Государственный комитет Республики Башкортостан
по торговле и защите прав потребителей
филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса
в городе Салават Республики Башкортостан

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров**

# УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

**Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**по профессии 38.01.02. Продавец, контролер-кассир**

**( на базе основного общего образования)**

**Профиль: социально-экономический**

**Салават, 2019**

«РАССМОТРЕНО»:
Методической комиссией
Салаватского филиала ГБПОУ УКИП и С
Председатель МК
_____Салмиярова Л. М.
Протокол № 1
«28» августа 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:
Заведующий филиала
ГБПОУ УКИП и С
_____Н. Ф. Чупина
«29» августа 2019 г.

«СОГЛАСОВАНО»:
Заведующий учебной частью
_____Е.В. Воронкова
«29» августа 2019 г.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир (ред. от 09.04.2015) зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29470)

Организация разработчик: филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан.

Разработчики:
Преподаватель специальных дисциплин Чупина Нина Федоровна
Мастер производственного обучения Петрунина Виктория Александровна
Мастер производственного обучения Слободянюк Любовь Васильевна



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
1.1. Область применения программы.
1.2. Место учебной практики в структуре пограмма подготовки квалифицированных рабочих, служащих.
1.3. Цель и задачи учебной практики.
1.4. Количество часов на освоение учебной практики.
1.5. Перенчень учебно-производственных работ.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2.1. Тематический план и содержание учебной практики

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИПРАКТИКИ
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
3.2. Характеристика рабочих мест
3.3. Информационное обеспечение обучения
3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5. ПРИЛОЖЕНИЕ № 1 Лист изменений

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, входящей в укрупненную группу профессий 38.00.00 Экономика и управление.

### 1.2. Место учебной практики в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Учебная практика входит в состав профессионального модуля профессионального цикла.

### 1.3. Цели и задачи учебной практики.

С целью овладения видом профессиональной деятельности «Продажа продовольственных товаров» студент в ходе освоения учебной и производственной практики 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 принцип работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- Закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда.

Выпускник, освоивший программу учебной и производственной практики, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск и информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший программу учебной и производственной практики, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду деятельности:

**ВПД 2. Продажа продовольственных товаров**

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.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение** учебной практики профессионального модуля ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров: **72 часа.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план и содержание учебной практики

| Наименование профессионального модуля, тем | Содержание учебного материала | Объем часов | Объем дней |
|---|---|---|---|
| ПМ 02. Продажа продовольственных товаров | **Обучающийся должен иметь практический опыт:**<br>- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров; | **72** | **12** |
| Тема 1.1.<br>Ознакомление с учебно-производственным предприятием; распознавание видов оборудования для торговых организаций, эксплуатация и уход.<br>Инструктаж по охране труда, техники безопасности на рабочем месте, при работе с торговой мебелью, инвентарем, правилам внутреннего распорядка УПП, пожарной безопасности. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии;<br>- соблюдать требования, предъявляемые к продавцам;<br>- выявлять особенности технологической планировки торгового предприятия по характерным признакам;<br>- распознавать виды оборудования;<br>- эксплуатировать торговое оборудование в соответствии с Правилами эксплуатации и правилами техники безопасности. | 6 | 1 |
| Тема 1.2.<br>Подготовка к работе весоизмерительного оборудования и взвешивание товаров отдельных товарных групп; использование систем защиты товаров.<br>Инструктаж по охране труда и техники безопасности при работе на весоизмерительном оборудовании. | - идентифицировать различные виды весоизмерительного оборудования;<br>- производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования в соответствии с правилами эксплуатации, правилами техники безопасности и электробезопасности;<br>- взвешивать товары отдельных товарных групп в соответствии с правилами взвешивания;<br>- использовать системы защиты товаров, имеющихся в торговом предприятии;<br>- соблюдать правила техники безопасности при работе на весоизмерительном оборудовании, санитарно-эпидемиологические требования, санитарные правила, правила по охране труда и техники безопасности на рабочем месте, правила внутреннего распорядка УПП, правила пожарной безопасности. | 6 | 1 |
| Тема 1.3<br>Приемка товаров по количеству, качеству и комплектности, проверка и расшифровка маркировки, оформление приходных и расходных документов, актов на товары, составление товарного отчета. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- производить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности в соответствии с инструкциями;<br>- проверять и расшифровывать маркировку на товаре;<br>- оформлять приходные и расходные документы, акты на товары;<br>- проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей;<br>- оформлять товарный отчет по итогам инвентаризации. | 6 | 1 |
| Тема 1.4 | **Обучающийся должен уметь:** | 6 | 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Обслуживание покупателей, предоставление достоверной информации о потребительских свойствах, ассортименте и качестве зерномучных товаров. | - распознавать виды круп, муки, макаронных изделий;<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | | |
| Тема 1.5<br>Обслуживание покупателей, предоставление достоверной информации о потребительских свойствах, ассортименте и качестве хлеба и хлебных изделий. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать виды хлеба и хлебобулочных изделий;<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | 6 | 1 |
| Тема 1.6<br>Обслуживание покупателей, предоставление достоверной информации о потребительских свойствах, ассортименте и качестве плодоовощных товаров. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать виды плодов и овощей;<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | 6 | 1 |
| Тема 1.7<br>Обслуживание покупателей, | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать виды кондитерских изделий; | 6 | 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| предоставление достоверной информации о потребительских свойствах, ассортименте и качестве кондитерских изделий. | - оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | | |
| Тема 1.8<br>Обслуживание покупателей, предоставление достоверной информации о потребительских свойствах, ассортименте и качестве масложировых товаров. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать виды масложировых товаров;<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | 6 | 1 |
| Тема 1.9<br>Обслуживание покупателей, предоставление достоверной информации о потребительских свойствах, ассортименте и качестве молочных товаров. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать виды молока, сливок, кисломолочных продуктов, сухих молочных продуктов, сыров;<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | 6 | 1 |
| Тема 1.10<br>Обслуживание покупателей, | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать виды мяса, субпродуктов, мяса домашней птицы, мясных полуфабрикатов, | 6 | 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| предоставление достоверной информации о потребительских свойствах, ассортименте и качестве мяса и мясных продуктов. | колбасных изделий, копченый мясных изделий, мясных консервов;<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | | |
| Тема 1.11<br>Обслуживание покупателей, предоставление достоверной информации о потребительских свойствах, ассортименте и качестве рыбы и рыбных товаров. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать виды рыбы живой, охлажденной, мороженной, соленой, пряной, маринованной, вяленой, сушеной, копченой, рыбных консервов и пресервов, рыбных полуфабрикатов, икры, нерыбных морепродуктов;<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | 6 | 1 |
| Тема 1.12<br>Дифференцированный зачет | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать виды отдельных групп продовольственных товаров;<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | 6 | 1 |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Салаватский филиал ГБПОУ УКИПиС проводит практику студентов в пределах государственных стандартов и в соответствии с учебным планом и годовым календарным учебным графиком.

Учебная практика - это особый вид учебных занятий, обеспечивающий практикоориентированную подготовку студентов. Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.02 Продажа продовольственных товаров и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Вводный инструктаж проводиться по типовой структуре на рабочих местах торговых предприятий. Ответственность за организацию и проведение практики возлагается на мастера производственного обучения и управляющих торговым предприятием, которые должны обеспечивать:

- безопасные условия прохождения практики;
- выполнение программы практики, с учётом требований работодателей к уровню подготовки специалистов в соответствии с полученной специальностью «продавец продовольственных товаров» и квалификацией 3-4 разряда.

Обучение проводится по программе, разработанной на основе ФГОС СПО по профессии 38.01.02 «Продавец, контролёр-кассир» и позволяет освоить профессиональные и общие компетенции, соответствующие виду профессиональной деятельности, необходимой для подготовки конкурентоноспособного выпускника, в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Программой предусмотреноосвоение торгово-технологических процессов, выполняемых при продаже товаров, изучить приёмы работ и их последовательность выполнения, идентифицировать торгово-технологическое оборудование и порядок его эксплуатации, идентифицировать непродовольственные группы товаров, требования безопасных условий труда, пожарной безопасности при выполнении каждой операции.

Содержание учебного материала программы учебной практики основывается на структурно-логических связях общепрофессионального цикла «Основы деловой культуры», «Основы бухгалтерского учёта», «Организация розничной торговли», «Санитария и гигиена», «Безопасность жизнедеятельности» и профессионального цикла МДК 02.01 «Розничная торговля продовольственными товарами».

Учебная нагрузка составляет 36 часов в неделю, продолжительность урока производственного обучения составляет 50 минут, с перерывом 10 минут.

Важным моментом учебного процесса является урок производственного обучения, который проводиться по типовой структуре, где организационный момент составляет 1-2 % времени от всего занятия, вводный инстрктаж-12-15% времени, текущий – 70-85% времени, заключительный – 5-6% времени от всего занятия. Производственное обучение осуществляется мастером по действующей программе и учебному плану. Оно отличается последовательностью, целенаправленностью, обеспечивающее практикоориентированную подготовку студентов и способствует формированию профессиональных и нравственных качеств, необходимых будущему специалисту.

Основу вводного инструктажа составляет сообщение целевой установки; актуализации опорных знаний; формирование ориентировочных основ действий, состоящей из объяснения и показа приёмов и способов выполнения учебно-производственных заданий; изучения операций и разбор их технологической последовательности и способов выполнения определенных видов работ. Новые изучаемые приёмы, операции, способы работ, правила организации труда демонстрируются мастером. Закрепление и проверка усвоения студентами материала, осуществляется в форме выполнения практических заданий. Ранее изученные приёмы и способы работ выполняются студентами самостоятельно под наблюдением мастера. Мастер производственного обучения проводит оценку выполнения операций и приёмов

практического задания и определяет сформированность профессиональных и общих компетенций.

Оценка качества освоения программы учебной практики включает текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачёта. Контрольно-оценочные материалы представляют собой ряд заданий, которые направлены на оценку и определение уровня сформированности умений, профессиональных и общих компетенций. Контрольно-оценочные материалы согласовываются с работодателями. Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации доводятся до студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для организации производственной практики колледж заключает договоры с предприятиями торговли. Программы всех видов практики разрабатываются в соответствии с государственными образовательными стандартами профессионального образования и согласовываются с руководителями торговых предприятий.

С момента начала работы на производственной практике на студентов распространяются правила охраны труда, а также внутренний распорядок, действующий на предприятии, проводится инструктаж со студентами по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в организации.

Содержание учебного материала программы производственной практики основывается на структурно-логических связях общепрофессионального цикла «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности» и профессионального цикла МДК 02.01 «Розничная торговля продовольственными товарами». Производственная практика проводится концентрированно в несколько периодов, студентам предоставляются рабочие места, назначаются руководители (наставники) практики.

Общее руководство и контроль за практикой от колледжа осуществляет старший мастер. Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется мастером производственного обучения.

Результаты практики определяются программой, разработанной колледжем и согласованной с социальными партнерами.

По завершению производственной практики проводится экзамен квалификационный по профессиональному модулю «Продажа продовольственных товаров». Экзаменационные материалы представляют собой ряд заданий, которые обеспечивают проверку подготовленности выпускника к конкретному виду профессиональной деятельности. Экзаменационные материалы согласовываются с работодателями. Результатом освоения профессионального модуля является освоение/не освоение вида профессиональной деятельности.

Документы (заключения о качестве отработанных навыков, производственные характеристики), подтверждающие оценку общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в ходе прохождения практики, представляются ими в колледж и учитываются при итоговой аттестации.

**3.2 Характеристика рабочих мест**

| Наименование цехов, участков | Оборудование | Применяемые инструмент (приспособления) |
|---|---|---|
| Рабочее место продавца продовольственных товаров | - Немеханическое оборудование: горки, стеллажи, подтоварники, столы, шкаф-витрина, прилавки.<br>- Холодильное оборудование – холодильные шкафы, холодильные витрины открытого типа.<br>- Весоизмерительное оборудование. | Разделочные доски с маркировкой, ножи с маркировкой, салфетки, ведра, разовый упаковочный материал. |

**3.3 Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основные источники:**

*Законодательные и нормативные акты*

1. Федеральный закон от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» (принят ГД РФ 18.12.2009).
2. Закон РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 "О защите прав потребителей" (с изм. и доп., вступающих в силу с 01. 01. 2010).
3. Постановление Правительства РФ от 21.07.1997 № 918 «Об утверждении Правил продажи товаров по образцам».
4. Постановление Правительства РФ от 17.05.1996 № 595 «О внесении изменений и дополнений в Правила продажи отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров».
5. Письмо Роспотребнадзора от 04.02.2010 № 01/1475-10-32 «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».
6. Письмо Роспотребнадзора от11.03.2005 № 0100/1745-05-32 «О направлении информационного материала по защите прав потребителей».
7. Письмо Роспотребнадзора от 17.03.1994 № 1-314/32-9 «О примерных правилах работы предприятия розничной торговли и Основных требованиях к работе мелкорозничой торговой сети».
8. Методические рекомендации по учету и оформлению операций приема, хранения и отпуска товаров в организациях торговли.

*Учебные издания:*

1. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач. проф. образования / Т. С. Голубкина, Н. С. Никифорова, А. М. Новикова, С. А. Прокофьева. – 4-е изд. Стпер. – М.: Издательсктй центр «Академия», 2012. – 544 с.
2. Основы товароведения: учеб. Пособие для нач. проф. образования / И. В. Муравина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 224 с.
3. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н. В. Гранаткина. – 4-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 240 с.

**Дополнительные источники:**

1. Краткий справочник товароведа / Под ред. Неверова П. Н., Скороходова Е. А. – М.: 2008. - 221 с.
2. Красовский П.А. Товар и его экспертиза: М.: Центр экономики и маркетинга, 2009. - 178 с.
3. Николаева М.А. Идентификация и фальсификация товаров:- М., Инфра-М, 2010 - 544 с.
4. Серебреницкий П. П. Краткий справочник торговых терминов – СПб.: Питер, 2009. – 167 с.
5. Тарасова В.П., Крутикова Ф.А. Торговое оборудование - М.: Рекламно-издательская фирма «Глория», 2007. – 78 с.

*Периодические издания*

1. Журналы: «Линия торговли», «Новости торговли»
2. Газета «Торговая газета»

***Интернет-ресурсы***

Форма доступа: http:// state-art.ru › torgovoe-oborudovanie. html

http:// ru.wikipedia.org›wiki/Товар

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация профессионального модуля должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование,

соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). мастера производственного обучения должны иметь на 1 -2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в торговых организациях является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Также преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля оценки** |
|---|---|---|
| ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | - Рабочее место организованно в соответствии с правилами техники безопасности и правилами рационального использования рабочего пространства.<br>- Приемка товаров осуществлена в соответствии с Инструкциями и на основании сопроводительных документов на поступившие товары<br>- Приемка товара осуществлена с использованием оборудования и инвентаря, соответствующего технологическому процессу. | Формализованное наблюдение за ходом выполнения практическо задания. |
| ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. | - Рабочее место организованно в соответствии с правилами техники безопасности и правилами рационального использования рабочего пространства.<br>- Подготовка и размещение товаров в торговом зале произведены в соответствии с санитарными нормами и планом размещения товаров в торговом зале торгового предприятия.<br>- Выкладка товаров на торгово-технологическом оборудовании выполнена в соответствии с технологическими требованиями. | Формализованное наблюдение за ходом выполнения практическо задания. |
| ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. | - Обслуживание покупателей произведено в соответствие с правилами.<br>- Консультация покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров дана в соответствие с нормативно-технической или сопроводительной документацией. | Формализованное наблюдение за ходом выполнения практическо задания. |
| ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. | - При выкладке и реализации товаров соблюдены условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. | Формализованное наблюдение за ходом выполнения практическо задания. |

| | | |
|---|---|---|
| ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. | - Эксплуатация торгово-технологического оборудования в процессе приемки, размещении на хранении в складских помещениях, размещении в торговом зале, осуществлена в соответствии с требованиями техники безопасности и правилами эксплуатации. | Формализованное наблюдение за ходом выполнения практическо задания. |
| ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. | - Обеспечена сохранность товарно-материальных ценностей.<br>- Документы, отражающие движение материальных ценностей, составлены и оформлены в соответствии с правилами оформления документов.<br>- Инвентаризация товарно-материальных ценностей проведена в соответствии с инструкцией. | Формализованное наблюдение за ходом выполнения практическо задания. |
| ПК 2.7. Изучать спрос покупателей. | - При составлении заявок на поставку товаров учтен реализованный и неудовлетворенный спрос покупателей на данный товар. | Формализованное наблюдение за ходом выполнения практическо задания. |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| **Результаты (освоенные общие компетенции** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
|---|---|---|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к будущей профессии. | Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов ее достижения, определенных руководителем. | - собственная деятельности организованна в соответствии с правилами техники безопасности и правилами рационального использования рабочего пространства<br>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при достижении поставленной цели;<br>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести | - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике. |

| | | |
|---|---|---|
| ответственность за результаты своей работы. | | |
| ОК 4. Осуществлять поиск и информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. | Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | - взаимодействие со студентами, преподавателями, мастерами производственного обучения, наставниками в ходе обучения. | Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров. | - реализация товаров в соответствии с действующими санитарными нормами, правилами продажи товаров, нормативно-технической документации на товар. | Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применение полученных профессиональных знаний (для юношей). | - планирование студентами повышения личностного и квалификационного уровня. | Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике. |

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой, представленной в таблице:

| 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 | неудовлетворительно |

Прошнуровано и пронумеровано 16 листов

Заведующий филиалом ГБПОУ УКИП и С Н.Ф.Чупина

Государственный комитет Республики Башкортостан
по торговле и защите прав потребителей
филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса
в городе Салават Республики Башкортостан

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров**

# ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

**Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих**
**по профессии 38.01.02. Продавец, контролер-кассир**
**( на базе основного общего образования)**

**Профиль: социально-экономический**

**Салават, 2019**

«РАССМОТРЕНО»:
Методической комиссией
Салаватского филиала ГБПОУ УКИП и С
Председатель МК
_____Салмиярова Л. М.
Протокол № 1
«28» августа 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:
Заведующий филиала
ГБПОУ УКИП и С
_____ Н. Ф. Чупина
«29» августа 2019 г.

«СОГЛАСОВАНО»:
Заведующий учебной частью
_____Е.В. Воронкова
«29» августа 2019 г.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир (ред. от 09.04.2015) (зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29470)

Организация разработчик: филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан.

Разработчики:

Преподаватель специальных дисциплин Чупина Нина Федоровна
Мастер производственного обучения Петрунина Виктория Александровна
Мастер производственного обучения Слободянюк Любовь Васильевна

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
1.1. Область применения программы.
1.2. Место производственной практики в структуре пограмма подготовки квалифицированных рабочих, служащих.
1.3. Цель и задачи производственной практики.
1.4. Количество часов на освоение производственной практики.
1.5. Перенчень учебно-производственных работ.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2.1. Тематический план и содержание производственной практики

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИПРАКТИКИ
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
3.2. Характеристика рабочих мест
3.3. Информационное обеспечение обучения
3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5. ПРИЛОЖЕНИЕ № 1 Лист изменений

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 1.4. Область применения программы.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, входящей в укрупненную группу профессий 38.00.00 Экономика и управление.

### 1.5. Место производственной практики в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Производственная практика входит в состав профессионального модуля профессионального цикла.

### 1.6. Цели и задачи производственной практики.

С целью овладения видом профессиональной деятельности «Продажа продовольственных товаров» студент в ходе освоения производственной практики 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 принцип работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- Закон о защите прав потребителей;

- правила охраны труда.

Выпускник, освоивший программу учебной и производственной практики, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск и информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший программу учебной и производственной практики, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду деятельности:

**ВПД 2. Продажа продовольственных товаров**

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.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение**

производственной практики профессионального модуля ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров: 216 часов.

**2.1. Тематический план и содержание производственной практики**

| Наименование профессионального модуля, тем | Содержание учебного материала | Объем часов | Объем дней |
|---|---|---|---|
| ПМ 02. Продажа продовольственных товаров | **Обучающийся должен иметь практический опыт:**<br>- обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров; | **216** | **36** |
| Тема 1. 1.<br>Организация рабочего места, соблюдение правил техники безопасности и санитарных норм, эксплуатация торгового оборудования Инструктаж по охране труда, техники безопасности на рабочем месте, правилам внутреннего распорядка УПП, пожарной безопасности. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- организовывать рабочее место в соответствии с технологическими требованиями, требованиями санитарных норм и техники безопасности;<br>- эксплуатировать торговое оборудование в соответствии с Правилами эксплуатации, правилами техники безопасности и электробезопасности;<br>- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования, санитарные правила, правила по охране труда и техники безопасности на рабочем месте, правила внутреннего распорядка УПП, правила пожарной безопасности. | 6 | 1 |
| Тема 1. 2.<br>Приемка товаров по количеству и качеству. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- производить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности в соответствии с инструкциями;<br>- сопоставлять фактическое наличие товара с данными, указанными в сопроводительных документах;<br>- проверять и расшифровывать маркировку на товаре. | 6 | 1 |
| Тема 1. 3.<br>Документальное оформление приемки товаров, возврат и обмен недоброкачественных товаров. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- производить оценку качества поступивших товаров по органолептическим показателям;<br>- выявлять недоброкачественные товары;<br>- оформлять приходные и расходные документы, акты на возврат и обмен недоброкачественных товаров. | 6 | 1 |
| Тема 1.4.<br>Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка товаров. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- подготавливать товары к продаже: освобождать от транспортной тары, производить расфасовку и сортировку;<br>- проверять наличие ценников на товар;<br>- размешать товар в торговом зале на оборудовании в соответствии с Планом размещения товаров в торговом зале, соблюдая товарное соседство и ротацию. | 6 | 1 |
| Тема 1.5.<br>Распознавание различных видов мебели для торговых организаций. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать виды мебели для торговых организаций;<br>- использовать мебель по функциональному назначению;<br>- при эксплуатации соблюдать Правила эксплуатации, правила техники безопасности, нормы | 6 | 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | загрузки. | | |
| Тема 1.6.<br>Подготовка к работе весоизмерительного оборудования, взвешивание товаров отдельных товарных групп.<br>Инструктаж по охране труда и техники безопасности при работе на весоизмерительном оборудовании. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- идентифицировать различные виды весоизмерительного оборудования;<br>- производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования в соответствии с правилами эксплуатации, правилами техники безопасности и электробезопасности;<br>- взвешивать товары отдельных товарных групп в соответствии с правилами взвешивания;<br>- соблюдать правила техники безопасности при работе на весоизмерительном оборудовании. | 6 | 1 |
| Тема 1.7.<br>продажа крупы; | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать виды крупы;<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | 6 | 1 |
| Тема 1.8.<br>Продажа муки. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать виды муки;<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | 6 | 1 |
| Тема 1.9.<br>Продажа макаронных изделий. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать виды макаронных изделий; | 6 | 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | - оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | | |
| Тема 1.10.<br>Продажа хлеба. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать виды хлеба;<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | 6 | 1 |
| Тема 1.11.<br>Продажа хлебобулочных изделий. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать виды хлебобулочных изделий;<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | 6 | 1 |
| Тема 1.12.<br>Продажа свежих овощей и плодов. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать виды свежих овощей и плодов; | 6 | 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | - оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | | |
| Тема 1.13.<br>Продажа переработанных плодов и овощей. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать виды переработанных плодов и овощей: соленых, маринованных, сушенных, быстрозамороженных, овощных и плодово-ягодных консервов;<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | 6 | 1 |
| Тема 1.14.<br>Продажа пищевых концентратов. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать виды пищевых концентратов: концентраты первых, вторых блюд, соусов, мучных изделий, сладких блюд, сухих киселей, кремов, пудингов;<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | 6 | 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Тема 1.15.<br>Продажа крахмала и крахмалопродуктов. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать виды крахмала, в зависимости от сырья, крахмалопродуктов (саго, патока, глюкоза, модифицированный крахмал);<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | 6 | 1 |
| Тема 1.16.<br>Продажа сахара. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать виды сахара;<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | 6 | 1 |
| Тема 1.17<br>Продажа фруктово-ягодных кондитерских изделий. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать виды фруктово-ягодных кондитерских изделий (варенье, джем, повидло, цукаты, мармелад, пастильные изделия);<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; | 6 | 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | | |
| Тема 1.18<br>Продажа шоколада и конфетных изделий. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать виды шоколада по различным признакам, виды конфетных изделий по способу изготовления и виду корпуса;<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | 6 | 1 |
| Тема 1.19<br>Продажа карамели. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать виды карамели по способу изготовления карамельной массы, в зависимости от рецептуры и способа изготовления, вида начинки;<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | 6 | 1 |
| Тема 1.20<br>Продажа чая и чайных напитков. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать виды чая и чайных напитков;<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения; | 6 | 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | | |
| Тема 1.21<br>Продажа кофе и кофейных напитков. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать виды кофе и кофейных напитков;<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | 6 | 1 |
| Тема 1.22<br>Продажа молока. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать виды молока в зависимости от термической обработки, жирности, исходного сырья;<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | 6 | 1 |
| Тема 1.23.<br>Продажа кисломолочных продуктов. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать виды кисломолочных продуктов по характеру брожения, по содержанию жира;<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; | 6 | 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | - соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | | |
| Тема 1.24.<br>Продажа сыров. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать виды сыров в зависимости от технологии производства, структуры и внешнего вида;<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | 6 | 1 |
| Тема 1.25.<br>Продажа яиц и яйцепродуктов. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать виды яиц в зависимости от способа и сроков хранения, качества и массы;<br>- распознавать виды продуктов переработки яиц;<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | 6 | 1 |
| Тема 1.26.<br>Продажа растительных масел. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать виды растительных масел в зависимости от исходного сырья, способа очистки;<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку; | 6 | 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | | |
| Тема 1.27.<br>Продажа сливочного масла. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать, виды сливочного масла в зависимости от особенностей технологии производства, массовой доли жира;<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | 6 | 1 |
| Тема 1.28.<br>Продажа мяса, субпродуктов. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать мяса по видам убойных животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию, по степени свежести;<br>- распознавать субпродукты в зависимости от вида скота, пищевой ценности и вкусовым достоинствам;<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | 6 | 1 |
| Тема 1.29. | **Обучающийся должен уметь:** | 6 | 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Продажа мяса домашней птицы. | - распознавать мясо домашней птицы в зависимости от возраста, способа обработки, по термическому состоянию, по упитанности и качеству обработки, по степени свежести;<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | | |
| Тема 1.30.<br>Продажа колбасных изделий. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать виды колбасных изделий по виду изделий и способу обработки, по виду мяса, составу сырья, качеству сырья, виду оболочки, рисунку фарша на разрезе, назначению;<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | 6 | 1 |
| Тема 1.31.<br>Продажа рыбы живой, охлажденной и мороженной. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать рыбу по семействам, по термическому состоянию;<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав | 6 | 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | покупателей» и правилами продажи. | | |
| Тема 1.32.<br>Продажа рыбы соленой, копченой. | **Обучающийся должен уметь:**<br>-распознавать соленую рыбу по рецептуре посолочной смеси, по способу контакта рыбы с посолочной смесью, по температуре посола, копченую рыбу по способу применения коптильных средств, по температуре копчения;<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | 6 | 1 |
| Тема 1.33.<br>Продажа рыбных консервов и пресервов. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать рыбные консервы в зависимости от используемого сырья и способа производства;<br>- распознавать рыбные пресервы в зависимости от способа обработки и применяемых заливок;<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | 6 | 1 |
| Тема 1.34.<br>Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей, проведение инвентаризации. | **Обучающийся должен уметь:**<br>- подготавливать товарно-материальные ценности, приходные и расходные документы к инвентаризации;<br>- проводить инвентаризацию в соответствии с правилами проведения инвентаризации;<br>- оформлять инвентаризационную опись в соответствии с правилами оформления бухгалтерских документов; | 6 | 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | - выводить результат по данным инвентаризации товарно-материальных ценностей; | | |
| Тема 1.35.<br>Оформление сводных и сопроводительных документов. | - оформлять сводные и сопроводительные документы в соответствии с правилами оформления бухгалтерских документов. | 6 | 1 |
| Дифференцированный зачет | **Обучающийся должен уметь:**<br>- распознавать виды продовольственных товаров по различным признакам;<br>- оценивать качество по органолептическим показателям;<br>- распознавать дефекты;<br>- расшифровывать маркировку;<br>- осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов;<br>- соблюдать условия хранения;<br>- консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах;<br>- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. | 6 | 1 |
| | **Всего** | **216** | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Салаватский филиал ГБПОУ УКИПиС проводит практику студентов в пределах государственных стандартов и в соответствии с учебным планом и годовым календарным учебным графиком.

Производственная практика - это особый вид учебных занятий, обеспечивающий практикоориентированную подготовку студентов. Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.02 Продажа продовольственных товаров и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Вводный инструктаж проводиться по типовой структуре на рабочих местах торговых предприятий. Ответственность за организацию и проведение практики возлагается на мастера производственного обучения и управляющих торговым предприятием, которые должны обеспечивать:

- безопасные условия прохождения практики;
- выполнение программы практики, с учётом требований работодателей к уровню подготовки специалистов в соответствии с полученной специальностью «продавец продовольственных товаров» и квалификацией 3-4 разряда.

Обучение проводится по программе, разработанной на основе ФГОС СПО по профессии 38.01.02 «Продавец, контролёр-кассир» и позволяет освоить профессиональные и общие компетенции, соответствующие виду профессиональной деятельности, необходимой для подготовки конкурентоноспособного выпускника, в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Программой предусмотрено освоение торгово-технологических процессов, выполняемых при продаже товаров, изучить приёмы работ и их последовательность выполнения, идентифицировать торгово-технологическое оборудование и порядок его эксплуатации, идентифицировать непродовольственные группы товаров, требования безопасных условий труда, пожарной безопасности при выполнении каждой операции.

Содержание учебного материала программы производственной практики основывается на структурно-логических связях общепрофессионального цикла «Основы деловой культуры», «Основы бухгалтерского учёта», «Организация розничной торговли», «Санитария и гигиена», «Безопасность жизнедеятельности» и профессионального цикла МДК 02.01 «Розничная торговля продовольственными товарами».

Учебная нагрузка составляет 36 часов в неделю.

Оценка качества освоения программы производственной практики включает текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачёта. Контрольно-оценочные материалы представляют собой ряд заданий, которые направлены на оценку и определение уровня сформированности умений, профессиональных и общих компетенций. Контрольно-оценочные материалы согласовываются с работодателями. Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации доводятся до студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для организации производственной практики колледж заключает договоры с предприятиями торговли. Программы всех видов практики разрабатываются в соответствии с государственными образовательными стандартами профессионального образования и согласовываются с руководителями торговых предприятий.

С момента начала работы на производственной практике на студентов распространяются правила охраны труда, а также внутренний распорядок, действующий на предприятии, проводится инструктаж со студентами по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в организации.

Содержание учебного материала программы производственной практики основывается на структурно-логических связях общепрофессионального цикла «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения

продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности» и профессионального цикла МДК 02.01 «Розничная торговля продовольственными товарами». Производственная практика проводится концентрированно в несколько периодов, студентам предоставляются рабочие места, назначаются руководители (наставники) практики.

Общее руководство и контроль за практикой от колледжа осуществляет мастер производственного обучения.

Результаты практики определяются программой, разработанной колледжем и согласованной с социальными партнерами.

По завершению производственной практики проводится экзамен квалификационный по профессиональному модулю «Продажа продовольственных товаров». Экзаменационные материалы представляют собой ряд заданий, которые обеспечивают проверку подготовленности выпускника к конкретному виду профессиональной деятельности. Экзаменационные материалы согласовываются с работодателями. Результатом освоения профессионального модуля является освоение/не освоение вида профессиональной деятельности.

Документы (заключения о качестве отработанных навыков, производственные характеристики), подтверждающие оценку общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в ходе прохождения практики, представляются ими в колледж и учитываются при итоговой аттестации.

**3.2 Характеристика рабочих мест**

| Наименование цехов, участков | Оборудование | Применяемые инструменты (приспособления) |
|---|---|---|
| Рабочее место продавца продовольственных товаров | - Немеханическое оборудование: горки, стеллажи, подтоварники, столы, шкаф-витрина, прилавки.<br>- Холодильное оборудование – холодильные шкафы, холодильные витрины открытого типа.<br>- Весоизмерительное оборудование. | Разделочные доски с маркировкой, ножи с маркировкой, салфетки, ведра, разовый упаковочный материал. |

**3.3 Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основные источники:**

*Законодательные и нормативные акты*

1. Федеральный закон от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» (принят ГД РФ 18.12.2009).

2. Закон РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 "О защите прав потребителей" (с изм. и доп., вступающих в силу с 01. 01. 2010).

3. Постановление Правительства РФ от 21.07.1997 № 918 «Об утверждении Правил продажи товаров по образцам».

4. Постановление Правительства РФ от 17.05.1996 № 595 «О внесении изменений и дополнений в Правила продажи отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров».

5. Письмо Роспотребнадзора от 04.02.2010 № 01/1475-10-32 «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».

6. Письмо Роспотребнадзора от11.03.2005 № 0100/1745-05-32 «О направлении информационного материала по защите прав потребителей».

7. Письмо Роспотребнадзора от 17.03.1994 № 1-314/32-9 «О примерных правилах работы предприятия розничной торговли и Основных требованиях к работе мелкорозничой торговой сети».

8. Методические рекомендации по учету и оформлению операций приема, хранения и отпуска товаров в организациях торговли.

*Учебные издания:*

1. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач. проф. образования / Т. С. Голубкина, Н. С. Никифорова, А. М. Новикова, С. А. Прокофьева. – 4-е изд. Стпер. – М.: Издательсктй центр «Академия», 2012. – 544 с.

2. Основы товароведения: учеб. Пособие для нач. проф. образования / И. В. Муравина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 224 с.

3. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н. В. Гранаткина. – 4-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 240 с.

**Дополнительные источники:**

1. Краткий справочник товароведа / Под ред. Неверова П. Н., Скороходова Е. А. – М.: 2008. - 221 с.

2. Красовский П.А. Товар и его экспертиза: М.: Центр экономики и маркетинга, 2009. - 178 с.

3. Николаева М.А. Идентификация и фальсификация товаров:- М., Инфра-М, 2010 - 544 с.

4. Серебреницкий П. П. Краткий справочник торговых терминов – СПб.: Питер, 2009. – 167 с.

5. Тарасова В.П., Крутикова Ф.А. Торговое оборудование - М.: Рекламно-издательская фирма «Глория», 2007. – 78 с.

*Периодические издания*

1. Журналы: «Линия торговли», «Новости торговли»
2. Газета «Торговая газета»

***Интернет-ресурсы***

Форма доступа: http:// state-art.ru › torgovoe-oborudovanie. html
http:// ru.wikipedia.org›wiki/Товар

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация профессионального модуля должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). мастера производственного обучения должны иметь на 1 -2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Опыт деятельности в торговых организациях является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Также преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
|---|---|---|
| ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | - Рабочее место организованно в соответствии с правилами техники безопасности и правилами рационального использования рабочего пространства.<br>- Приемка товаров осуществлена в соответствии с Инструкциями и на основании сопроводительных документов на поступившие товары<br>- Приемка товара осуществлена с использованием оборудования и инвентаря, соответствующего технологическому процессу. | Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания. |
| ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. | - Рабочее место организованно в соответствии с правилами техники безопасности и правилами рационального использования рабочего пространства.<br>- Подготовка и размещение товаров в торговом зале произведены в соответствии с санитарными нормами и планом размещения товаров в торговом зале торгового предприятия.<br>- Выкладка товаров на торгово-технологическом оборудовании выполнена в соответствии с технологическими требованиями. | Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания. |
| ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. | - Обслуживание покупателей произведено в соответствие с правилами.<br>- Консультация покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров дана в соответствие с нормативно-технической или сопроводительной документацией. | Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания. |
| ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. | - При выкладке и реализации товаров соблюдены условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. | Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания. |
| ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. | - Эксплуатация торгово-технологического оборудования в процессе приемки, размещении на хранении в складских помещениях, размещении в торговом зале, осуществлена в соответствии с требованиями техники безопасности и правилами эксплуатации. | Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания. |

| | | |
|---|---|---|
| ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. | - Обеспечена сохранность товарно-материальных ценностей.<br>- Документы, отражающие движение материальных ценностей, составлены и оформлены в соответствии с правилами оформления документов.<br>- Инвентаризация товарно-материальных ценностей проведена в соответствии с инструкцией. | Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания. |
| ПК 2.7. Изучать спрос покупателей. | - При составлении заявок на поставку товаров учтен реализованный и неудовлетворенный спрос покупателей на данный товар. | Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания. |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| **Результаты (освоенные общие компетенции** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
|---|---|---|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к будущей профессии. | Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов ее достижения, определенных руководителем. | - собственная деятельности организованна в соответствии с правилами техники безопасности и правилами рационального использования рабочего пространства<br>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при достижении поставленной цели;<br>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и информации, необходимой для | - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, | Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях |

| | | |
|---|---|---|
| эффективного выполнения профессиональных задач. | профессионального и личностного развития. | при выполнении видов работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. | Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | - взаимодействие со студентами, преподавателями, мастерами производственного обучения, наставниками в ходе обучения. | Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров. | - реализация товаров в соответствии с действующими санитарными нормами, правилами продажи товаров, нормативно-технической документации на товар. | Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применение полученных профессиональных знаний (для юношей). | - планирование студентами повышения личностного и квалификационного уровня. | Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике. |

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой, представленной в таблице:

| 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 | неудовлетворительно |

Прошнуровано и пронумеровано 24 листов

Заведующий филиала ГБПОУ УКИП1 и С Ш9 Н.Ф.Чупина