживания.		
	3. Правила продажи отдельных видов продовольственных товаров.		

	4. Санитарные правила торговли продовольственными товарами.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		10
	1.Практическое занятие «Фасовка отдельных групп продовольственных товаров».		
	2.Практическое занятие «Изучение маркировки продовольственных товаров».		
	3.Практическое занятие «Изучение пищевой ценности продовольственных товаров».		
	4.Практическое занятие«Обслуживание покупателей»		
Тема 3.2. Изучение покупательского спроса	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**12**
	1.Основные показатели коньюнктуры рынка. Виды спроса.	**2**	2
	1.Понятие, сущность и задачи рекламы		
	2. Социально-психологические основы рекламы. Реклама как метод управления людьми. Психология потребительской мотивации поведения покупателя		
	3. Виды рекламных средств и условия их применения		
	4.Организация рекламы в магазине		
	6.Естественная убыль товаров.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		10
	1.Практическое занятие «Составление анкет».		
	2.Практическое занятие «Расчет эффективности рекламно-информационной деятельности ».		
	3.Практическое занятие «Решение задач».		
	4. Практическое занятие «Составление рекламных текстов»		
	5. Практическое занятие «Составление рекламных роликов»		
Тема 3.3. Организация и методы продажи товаров	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**12**
	1.Формы и этапы продажи товаров.	2	2
	2.Правила розничной торговли. Методы продажи.		
	3.Организация расчетов с покупателями.		
	4. Предоставление покупателям дополнительных торговых услуг. Основные правила работы магазинов.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		10
	1.Практические занятия «Упаковка товаров»		
	2.Практические занятия «Решение ситуационных задач по защите прав потребителей»		
	3.Практические занятия «Решение ситуационных задач по соблюдению правил техники безопасности»		
	4.Практические занятия «Обслуживание покупателей»		
	5.Практические занятия «Проведение промо-акции»		

	6. Практические занятия «Работа в системе 1С»	
	7. Практические занятия «Работа в системе «Мой склад»	
	Зачет	**2**
	Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2: по рекомендованной литературе и конспекту лекций изучить вопросы раздела 3.	*
	Учебная практика раздела 3.	**72**
	Виды работ: 1.Освоение методов и техники размещения различных групп товаров в торговом зале на витринах и прилавках. 2.Определение качества товаров органолептическим методом. 3.Проверка сроков хранения потребительских товаров. 4.Подготовка к продаже различных товаров. Повторная проверка качества товаров. 5.Выкладка товаров по видам, сортам, группам. 6.Консультирование покупателей. 7.Приведение рабочего места в порядок. 8. Подготовка торгового зала к работе. 9.Соблюдение условий и сроков реализации товаров. 10.Выявление качества и ассортимента товаров для пополнения рабочего запаса на смену. 11.Уведомление администрации о поступлении товаров, не соответствующих маркировке (накладной ведомости).	
Производственная практика (итоговая по модулю)		**396**
Виды работ: 1.Подготовка рабочего места продавца продовольственных товаров. 2.Приемка продовольственных товаров по количеству и качеству. 3.Подготовка продовольственных товаров к продаже. 4.Размещение и выкладка продовольственных товаров в торговом зале. 5.Соблюдение деловой этики при общении с покупателями. 6.Обслуживание и расчет с покупателями через POS-терминал. 7.Вычисления стоимости покупки и сдачи при расчете с покупателями. 8.Продажа отдельных видов продовольственных товаров. 9.Обслуживание и расчет с покупателями в магазинах с традиционным методом обслуживания. 10.Рекламно-информационная работа в магазинах. 11.Ознакомление с маркетинговыми мероприятиями торгового предприятия. 12.Работа с использованием штрих-сканера.		

13.Ознакомление с экономическими показателями торгового предприятия 14.Работа с использованием микрокалькуляторов. 15.Работа с использованием торговых автоматов. 16.Подсчет стоимости товаров с применением ККМ. 17.Работа с документами подтверждающими качество товара. 18.Учет движения денежных средств. 19.Участие в проведении инвентаризации и оформление документов по итогам. 20.Оформление витрин. 21.Участие в составлении актов на списание, уценку и дооценку товаров. 22.Подготовка торгового зала и товаров к продаже. 23.Работа с маркировкой, клеймением и символами по уходу за товарами. 24.Составление кассового отчета. 25.Составление товарного отчета.	
Всего:	**845**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие
учебных кабинетов: деловой культуры;бухгалтерского учета; организации и технологии розничной торговли; санитарии и гигиены; безопасности жизнедеятельности.
мастерских: учебного магазина.
лабораторий: торгово-технологического оборудования

Оснащение учебной лаборатории «Торгово-технологического оборудования»
Основное и вспомогательное оборудование:
- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- ККМ ЭКР 3102;
- ККМ ЭКР 2102;
- ККМ Штрих –ФР-К АГ 55179;
- ККМ АМС -100К;
- ККМ Штрих-Мини-К с ЭКЛЗ;
- Весы электронные ВЭ 15ТЕ;
- Весы электронные ВМ-2/3»2886;
- Весы электронные ВНМ -3/15Т;
- Весы торговые ВР 4900 15 5ДБ 06;
- витрины, вешала, манекены, прилавки, столы;
- торговый инвентарь для непродовольственных товаров.

Приспособления, принадлежности, инвентарь:
- Шкаф для хранения инструментов.
- Стеллажи для хранения материалов.
- Шкаф для спец. одежды обучающихся.
Спецодежда:
- Перчатки тканевые.
- Халат.
Безопасность:
- Аптечка.
- Огнетушитель.

Оснащение мастерской «Учебный магазин»
Основное и вспомогательное оборудование:
- Кассовый бокс / КМ10Б
- Горкипристенные
- Крючки двойные с ценникодержателем
- Накопитель 4500
- Рамка
- Т-держатель рамки
- Протектор для рамки
- Трубка
- Подставка для трубки
- Ценникодержатель типа А

Вешало с опорой на пол

Стеллаж паллетный (фронтальный) для склада
Детектор банкнот
Кассовый аппарат
Денежный ящик
Принтер чеков
Сканер штрих-кодовOptic X-9100
Дисплей покупателя
Стойка торговая универсальная 6 корзин
Упаковочный материал
Инвентарь – мерная ложка, пакеты для фасовки
Весы электронные
Унифицированные формы документов (книга кассира-операциониста, бланки (тарные и товарные отчеты)
Видеокамера наблюдения
Приспособления, принадлежности, инвентарь:
- Шкаф для хранения инструментов.
- Стеллажи для хранения материалов.
- Шкаф для спец. одежды обучающихся.
Спецодежда:
- Перчатки тканевые.
- Халаты.
Безопасность:
- Аптечка.
- Огнетушитель.

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. №2300-1 с изменениями и дополнениями.
2. Закон РФ «Об экологической экспертизе» от 23.11.1995 г. №174-ФЗ с изменениями.
3. Приказ Роспотребнадзора «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок» от 19.07.2007 г. №224 с изменениями и дополнениями.
4. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции.
5. ГОСТы, ТУ на продовольственные товары
6. Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19.01.98 № 55 с измен, и дополи.)
7. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ
8. Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации «Об утверждении Межотраслевых типовых инструкций по охране труда для работников розничной торговли» № 9 от 12.02.2002
9. Правила пожарной безопасности для объектов торговли и транспорта. – М.: ИНФРА-М, 2001
10. 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);
11. Система стандартов безопасности труда (ССБТ).
12. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. №242-ст.;

13. 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
14. 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.;
15. 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;
16. 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);
17. 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);
18. Паспорта, заводские инструкции по эксплуатации оборудования

Дополнительные источники:

1. Арустамов, Э.А. Техническое оснащение торговых организаций, М.:Издательский центр «Академия», 2ОО8.-2О8с.;
2. Глазков О. В., Иванов О.Н. Товароведение потребительских товаров Издательство Форум, 2008.
3. Калачев С.Л., Лифис И.М. Товароведение, экспертиза товаров и стандартизация. Издательство Высшее образование; 2009.
4. Карасева Е.Н., Вытовтов А.А. и др. Товароведение и экспертиза потребительских товаров. Издательство: Инфра-М , 2009.
5. Кащенко, В.Ф., Кащенко Л. В. Торговое оборудование. -М.:Альфа-М, 2008 г. -398 с.Козюлина, Н.С. Продавец, контролер-кассир. - М.: Дашков и К, 2007 г. -396 с;
6. Криштафович, В.И., Колобов, СВ. Методы и техническое обеспечение контроля качества (продовольственные товары) (2-е издание). - М.: Дашков и К, 2008 г. - 124 с.
7. Оборудование торговых предприятий. /Парфентъева Т. Р. И др.-М.: Академия , 2006. - 236с;
8. Памбухчиянц О.В. Пособие для продавца продовольственных товаров. - М.: Дашков и К, 2008 г.- 316 с.;
9. 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 с
10. Райкова, Е.Ю. Теория товароведения. - М.: Академия , 2008.-240с.;
11. 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;
12. Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2 т..- М.: Издательский центр «Академия», 2008.-384с.
13. Товароведение и организация продажи продовольственных товаров./А.М.Новикова и др.- М,: Академия, 2006.- 480 с
14. Тюнюков, Б.К., Коршунов Н.П. Электронная техника предприятий торговли. -М.: КНОРУС, 2006 г.- 192 с;
15. Ходыкин А.П., Ляшко А.А., Волошко. Товароведение, экспертиза и стандартизация. Издательский дом "Дашков и К", 2009.

16. Чепурной, И.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учеб.пособие. - М.: Дашков и К, 2007 г.- 404 с.;
17. Шевченко, В.В.Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник. - М.: Инфра-М, 2006 г. - 544 с.- ISBN 5-16-002202-3;
18. 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.

Интернет – ресурсы:

1. http://www.znaytovar.ru
2. http://abc.vvsu/ru/Boohs
3. http://tovarov/susu.ac.ru
4. http: // www.psychologist.ru

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки
Раздел 1. Эксплуатация торгового оборудования и охрана труда		
ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.5	*Знания:* - 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	Тестирование Практическое задание Устный опрос Дифференцированный зачет
	Умения: - оценивать состояние рабочего места на соответствие требованиям охраны труда и полученному объему работ; - производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; - использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;	Защита лабораторных и практических занятий
	Действия: - грамотная эксплуатация торгово-технологического оборудования; - строгое соблюдение правил санитарии и гигиены, техники безопасности при эксплуатации торгово-технологического оборудования	Оценка выполнения практических и лабораторных работ, в том числе по учебной и производственной практикам.
Раздел 2. Осуществление продажи, выкладки и размещения продовольственных товаров в торговом зале		
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6	*Знания:* - требования по охране труда при проведении работ по выкладке, размещению товаров на торговом оборудовании; - 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;	Тестирование Практическое задание Устный опрос Дифференцированный зачет

	- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.	
	Умения: - идентифицирование различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); - установление градации качества пищевых продуктов; - оценивание качества по органолептическим показателям; - распознавание дефектов пищевых продуктов; - создание и соблюдение оптимальных условий хранения продовольственных товаров; - рассчет энергетической ценности продуктов; - консультирование освойствах ипищевой ценности товаров; - расшифровываниемаркировки,клеймения; - идентифицирование продовольственных товаров;	Защита лабораторных и практических занятий
	Действия: - размещение продовольственных товаров в торговом зале согласно планировки магазина и санитарным правилам размещения товаров на соответствующих видах торгового оборудования; -проверка соответствия маркировки товара с данными сопроводительных документов; - приемка товара по качеству и количеству согласно нормативных документов; - определение уровня качества поступивших товаров	Оценка выполнения практических и лабораторных работ, в том числе по учебной и производственной практикам.
Раздел 3. Обслуживание покупателей иизучение покупательского спроса		
ПК 2.3 ПК 2.6 ПК 2.7	*Знания:* - понятие материальной ответственности; - правила составления актов переоценки и списания товаров; -организация и методы продажи товаров; - технологии обслуживания покупателей и изучения покупательского спроса;	Тестирование Практическое задание Устный опрос Дифференцированный зачет
	Умения: - составление анкет, опросников; - обслуживания покупателей; - продажа различных групп продовольственных товаров	Защита лабораторных и практических занятий
	Действия: -вежливое, позитивное, доброжелательное и охотное обслуживание покупателей; - проявление постоянной готовности помочь покупателю совершить выбор товара; консультирование покупателя - контроль за поведением покупателей в торговом зале.	Оценка выполнения практических и лабораторных работ, в том числе по учебной и производственной

		практикам.

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего 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
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно