Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области

«Талицкий лесотехнический колледж им. Н. И. Кузнецова»

Утверждаю: Директор ГАПОУ СО «ТЛК им. Н.И. Кузнецова»

С.И.Ляшок образование образов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02. Продажа продовольственных товаров

Согласовано на заседании цикловой комиссии протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

Яковенко С. А.

Утверждаю заместитель директора по НМР

Добышева О.В.

01 сентября 2022 г.

Программа профессионального модуля ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров» для профессии среднего профессионального образования 38.01.02 «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 Минобрнауки России от 02.08.2013 N 723 (ред. от 13.07.2021) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29470)).

.

Автор: Шеина Татьяна Яковлевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13

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 2: Продажа продовольственных товаров и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
OK 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый
	интерес.
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.
OK 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
OK 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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	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:

1.1.3. в резуль	тате освоения профессионального модуля студент должен:
Иметь	обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;
практический	
ОПЫТ	
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

			Объем профессионального модуля, ак. час.						
Коды	Коды Наименования разделов	пенования разделов Суммарный		Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					
профессиональных	профессионального	объем	Обучение по МДК		1	П., о.,	Самосто		
общих компетенций	модуля	нагрузки, час.	нагрузки,	Распа	В том числе		Практики		ятельная
			Всего	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Учебная	Производственная	работа	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 2.1-2.7. ОК 1-7.	МДК.02.01 Розничная торговля продовольственными товарами	240	160	100	-	-	-	80	
	УП.02. Учебная практика	180	-	-	-	180	-		
	ПП.02 Производственная практика	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 продо	вольственными товарами	160
Тема 1.1. Осуществление	Содержание	22
эксплуатации торгово-	1. Классификация торгового оборудования.	
технологического 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	Содержание	24
Осуществление приемки товаров и	1. Ассортимент зерновых товаров. Свойства, пищевая ценность. Требования к качеству, особенности упаковки, маркировки.	
контроль за наличием необходимых	Производители и поставщики.	
сопроводительных документов	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.	
	В том числе практические занятия. Определить качество предложенных образцов товаров	
	Решение тестовых заданий по теме «Пищевая ценность, вкусовые особенности и свойства отдельных товаров»	16
	Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	
Тема 1.3.	Содержание	14
Проверка количественных	1. Сопоставление количества продовольственных товаров данным сопроводительных документов (в транспортной таре)	
характеристик продовольственных	2.Сопоставление количества продовольственных товаров данным сопроводительных документов (без тары)	
товаров.	В том числе практические занятия	
	1. Чтение реквизитов сопроводительных документов	1.4
	2. Сопоставление количества поступивших товаров данным сопроводительных документов.	14
	3. Определение соответствия товаров штриховому кодированию	
Тема 1.4.	Содержание	12
Осуществление эксплуатации	1. Устройство, классификация и принцип работы холодильного оборудования. Правила эксплуатации торгового холодильного	
торгово-технологического	оборудования	
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	

	D TOW WAS TO THOUSEN TO A TOWN TO THE TOWN TOWN TO THE	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	
	1.Подготовка оборудования и инвентаря к работе	_
	2. Устройство торгового технологического, холодильного и весоизмерительного оборудования в торговом предприятии	0
	«Студенческий»	
	3. Правила и эксплуатации торгового холодильного и фасовочного оборудования, торгового инвентаря	
Тема 1.5.	Содержание	10
Соблюдение условий хранения,	1.Особенности хранения отдельных групп продовольственных товаров Санитарно-гигиенические требования к местам хранения	
сроков годности, сроков хранения и	продовольственных товаров Способы измерения температуры, влажности, чистоты воздуха, освещения	
сроков реализации продаваемых	Практические занятия.	
продуктов	1. Игра «Санитарный инспектор»	
	2.3 Игра «Вернисаж идей и предложений» (как можно усовершенствовать размещение конкретной группы товара для	4
	наилучшего хранения и удобства работы с ним)	
	4. Оценка способов размещения различных групп товаров	
	Содержание	14
Тема 1.6.	1.Особенности подготовки рабочего места продавца к продаже товаров	
Подготовка к продаже различных	2.Специальные операции по подготовке к продаже различных групп продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных,	
групп продовольственных товаров	кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);	
	Ликвидные и неликвидные отходы разных групп продовольственных товаров	
	В том числе практические занятия	10
	1. 2 Выбор правильных схем нарезки в зависимости от геометрической формы и вида товара следующих групп: мясных;	10
	рыбных; гастрономических	
	3. Оформление ценников	
	4. Декоративная упаковка товаров	
	5. Документальное оформление потерь	
	Содержание	16
Тема 1.7.	1. Правила и принципы размещения и выкладки продовольственных товаров	
Размещение и выкладка различных	2.Приемы мерчендайзинга	
групп продовольственных товаров	В том числе практические занятия.	
	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.	12
	4. Составление планограммы по размещению продовольственных товаров различных групп: яичных, пищевых жиров.	
	5. Составление планограммы по размещению продовольственных товаров различных групп: мясных, пыщевых жиров.	
	6.Выполнение эскиза внутримагазинной витрины (с учетом приемов мерчендайзинга)	
Тема 1.8.		10
1 CM a 1.0.	Содержание	18

Обслуживание покупателей,	1. Этапы обслуживания покупателей.	
консультирование их о пищевой	2.Система основных элементов, формирующих уровень обслуживания покупателей продовольственных товаров	
ценности, вкусовых особенностях и		
	- установление контакта с покупателями по правилам этикета и с учетом психологии покупателя.	
	- выявление потребностей покупателя: формулирование уточняющих (информационных) вопросов.	
продовольственных товаров	- информирование потреоностеи 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)	
	В том числе практические занятия	
	1. Тренинги эффективных продаж	6
	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.	Содержание	18
Осуществление контроля	Виды инвентаризации. Подготовка товаров к инвентаризации. Порядок проведения инвентаризации.	
сохранности товарно-материальных	Стандарты, ТУ.	
ценностей	Виды и формы отчетности: порядок составления товарного отчета	
	Товарные потери, нормы списания	
	В том числе практические занятия	
	1, 2. Оформление акта о порче, бое, ломе.	
	3,4. Расходно-приходных ордеров	14
	5. Составление товарно - денежного отчета	14
	6. Составление инвентаризационной описи.	
	7. Оформление результатов инвентаризации	
Тема 1.10.	Содержание	12
Изучение спроса покупателей	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	
	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	6
	4. Составление простейшей анкеты формирующего спроса определенной группы продовольственных товаров	
	5. Формирование спроса	
	о. Формирование спроса	

Самостоятельная работа	
Тема 1.1. Осуществление приемки и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов	
Расчет энергетической ценности Расшифровка маркировки товаров Штриховое кодирование	
Расчет естественной убыли Изучение построения Стандартов	
Тема 1.2 Подготовка товаров к продаже, документальное оформление потерь Рыбной продукции Мясной продукции Оформление потерь при подготовке товаров к	80
продаже	
Тема 1.3 Презентация товаро в Кондитерских товаров Вкусовых товаров Мясных Молочных	
Тема 1.4 Документальное оформление движения ценностей Оформление накладной Оформление Актов Оформление сводных документов	
Оформление документов по инвентаризации	
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	20
Отработка навыков приемки товаров различных групп продовольственных товаров: зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых	
жиров, мясных, рыбных	
Тема 1.2. Проверка качества различных групп продовольственных товаров.	20
Определять качество товаров различных групп. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов.	20
Тема 1.3 Проверка количественных характеристик различных групп продовольственных товаров.	20
Чтение реквизитов сопроводительных документов. Сопоставление количества данным сопроводительных документов.	20
Тема 1.4. Подготовка оборудования и торгового инвентаря к работе.	20
Подготовка торгового оборудования и торгового инвентаря к работе.	
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,	20
укладки товаров при хранении и удобства работы	-
Тема 1.6 Подготовка к продаже различных групп продовольственных товаров.	20
Подготовка рабочего места продавца. Подготовка отдельных групп товаров к продаже, оформление ценников. Декоративная упаковка товаров.	
Тема 1.7. Размещение и выкладка различных групп продовольственных товаров. Подготовить отдельные группы продовольственных товаров к продаже.	20
Разместить на торговом оборудовании. Сделать выкладку товаров в зависимости от метода продажи и вида товара	
Тема 1.8. Обслуживание покупателе, консультирование их о свойствах, пищевой ценности, вкусовых особенностях.	20
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	8
определенной группы продовольственных товаров	l
Производственная практика	180
Виды работ	100
Тема 1.1. Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования	20
Подготовка к работе и эксплуатация различных видов торгово – технологического оборудования. Эксплуатация весоизмерительного оборудования. Отработка навыков	
приемки различных групп продовольственных товаров:	ĺ
(зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных).	ĺ
$oldsymbol{oldsymbol{\Gamma}}$	

Тема 1.2. Проверка качества различных групп продовольственных товаров.	20
Определять качество товаров различных групп: (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных пищевых жиров, мясных, рыбных). Расчет	
энергетической ценности пищевых продуктов.	
Тема 1.3 Проверка количественных характеристик различных групп продовольственных товаров.	20
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.	
Тема 1.4. Подготовка оборудования и торгового инвентаря к работе.	20
Подготовить торговое оборудование и торговый инвентарь к работе.	
Тема 1.5 Соблюдение условий хранения, сроков реализации, хранения, годности реализуемых продуктов.	20
Отработка способов размещения товаров. Определение сроков хранение, годности товаров. «Вернисаж идей и предложений» по усовершенствованию размещения,	
укладки товаров при хранении и удобства работы	
Тема 1.6 Подготовка к продаже различных групп продовольственных товаров.	20
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	
Тема 1.7. Размещение и выкладка различных групп продовольственных товаров.	20
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.	
Тема 1.8. Обслуживание покупателе, консультирование их о свойствах, пищевой ценности, вкусовых особенностях.	20
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	12
Тема 1.9. Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей	1.2
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.	
Тема 1.10. Изучение спроса покупателей.	8
Выявление факторов, влияющих на спрос, выбор метода изучения спроса, составление анкет на формирующийся Составление простейшей анкеты формирующего	
спроса определенной группы продовольственных товаров Всего	600
DCC1 0	000

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: торговооборудования, учебный магазин, оснащенный оборудованием: технологического 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

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. Ботов М.И. Механическое оборудование предприятий торговли (3-е изд.) учеб. Пособие- М.: Издательский центр «Академия», 2020
- 2. Брыкова Н.В. Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации (5-е изд.) учебник- М.: Издательский центр «Академия», 2020
- 3. Матюхина 3. П. Товароведение пищевых продуктов (9-е изд.) учебник. М.: Издательский центр «Академия», 2020.
- 4. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства (17-е изд., стер.) 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.consultant.ru/

3.2.3. Дополнительные источники.

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.znaytovar.ru/,

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 торговотехнологического 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 торговотехнологического 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:	Тестирование
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии. Проявляет интерес к будущей профессии через отношение к покупателям, через трудовую деятельность, внеклассные мероприятия	Участие в конкурсах профмастерства. Анкетирование
ок 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных	по привитию любви к избранной профессии. Организовывает собственную деятельность в соответствии с требованиями квалификационной характеристики по профессии.	ВПКР, ПЭР

руководителем.		
ОК 3. Анализировать рабочую	Осуществляет экспертную оценку собственной	Тестирование процесса
ситуацию, осуществлять	деятельности при решении производственных задач.	выполнения
текущий и итоговый контроль,	Проводит коррекцию собственной деятельности,	производственной
оценку и коррекцию	несет ответственность за результаты своей работы.	ситуации.
собственной деятельности,		
нести ответственность за		
результаты своей работы.		
ОК 4. Осуществлять поиск	Осуществляет поиск информации через	МДЭ
информации, необходимой	практическую работу, через СМИ, проведение	
для эффективного выполнения	исследования, работу с литературой.	
профессиональных задач.		
ОК 6. Работать в команде,	Работает в команде, эффективно общается с	Дискуссия, деловые игры
эффективно общаться с	коллегами и руководством, клиентами, в том числе	по
коллегами, руководством,	на конкретном предприятии торговли.	обслуживанию
клиентами.		покупателей.
ОК 7. Соблюдать правила	Соблюдает правила реализации товаров в	Тестирование. На знания
реализации товаров в	соответствии с действующими санитарными	правовых и нормативных
соответствии с действующими	нормами и правилами в учебно-производственных	документов.
санитарными нормами и	магазинах при продаже товаров.	
правилами, стандартами и		
Правилами продажи товаров.		

Для осуществления мероприятий итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной профессиональной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной дисциплине, адаптированным к особым потребностям студентов инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.). В обучении используются карты индивидуальных заданий (и т.д.).

Форма проведения промежуточной аттестации для студентов-инвалидов и лиц с OB3 устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.). При необходимости инвалидам и лицам с OB3 предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточная аттестация для обучающихся инвалидов и лиц с OB3 по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется преподавателем.

В качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ привлекаются председатель цикловой комиссии и (или) преподаватель смежной дисциплины.