Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02. Продажа продовольственных товаров

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 0265B59E0009AD048D412C6E56492981C3
Владелец: Ляшок Сергей Иванович
Действителен: с 13.04.2021 до 13.07.2022

2021 г.

Программа профессионального модуля ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров» для профессии среднего профессионального образования «Продавец, контролер-кассир».

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования программы СПО 38.01.02 Продавец, контролер-кассир (приказ от 02.08.2013 г. № 723).

Автор: Шеина Татьяна Яковлевна

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **4**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **6**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **13**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **14**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности ВД.1: Продажа продовольственных товаров и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Продажа продовольственных товаров
ПК 2.1.	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку товары
ПК 2.2.	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 2.3	Обслуживания покупателей и продажи различных групп 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.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;
уметь	- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, 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 -читать реквизиты сопроводительных документов; -размещать товары на торговом оборудовании; -определять режим хранения для отдельных групп товар; -заключать сделки с покупателями; - сопоставлять количество товаров сопроводительным документам; -оформлять результаты контроля сохранности товарно – материальных ценностей в документах; -оформлять ценники при подготовке товаров к продаже; -изучать спрос.
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; -правила приемки продовольственных товаров

	-нормативные документы по качеству продовольственных товаров (ГОСТы, ТУ, Сертификаты); -сроки и порядок поверки измерительных приборов; -требования к оформлению первичных и сводных документов; -виды контроля товарно-материальных ценностей, порядок и сроки проведения; -правила продажи и обмена товаров;

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 600, из них на освоение МДК –160 часов,
в том числе, самостоятельная внеаудиторная работа 80 *часов*,
практических занятий – 100 часов,
на практики, в том числе: учебную 180 часов,
и производственную 180 часов.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе				
				Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Учебная	Производственная	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*
ПК 2.1-2.7. ОК 1- ОК.8.	МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами	240	160	100	-	-	-	80
ПК 2.1- 2.7. ОК.1- ОК.8	Учебная практика	180	-	-	-	180	-	-
	Производственная практика, часов	180					180	-
	Всего:	***600***	***160***	***100***	***-***	***180***	***180***	***80***

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся,**	**Объем в часах**
1	**2**	**3**
	МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами.	*160*
Тема 1.1. Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования	**Содержание**	*22*
	1. Классификация торгового оборудования. Устройство и принцип работы весоизмерительного оборудования. Устройство и принцип работы подъемно-транспортного оборудования. Тара-оборудование Торговый инвентарь для вскрытия тары и определения качества товаров Подготовка к работе, правила взвешивания Поверка и клеймение весоизмерительного оборудования	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	*12*
	1.Изучение устройства весоизмерительного оборудования. 2.Подготовка к работе весоизмерительного оборудования 3.Упражнения по эксплуатации различных видов весоизмерительного оборудования 4. Упражнения по эксплуатации различных видов весоизмерительного оборудования	

Тема 1.2 **Осуществление приемки товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов**	**Содержание** 1.Ассортимент зерновых товаров. Свойства, пищевая ценность. Требования к качеству, особенности упаковки, маркировки. Производители и поставщики. 2.Ассортимент плодовоовощных товаров. Свойства, пищевая ценность. Требования к качеству, особенности упаковки, маркировки. Производители и поставщики. 3.Ассортимент кондитерских товаров. Свойства, пищевая ценность. Требования к качеству, особенности упаковки, маркировки. Производители и поставщики. 4.Ассортимент вкусовых товаров. Свойства, пищевая ценность. Требования к качеству, особенности упаковки, маркировки. Производители и поставщики 5.Ассортимент молочных товаров. Свойства, пищевая ценность. Требования к качеству, особенности упаковки, маркировки. Производители и поставщики 6.Ассортимент яичных товаров. Свойства, пищевая ценность. Требования к качеству, особенности упаковки, маркировки. Производители и поставщики 7.Ассортимент пищевых жиров. Свойства, пищевая ценность. Требования к качеству, особенности упаковки, маркировки. Производители и поставщики 8.Ассортимент мясных товаров. Свойства, пищевая ценность. Требования к качеству, особенности упаковки, маркировки. Производители и поставщики 9.Ассортимент рыбных товаров. Свойства, пищевая ценность. Требования к качеству, особенности упаковки, маркировки. Производители и поставщики. **Практические занятия**	*24*
	Определить качество предложенных образцов товаров Решение тестовых заданий по теме «Пищевая ценность, вкусовые особенности и свойства отдельных товаров» Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	*6*
Тема 1.3. **Проверка количественных характеристик продовольственных товаров.**	**Содержание**	*14*
	1.Сопоставление количества продовольственных товаров данным сопроводительных документов (в транспортной таре) 2.Сопоставление количества продовольственных товаров данным сопроводительных документов (без тары) **Практические занятия**	*10*
	1.Чтение реквизитов сопроводительных документов 2.Сопоставление количества поступивших товаров данным сопроводительных документов. 3.Определение соответствия товаров штриховому кодированию	
Тема 1.4. **Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования**	**Содержание** 1. Устройство, классификация и принцип работы холодильного оборудования Правила эксплуатации торгового холодильного оборудования 2.Устройство, классификация и принцип работы механического оборудования Правила эксплуатации механического оборудования 3.Устройство, классификация и принцип работы фасовочно-упаковочного Оборудования. Правила эксплуатации фасовочно-упаковочного оборудования 4.Устройство, классификация и принцип работы теплового оборудования 5.Правила эксплуатации теплового оборудования 6.Инвентарь для подготовки к продаже продовольственных товаров 7.Санитарно-гигиенический инвентарь Техника безопасности при эксплуатации торгового оборудования **В том числе, практических занятий и лабораторных работ**	*12*

	1.Подготовка оборудования и инвентаря к работе 2.Устройство торгового технологического, холодильного и весоизмерительного оборудования в торговом предприятии «Студенческий» 3.Правила и эксплуатации торгового холодильного и фасовочного оборудования, торгового инвентаря	*6*
Тема 1.5. **Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов**	**Содержание**	*10*
	1.Особенности хранения отдельных групп продовольственных товаров Санитарно-гигиенические требования к местам хранения продовольственных товаров Способы измерения температуры, влажности, чистоты воздуха, освещения **Практические занятия**.	*8*
	1. Игра «Санитарный инспектор» 2.3 Игра «Вернисаж идей и предложений» (как можно усовершенствовать размещение конкретной группы товара для наилучшего хранения и удобства работы с ним) 4. Оценка способов размещения различных групп товаров	
Тема 1.6. **Подготовка к продаже различных групп продовольственных товаров**	**Содержание**	*14*
	1.Особенности подготовки рабочего места продавца к продаже товаров 2.Специальные операции по подготовке к продаже различных групп продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); Ликвидные и неликвидные отходы разных групп продовольственных товаров **Практические занятия** 1. 2 Выбор правильных схем нарезки в зависимости от геометрической формы и вида товара следующих групп: мясных; рыбных; гастрономических 3. Оформление ценников 4. Декоративная упаковка товаров 5.Документальное оформление потерь	*10*
Тема 1.7. **Размещение и выкладка различных групп продовольственных товаров**	**Содержание**	*16*
	1.Правила и принципы размещения и выкладки продовольственных товаров 2.Приемы мерчендайзинга **Практические занятия**.	*12*
	Составление планограммы по размещению продовольственных товаров различных групп: зерновых, плодоовощных 2.Составление планограммы по размещению продовольственных товаров различных групп: кондитерских 3. Составление планограммы по размещению продовольственных товаров различных групп: молочных. 4.Составление планограммы по размещению продовольственных товаров различных групп: яичных, пищевых жиров. 5. Составление планограммы по размещению продовольственных товаров различных групп: мясных, рыбных 6.Выполнение эскиза внутримагазинной витрины (с учетом приемов мерчендайзинга)	
Тема 1.8.	**Содержание**	*18*

Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	1.Этапы обслуживания покупателей. 2.Система основных элементов, формирующих уровень обслуживания покупателей продовольственных товаров 3.Алгоритм консультирования: - установление контакта с покупателями по правилам этикета и с учетом психологии покупателя. - выявление потребностей покупателя: формулирование уточняющих (информационных) вопросов. - информирование покупателя в оптимальном объеме о свойствах, особенностях товаров и рекомендации альтернативных товаров, - ценовая политика, - презентация товара, с обозначением отличительных особенностей, - ответ на интересующие вопросы покупателя и советы покупателю, - выбор покупки (с учетом альтернативы) - заключение сделки (получение согласия покупателя на совершение покупки) **Практические занятия**	*12*
	1.Тренинги эффективных продаж 2. Установление контакта с покупателем 3. Презентация товаров: зерновых, плодовоовощных 4. Презентация товаров: кондитерских, вкусовых 5. Презентация товаров: молочных, пищевых жиров 6. Презентация товаров: рыбных, мясных	
Тема 1.9. **Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей**	**Содержание**	*18*
	Виды инвентаризации. Подготовка товаров к инвентаризации. Порядок проведения инвентаризации. Стандарты, ТУ. Виды и формы отчетности: порядок составления товарного отчета Товарные потери, нормы списания **Практические занятия**	
	1, 2. Оформление акта о порче, бое, ломе. 3,4. Расходно-приходных ордеров 5. Составление товарно - денежного отчета 6. Составление инвентаризационной описи. 7. Оформление результатов инвентаризации	*14*
Тема 1.10. **Изучение спроса покупателей**	**Содержание**	*12*
	Задачи изучения покупательского спроса. Виды покупательского спроса и методы его изучения для продвижения товаров на рынке продовольственных товаров. Факторы, влияющие на спрос **Практические занятия в том числе**	*10*
	1. Выявление основных факторов, влияющих на спрос по разным группам продовольственных товаров 2. Выявление основных факторов, влияющих на спрос по разным группам продовольственных товаров 3. Выбор методов изучения разных видов спроса 4. Составление простейшей анкеты формирующего спроса определенной группы продовольственных товаров 5. Формирование спроса	
Самостоятельная работа		*80*
Учебная практика раздела		180

Тема 1.1 Осуществление эксплуатации торгово – технологического оборудования Подготовка к работе и эксплуатации различных видов торгово – технологического оборудования. Эксплуатация весоизмерительного оборудования Отработка навыков приемки товаров различных групп продовольственных товаров: зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных, рыбных	20
Тема 1.2. Проверка качества различных групп продовольственных товаров. Определять качество товаров различных групп. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов.	20
Тема 1.3 Проверка количественных характеристик различных групп продовольственных товаров. Чтение реквизитов сопроводительных документов. Сопоставление количества данным сопроводительных документов.	20
Тема 1.4. Подготовка оборудования и торгового инвентаря к работе. Подготовка торгового оборудования и торгового инвентаря к работе.	20
Тема 1.5 Соблюдение условий хранения, сроков реализации, хранения, годности реализуемых продуктов. Отработка способов размещения товаров. Определение сроков хранение, годности товаров. «Вернисаж идей и предложений» по усовершенствованию размещения, укладки товаров при хранении и удобства работы	20
Тема 1.6 Подготовка к продаже различных групп продовольственных товаров. Подготовка рабочего места продавца. Подготовка отдельных групп товаров к продаже, оформление ценников. Декоративная упаковка товаров.	20
Тема 1.7. Размещение и выкладка различных групп продовольственных товаров. Подготовить отдельные группы продовольственных товаров к продаже. Разместить на торговом оборудовании. Сделать выкладку товаров в зависимости от метода продажи и вида товара	20
Тема 1.8. Обслуживание покупателе, консультирование их о свойствах, пищевой ценности, вкусовых особенностях. Тренинг эффективных продаж. Тренинг построения коммуникаций с покупателями: - установление контакта; -выявление потребностей; -презентация товаров (зерновых, плодово-ягодных, кондитерских, вкусовых, молочных, рыбных, мясных).	20
Тема 1.9. Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей Оформление первичных, сводных документов, документов (сопроводительных; расходно-приходных; акта о порче, бое, ломе; инвентаризационной описи).	12
Тема 1.10. Изучение спроса покупателей Выявление основных факторов, влияющих на спрос по разным группам продовольственных товаров. Составление простейшей анкеты формирующего спроса определенной группы продовольственных товаров	8
Производственная практика **Виды работ**	180
Тема 1.1. Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования Подготовка к работе и эксплуатация различных видов торгово – технологического оборудования. Эксплуатация весоизмерительного оборудования. Отработка навыков приемки различных групп продовольственных товаров: (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных).	20
Тема 1.2. Проверка качества различных групп продовольственных товаров. Определять качество товаров различных групп: (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных пищевых жиров, мясных, рыбных). Расчет энергетической ценности пищевых продуктов.	20
Тема 1.3 Проверка количественных характеристик различных групп продовольственных товаров. Проверка количественных характеристик различных групп продовольственных товаров: (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных). Чтение реквизитов сопроводительных документов. Сопоставление количества данным сопроводительных документов.	20
Тема 1.4. Подготовка оборудования и торгового инвентаря к работе. Подготовить торговое оборудование и торговый инвентарь к работе.	20
Тема 1.5 Соблюдение условий хранения, сроков реализации, хранения, годности реализуемых продуктов. Отработка способов размещения товаров. Определение сроков хранение, годности товаров. «Вернисаж идей и предложений» по усовершенствованию размещения, укладки товаров при хранении и удобства работы	20
Тема 1.6 Подготовка к продаже различных групп продовольственных товаров. Подготовка рабочего места продавца. Подготовка отдельных групп товаров к продаже (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных), оформление ценников. Декоративная упаковка товаров	20

Тема 1.7. Размещение и выкладка различных групп продовольственных товаров. Подготовить отдельные группы продовольственных товаров к продаже. Разместить на торговом оборудовании различные группы продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных). Сделать выкладку товаров в зависимости от метода продажи и вида товара.	20
Тема 1.8. Обслуживание покупателе, консультирование их о свойствах, пищевой ценности, вкусовых особенностях. Обслуживание, консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров (с учетом Закона о «Защите прав потребителя»): хлеба и хлебобулочных, круп, макаронных изделий, свежих овощей, плодов, чая, кофе, чайных и кофейных напитков, пряностей, приправы, соусов, безалкогольных напитков, мучных кондитерских изделий, конфетных изделий, яиц и продуктов их переработки, сыров, молочных продуктов, мясных полуфабрикатов, мясных копченостей, мясных консервов, пищевых жиров, охлажденной, вяленой, копченой, соленой рыбы, фруктов, мясных субпродуктов, колбасных изделий, консервированных продуктов, детского питания	20
Тема 1.9. Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей Осуществление контроля товарно-материальных ценностей: участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей, составление товарно-денежного отчета, оформление сдачи выручки по кассе, инвентаризация кассы, 2документальное оформление товарных потерь, заполнение сличительной ведомости, оформление отчета по кассе, заполнение книги кассира - операциониста.	12
Тема 1.10. Изучение спроса покупателей. Выявление факторов, влияющих на спрос, выбор метода изучения спроса, составление анкет на формирующийся Составление простейшей анкеты формирующего спроса определенной группы продовольственных товаров	8
Всего	600

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организации и технологии розничной торговли», лабораторий: торгово-технологического оборудования, учебный магазин оснащенный оборудованием: демонстрационная мебель, витрины, современное торговое оборудование: измерительное, механическое, технологическое, контрольно-кассовое оборудование различных видов (автономные, пассивные, системные, активные системные (компьютеризированные кассовые машины – POS терминалы), фискальные регистраторы).

Для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата в учебной аудитории предусмотрены:

-увеличение зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов,

-индивидуальное (отдельное) рабочее место студента (ученический стол),

-регулируемые парты с источником питания для индивидуальных технических средств, обеспечивающие реализацию эргономических принципов;

-дверной проем (без порога)1000 мм;

-дополнительный источник освещения-настольная лампа;

-дополнительный комплект батареек.

Для слабовидящих обучающихся в учебной аудитории предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видео увеличителей для удаленного просмотра.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах

3.2. Информационное обеспечение реализации программы Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по модулю ПМ 02. «Продажа продовольственных товаров».

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация основных профессиональных образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню модулей основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

1. Закон РФ от 07 февраля 1992 года № 2300-1 (в ред. от 18.04.2018) «О защите прав потребителей// Собрание законодательства РФ. 1996. № 3. Ст. 140. Режим доступа: http://www.consultant.ru/

2. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов (9-е изд.) учебник. - М.: Издательский центр «Академия», 2020.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Товароведение и экспертиза товаров. Сайт о товароведении непродовольственных товаров. Режим доступа: http://www.znaytovar.ru/

3.2.3. Дополнительные источники. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства (17-е изд., стер.) учебник- М.: Издательский центр «Академия», 2020
2. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания (3-е изд.) учеб. Пособие- М.: Издательский центр «Академия», 2019
3. Брыкова Н.В. Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации (5-е изд.) учебник- М.: Издательский центр «Академия», 2020

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Осуществление приемки различных групп продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных и рыбных) по количеству в соответствии с инструкцией, на основании сопроводительных. Осуществление приемки различных групп продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных и рыбных) по качеству в соответствии с инструкцией, ГОСТами, ТУ, техническими регламентами, качественными удостоверениями.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования в соответствии с правилами эксплуатации, соблюдая правила ТБ.	Экспертное наблюдение выполнения практических
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных) в соответствии с Правилами продажи отдельных видов товаров.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Соблюдение условий хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов в соответствии с Правилами продажи, санитарными правилами, ГОСТами, ТУ и Техническими регламентами, ТК (раздел XI, глава 39).	Тестирование
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования	Осуществление размещения продовольственных товаров различных групп (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных) 3. Осуществление выкладки продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных, учитывая правила мерчендайзинга)	Экспертное наблюдение выполнения практических
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей (ТМЦ).	Осуществление контроль сохранности ТМЦ в соответствии правилами противопожарной безопасности, Санитарными правилами, Правилами хранения товаров, ГОСТами, ТУ.	Тестирование
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	. Изучение неудовлетворенного спроса покупателей: - обосновывает выбор метода изучения неудовлетворенного покупательского спроса; - выбранным методом изучает неудовлетворенный спрос покупателей на основной ассортимент магазина; - анализирует собранные данные по спросу; - составляет заявку на товар.	Тестирование
ОК 1. Понимать сущность и	Понимает сущность и социальную значимость своей	Участие в конкурсах

социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	будущей профессии. Проявляет интерес к будущей профессии через отношение к покупателям, через трудовую деятельность, внеклассные мероприятия по привитию любви к избранной профессии.	профмастерства. Анкетирование
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Организовывает собственную деятельность в соответствии с требованиями квалификационной характеристики по профессии.	ВПКР, ПЭР
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Осуществляет экспертную оценку собственной деятельности при решении производственных задач. Проводит коррекцию собственной деятельности, несет ответственность за результаты своей работы.	Тестирование процесса выполнения производственной ситуации.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Осуществляет поиск информации через практическую работу, через СМИ, проведение исследования, работу с литературой.	МДЭ
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Работает в команде, эффективно общается с коллегами и руководством, клиентами, в том числе на конкретном предприятии торговли.	Дискуссия, деловые игры по обслуживанию покупателей.
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	Соблюдает правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами в учебно-производственных магазинах при продаже товаров.	Тестирование. На знания правовых и нормативных документов.

Для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата в учебной аудитории предусмотрены:

-увеличение зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов,

-индивидуальное (отдельное) рабочее место студента (ученический стол),

-регулируемые парты с источником питания для индивидуальных технических средств, обеспечивающие реализацию эргономических принципов;

-дверной проем (без порога)1000 мм;

-дополнительный источник освещения-настольная лампа;

-дополнительный комплект батареек.

Для слабовидящих обучающихся в учебной аудитории предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видео увеличителей для удаленного просмотра.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах