

Автономная некоммерческая организация профессионального образования

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Краюшкина Марина Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 10.05.2023 12:58:05

Уникальный программный ключ:

5e608be07b9761c0a5e2f0e4ccdbb2e4db1e603

«Университетский колледж»

Предметно-цикловая комиссия экономических дисциплин

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор

ООО «СТК»

Карпов Д.В.

М.П.



УТВЕРЖДАЮ

Директор АНО ПО

«Университетский колледж»

Краюшкина М.В.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ,**

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
(код и наименования специальности)

по программе базовой подготовки

Рекомендована
на заседании ПЦК
экономических дисциплин
«20» февраля 2023
Протокол № 01
Одобрена
на заседании Педагогического Совета
от «20» февраля 2023
Протокол №08

Разработана
преподавателем
Т.М. Рогоуленко
(подпись) (фамилия, инициалы)
«20» февраля 2023
Руководитель ПЦК
Т.М. Рогоуленко
(подпись) (фамилия, инициалы)
«20» февраля 2023

Москва, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20
6. ИЗМЕНЕНИЯ, ВНЕСЕННЫЕ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04 Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ. 04 Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров** является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС среднего профессионального стандарта по специальности **38.02.04. Коммерция (по отраслям)** базовой подготовки, входящей в укрупненную группу 38.00.00 Экономика и управление в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
7. Изучать спрос покупателей.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии Продавец продовольственных товаров.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, 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;

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;
- особенности приемки, маркировки, хранения, размещения, подготовки к продаже и реализации отдельных групп продовольственных товаров.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего **348** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студентов - **204** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов – **182** часов;

внеаудиторной самостоятельной работы студентов – **22** часов;

учебной и производственной практики – **144** часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля **ПМ.04**

Выполнение работ по профессии 20004 Агент коммерческий является овладение студентами видом профессиональной деятельности

Продажа продовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 3	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров
ПК 4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 7	Изучать спрос покупателей.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная практика, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 3								
ПК 1, ПК 2, ПК 4, ПК 6, ПК 7	Раздел 1. Осуществление торгово-технологического процесса, обслуживание и консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях продовольственных товаров.	204	182	98	22			
	Учебная практика	72				72		
	Производственная практика, часов	72						72
	Всего:	348	182	98	22	72	72	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04 Выполнение работ по профессии Продавец, продовольственных товаров

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения	
МДК 04.01. Организация работ по профессии 20004 Агент коммерческий		204		
Тема 1. Продажа зерномучных товаров	Содержание учебного материала		24	
	1	Группировка зерномучных товаров и их характеристика: классификация групп, подгрупп зерномучных товаров; особенности пищевой ценности пищевых продуктов; ассортимент и товароведная характеристики основных групп зерномучных товаров; показатели качества; дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения товаров	2	2
	Практическое занятие			
	1	Идентификация зерномучных товаров по видам, сортам, определить качество по органолептическим показателям, распознать дефекты, оптимальные условия хранения	2	
	Внеаудиторная самостоятельная			
	1	Подготовка презентации по теме «Пищевая ценность зерномучных товаров и ее влияние на организм человека»	2	
	Содержание учебного материала			
	2	Приемка зерномучных товаров по количеству и качеству, контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	2	2
	Практическое занятие			
	2	Подготовка консультации о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах зерномучных товаров	2	
	Внеаудиторная самостоятельная			
	2	Решение ситуационных задач по теме «Зерномучные товары»	2	
	Содержание учебного материала			
	3	Размещение, выкладка, хранение зерномучных товаров в торговых предприятиях.	2	2
	Практическое занятие			
	3	Разработка анкеты для выявления спроса покупателей на зерномучные товары	2	
	Содержание учебного материала			
4	Подготовка зерномучных товаров к продаже. Правила продажи зерномучных товаров. Контрольная работа №1. Выполнение задания в тестовой форме	2	2	
5	Товарные потери зерномучных товаров: виды, причины возникновения, пути их сокращения.	2	2	
Практическое занятие				
4	Оформление акта о бое, ломе и порчи	2		

	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	3	Подсчет стоимости весовых, штучных товаров и сборной покупки зерномучных товаров	2	
Тема 2. Продажа плодоовощных товаров	Содержание учебного материала		20	2
	6	Классификация, ассортимент плодоовощных товаров их товароведная характеристика, особенности пищевой ценности; показатели качества; дефекты; особенности маркировки, упаковки и хранения плодоовощных товаров .	2	
	Практическое занятие			
	5	Идентификация плодоовощных товаров по видам, сортам. Определение качества по органолептическим показателям, дефекты, фактические условия хранения по маркировке.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	4	Расчет энергетической ценности рыбных товаров.	2	
	Содержание учебного материала			
	7	Приемка плодоовощных товаров по количеству и качеству, контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие плодоовощные товары.	2	2
	Практическое занятие			
	6	Подготовка консультации о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах плодоовощных товаров	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	5	Анализ размещения и выкладки плодоовощных товаров на примере выбранного торгового предприятия. Подготовка отчета.	2	
	Содержание учебного материала			
	8	Размещение, выкладка, хранение плодоовощных товаров в торговых предприятиях Особенности подготовки плодоовощных товаров к продаже. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути их сокращения. Обслуживание покупателей. Контрольная работа №2. Выполнение задания в тестовой форме	2	2
	Практические занятия			
7	Оформление акта «О бое, ломе, порчи» на плодоовощные товары	2		
8	Разработка анкеты для выявления спроса покупателей на плодоовощные товары	2		
Внеаудиторная самостоятельная работа				
6	Выполнение задания в тестовой форме по теме «Плодоовощные товары»	2		
Тема 3. Продажа вкусовых товаров	Содержание учебного материала		18	2
	9	Ассортимент и товароведная характеристика вкусовых товаров, особенности пищевой ценности; показатели качества; дефекты; особенности маркировки, упаковки и хранения вкусовых товаров.	2	
	Практическое занятие			
	9	Идентификация ассортимента вкусовых товаров по видам и сортам, определить качество по внешним признакам, дату выработки, срок реализации, изготовителя по маркировке.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
7	Подготовка презентации по теме «Пряности, приправы их польза и вред»	4		
Содержание учебного материала				

	10	Приемка вкусовых товаров по количеству и качеству, контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	2	2
	Практическое занятие			
	10	Подготовка консультации о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах вкусовых товаров.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	8	Подготовка сообщения. Анализ размещения и выкладки вкусовых товаров на примере выбранного торгового предприятия.	2	
	Содержание учебного материала			
	11	Подготовка вкусовых товаров к продаже, размещение, выкладка, хранение в торговых предприятиях. Контрольная работа №3. Выполнение задания в тестовой форме	2	2
	Практическое занятие			
	11	Разработка анкеты для выявления спроса покупателей на вкусовые товары	2	
	Содержание учебного материала		22	
Тема 4. Продажа кондитерских товаров	12	Ассортимент и товароведная характеристика кондитерских товаров , особенности пищевой ценности; показатели качества; дефекты; особенности маркировки, упаковки и хранения кондитерских товаров .	2	2
	Практическое занятие			
	12	Идентификация ассортимента кондитерских изделий по внешним признакам. Определить по маркировке дату выработки, срок реализации, изготовителя, дефекты, фактические условия хранения.	2	
	Содержание учебного материала			
	13	Приемка кондитерских товаров по количеству и качеству, контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	2	2
	Практическое занятие			
	1.3	Подготовка консультации о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах кондитерских товаров.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	9	Подготовка сообщения. Нарушение правил торговли в торговых предприятиях при размещении и реализации кондитерских товаров.	4	
	Содержание учебного материала			
	14	Подготовка кондитерских товаров к продаже, размещение, выкладка.	2	2
	15	Хранение кондитерских товаров в торговых предприятиях. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути их сокращения. Контрольная работа №3. Выполнение задания в тестовой форме	2	2
	Практические занятия			
	14	Оформление акта «О бое, ломе, порчи» на кондитерские товары	2	
15	Расчет энергетической ценности на кондитерские товары	2		
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	10	Выполнение задания в тестовой форме по теме «Кондитерские товары»	2	
Тема 5. Продажа пищевых	Содержание учебного материала		20	

жиров	16	Группировка пищевых жиров. Ассортимент и товароведная характеристика пищевых жиров особенности пищевой ценности; показатели качества; дефекты; особенности маркировки, упаковки и хранения пищевых жиров.	2	2
	Практическое занятие			
	16	Идентификация ассортимента пищевых жиров по видам, определить качество органолептическим способом. Определить по маркировке дату выработки, срок реализации, изготовителя, дефекты, фактические условия хранения	2	
	Содержание учебного материала			
	17	Приемка пищевых жиров по количеству и качеству, контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	2	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	11	Подготовка сообщения. Анализ размещения , выкладки и условий хранения пищевых жиров.	4	
	Практическое занятие			
	17	Оформление сопроводительных документов. (Товарно-транспортной накладной)	2	
	Содержание учебного материала			
	18	Подготовка пищевых жиров к продаже, размещение, выкладка.	2	2
	19	Хранение пищевых жиров в торговых предприятиях. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути их сокращения. Продажа пищевых жиров. Контрольная работа №4. Выполнение задания в тестовой форме	2	2
	Практическое занятие			
	18	Разработка анкеты для выявления спроса покупателей на пищевые жиры.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
12	Подготовка презентации «Размещение и выкладка пищевых жиров»	2		
Содержание учебного материала		22		
Тема 6. Продажа молочных товаров	20	Группировка, ассортимент и товароведная характеристика молочных товаров , особенности пищевой ценности; показатели качества; дефекты; особенности маркировки, упаковки и хранения молочных товаров .	2	2
	Практическое занятие			
	19	Идентификация ассортимента молочных товаров по видам, определить качество органолептическим способом. Определить по маркировке дату выработки, срок реализации, изготовителя, дефекты, оптимальные условия хранения	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	13	Выполнение практического задания. Решение ситуационных задач по теме молоко и молочные продукты.	2	
	Содержание учебного материала			
	21	Приемка молочных товаров по количеству и качеству, контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	2	2
	Практическое занятие			
20	Подготовка консультации о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах молочных товаров.	2		

	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	14	Расчет энергетической ценности молочных товаров.	2	
	Содержание учебного материала			
	22	Подготовка молочных товаров к продаже, размещение, выкладка, хранение в торговых предприятиях. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути их сокращения.	2	2
	Практическое занятие			
	21	Подготовка презентации «Полезные свойства молока и молочных товаров»	2	
	Содержание учебного материала			
	23	Правила продажа молочных товаров. Контрольная работа №5. Выполнение задания в тестовой форме	2	2
	Практическое занятие			
	22	Разработка анкеты для опроса покупателей на молока и молочные товары.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	15	Выполнение задания в тестовой форме по теме «Молоко и молочные продукты»	2	
Тема 7. Продажа мясных товаров	Содержание учебного материала		20	
	24	Группировка, ассортимент и товароведная характеристика мясных товаров , особенности пищевой ценности; показатели качества; дефекты; особенности маркировки, упаковки и хранения мясных товаров .	2	2
	Практическое занятие			
	23	Идентификация ассортимента вареных колбас по видам, сортам, определить качество органолептическим способам. Определение по маркировке состава, даты выработки, срока реализации, изготовителя.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	16	Подготовка сообщения «Характеристика полукопченых, сырокопченых и варено-копченых колбас и их значение для организма человека»	2	
	Содержание учебного материала			
	25	Приемка мясных товаров по количеству и качеству, контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	2	2
	Практическое занятие			
	24	Подготовка консультации о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах мясных товаров.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	17	Выполнение практического задания. Решение ситуационных задач по продаже мясных товаров и обслуживанию покупателей.	2	
	Содержание учебного материала			
	26	Подготовка мясных товаров к продаже, размещение, выкладка. Хранение в торговых предприятиях. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути их сокращения. Контрольная работа №6. Выполнение задания в тестовой форме	2	2
Практическое занятие				
25	Оформление акта «О бое, ломе, порчи» на списание мясных товаров	2		
26	Расчет энергетической ценности мясных товаров.	2		
Внеаудиторная самостоятельная работа				

	18	Подготовка сообщения. Анализ размещения , выкладки мясных товаров в торговом предприятии.	2	
Тема 8. Продажа рыбы и рыбных товаров	Содержание учебного материала		22	2
	27	Классификация и ассортимент рыбы и рыбных товаров и их характеристика.	2	
	Практическое занятие			
	27	Идентификация ассортимента рыбных консервов по видам, изготовителям, способам упаковки, определять качество органолептическим способом. Определить по маркировке состав, дату выработки, срок реализации, изготовителя.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	19	Подготовка презентации « Пищевая ценность рыбы и рыбных товаров, влияние на организм человека»	2	
	Содержание учебного материала			
	28	Приемка рыбных товаров по количеству и качеству, контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. Подготовка рыбных товаров к продаже, размещение, выкладка.	2	
	Практическое занятие			
	28	Анализ соблюдения условий и сроков реализации рыбных товаров на предприятии работодателя ООО «Берег» (урок на предприятии)	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	20	Подготовка сообщения о соблюдении правил торговли в торговых предприятиях при реализации рыбных товаров. (Экскурсия в супермаркет ООО Берег)	4	
	Содержание учебного материала		2	
	29	.Хранение рыбных товаров в торговых предприятиях. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути их сокращения. Правила продажи. Контрольная работа №7. Выполнение задания в тестовой форме	2	
	Практическое занятие			
	29	Практическое занятие №29 Разработка анкеты для опроса покупателей на рыбные товаров.	2	
Внеаудиторная самостоятельная работа				
21	Выполнение задания в тестовой форме по теме «Рыба и рыбные товары»	2		
Содержание учебного материала				
30	Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	2		
Учебная практика Виды работ: Идентификация продовольственных товаров. Установление условий, сроков хранения и градации качества продовольственных товаров. . Подготовка и работа на механических и электронных весах , контрольно-кассовой технике. Составление консультации и о потребительских свойствах и пищевой ценности продовольственных товаров.			72	
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет				
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ: Приемка продовольственных товаров по количеству и качеству. Работа на весоизмерительном, фасовочно-упаковочном оборудовании.			72	

Участие в изучении потребительского спроса. Предпродажная подготовка продовольственных товаров. Участие в контроле сохранности товарно-материальных ценностей.		
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет		
ВСЕГО по ПМ.04	348	
Максимальная учебная нагрузка студента	204	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента	182	
В том числе практических занятий	98	
Внеаудиторная самостоятельная работа студента	22	
Учебная практика	72	
Производственная практика	72	
Промежуточная аттестация - экзамен (квалификационный) по ПМ.04		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально - техническое обеспечение

Реализация рабочей программы профессионального модуля **ПМ.04**
Выполнение работ по профессии 20004 Агент коммерческий обеспечивается наличием учебного кабинета Организация и технология розничной торговли; лабораторий торгово-технологического оборудования и учебного магазина.

Оборудование учебного кабинета Организация и технология розничной торговли:

- рабочие места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- образцы продовольственных товаров;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Оборудование лаборатории торгово-технологического оборудования:

- рабочие места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- весоизмерительное оборудование;
- комплект торгового инструментария;
- комплект торгового инвентаря;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Оборудование лаборатории - учебного магазина :

- рабочие места по количеству студентов;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- весоизмерительное оборудование;
- контрольно-кассовая техника;
- образцы продовольственных товаров;
- комплект торгового инструментария, инвентаря;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (стенды, планшеты).

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

Основные источники:

1. Жулидов С.И. Организация торговли: Учебник - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М,- 352 с. (Среднее Профессиональное образование) 2017 ЭБС Znanium.com
2. Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие - М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, - 336 с. 2016 ЭБС Znanium.com
3. Замедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие . - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, - 156 с. 2018 ЭБС Znanium.com
4. Афанасенко О.Я., Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов: Учебное пособие - 2-е изд. - Мн.: РИПО, - 132с. 2016 ЭБС Znanium.com

Дополнительные источники:

1. Криштафович В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : Лабораторный практикум - 3-е изд. - М.: Дашков и К, . - 592 с. 2013 ЭБС Znanium.com
2. Сыцко В.Е., Целикова Л.В., Цыбранкова Т.И. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник . - Мн.: Вышэйшая школа, - 667 с. 2014 ЭБС Znanium.com
3. Вытовтов А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник . - М.: НИЦ Инфра-М, - 576 2012 с. ЭБС Znanium.com
4. Вилкова С.А., Михайлова Л.В., Власова Е.Н. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров - М.: Дашков и К, - 498 с. 2017 ЭБС Znanium.com
5. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник . - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, - 448с 2014 ЭБС Znanium.com
6. Тыщенко Е.А., Позняковский В.М., Ермакова В.П. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: парфюмерно-косметические товары: Уч. пос. - М.: НИЦ ИНФРА-М, - 393с 2016 ЭБС Znanium.com

Интернет-ресурсы:

- http://revolution.allbest.ru/marketing/00145496_0.html
- <http://images.yandex.ru/yandsearch?tex>
- <http://bookmesh.ru/ekonomika-i-pravo/890-tovarovedenie-prodovolstvennyh-tovarov.html>
- <http://www.kodges.ru/39354-tovarovedenie-prodovolstvennyx-tovarov.html>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение рабочей программы профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам модуля, материально-технической базой для проведения всех видов практических занятий.

Во время самостоятельной подготовки студентам оказывается помощь в

форме консультаций (групповых, индивидуальных, письменных, устных).

В программе профессионального модуля предусматривается учебная и производственная практика.

4КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.1 Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Выполнение работ по приемке товаров в соответствии с требованиями Инструкций П6 и П7: - осуществление приемки товаров по количеству и качеству; - оформление сопроводительных документов, - оформления расхождений, выявленных при приемке товаров	Оценка выполнения практических работ №17 Оценка выполнения внеаудиторных самостоятельных работ №2, 8 Экспертная оценка работодателя профессиональной деятельности студента в период производственной практики. Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения профессиональной задачи и деятельности студента на экзамене (квалификационном).
ПК 2. Осуществлять предпродажную подготовку, размещение и выкладку продовольственных товаров.	- подготовке товаров к продаже; - размещение и выкладка товаров в соответствии с требованиями	Оценка выполнения практических работ №18.23,29 Оценка выполнения внеаудиторных самостоятельных работ №5,15 Экспертная оценка работодателя профессиональной деятельности студента в период производственной практики. Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения профессиональной задачи и деятельности студента на экзамене (квалификационном).

ПКЗ. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности,	- выполнение расчетов с покупателями; - распознавание групп,	Оценка выполнения практических работ №1.3, 5,6,9 20,23,24,27, 28 Оценка выполнения
---	--	---

<p>вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров</p>	<p>подгрупп и видов продовольственных товаров;</p> <p>-определение пищевой ценности продуктов;</p> <p>- определение качества различных групп продовольственных товаров, выявление дефектов продуктов питания;</p> <p>-консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p>	<p>внеаудиторных самостоятельных работ №1,3,7,9,16, 20,22</p> <p>Экспертная оценка работодателя профессиональной деятельности студента в период производственной практики.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения профессиональной задачи и деятельности студента на экзамене (квалификационном).</p>
<p>ПК4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.</p>	<p>-установление соответствия условий хранения товаров требуемому режиму;</p> <p>-определение по маркировке сроков годности и сроков хранения реализуемых товаров</p>	<p>Оценка выполнения практических работ № 7,12,14,16,19.29</p> <p>Оценка выполнения внеаудиторных самостоятельных работ №13</p> <p>Экспертная оценка работодателя профессиональной деятельности студента в период производственной практики.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения профессиональной задачи и деятельности студента на экзамене (квалификационном).</p>
<p>ПК5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.</p>	<p>Проведение инвентаризации товарно-материальных ценностей.</p>	<p>Оценка выполнения практических работ № 4,11,15,22</p> <p>Экспертная оценка работодателя профессиональной деятельности студента в период производственной практики.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения</p>

		профессиональной задачи и деятельности студента на экзамене (квалификационном).
ПК6. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования	выполнение обслуживания и расчетов с покупателями на торгово-технологическом оборудовании	Оценка выполнения практических работ №1,3, 5,6,9 20,23,24,27, 28 Оценка выполнения внеаудиторных самостоятельных работ №1,3 Экспертная оценка работодателя профессиональной деятельности студента в период производственной практики. Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения профессиональной задачи и деятельности студента на экзамене (квалификационном).
ПК7. Изучать спрос покупателей	- выявление покупательского спроса на реализуемые в магазине товары; -анализ результатов исследования покупательского спроса	Оценка выполнения практических работ № 2 Экспертная оценка работодателя профессиональной деятельности студента в период производственной практики. Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения профессиональной задачи и деятельности студента на экзамене (квалификационном).

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения направлены на проверку не только 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.	-объяснение специфики профессии; -определение важности профессии для себя и	Экспертная оценка работодателя профессиональной деятельности студента в

	общества.	период производственной практики. Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения профессиональной задачи и деятельности студента на экзамене (квалификационном).
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- результативность самостоятельного осуществления собственной деятельности и выбора методов и способов выполнения профессиональных задач;	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения профессиональной задачи и деятельности студента на экзамене (квалификационном).
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- принятие адекватных решений в стандартных и нестандартных ситуациях и несение ответственности за их выполнение.	Экспертная оценка работодателя профессиональной деятельности студента в период производственной практики.
ОК 4. Осуществлять поиски и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– определение способов и средств поиска информации; – эффективный поиск необходимой информации; – отбор и анализ информации; – структурирование информации в соответствии с заданием	Оценка выполнения внеаудиторных самостоятельных работ №1-28
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- представление информации в доступном виде для других	Наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- результативность самостоятельного осуществления собственной деятельности и выбора методов и способов выполнения профессиональных задач;	Наблюдение и оценка поведения студента в процессе выполнения практических работ, ситуационных задач. Наличие положительного отзыва работодателя.
ОК 7. Самостоятельно определять задачи	- самостоятельное планирование	Наблюдение за деятельностью студентов во

профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	обучающимися повышения личностного и профессионального уровня.	время учебной и производственной практики.
ОК 8. Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.	- планирование способов (форм и методов) профилактики травматизма, обеспечения охраны жизни и здоровья в процессе подготовки и осуществления внеурочной работы.	Наблюдение за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы
ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.	- самостоятельное планирование обучающимися повышения личностного и профессионального уровня.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.	- нахождение, отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития .	Наблюдение за деятельностью студентов во время выполнения практических заданий, внеаудиторных самостоятельных работ, учебной и производственной практики.
ОК 11. Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	- обеспечение безопасности жизнедеятельности, соблюдение норм охраны труда, планирование способов (форм и методов) профилактики травматизма.	Наблюдение за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	- обоснование личной ответственности за соблюдение санитарных норм и правил. Демонстрация правил продажи товаров при их реализации.	Наблюдение за деятельностью студентов во время выполнения практических заданий, внеаудиторных самостоятельных работ, учебной и производственной практики.
ОК 13. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с	- объяснение значимости воинской	Анализ конкретной ситуации

применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	обязанности для себя	Наблюдение за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы
--	----------------------	---

