|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  **«Ульяновский техникум питания и торговли»** | | |
| Наименование документа**:**  **Рабочая программа профессионального модуля П М. 04, МДК.04.01**  Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 **(п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)** | Редакция № 1  Изменение № 0 | **Лист 1 из 58** |
| **Экз. №** |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 04. Выполнение работ по профессиям «Продавец продовольственных товаров, контролер-кассир»**

**МДК.04.01 Розничная торговля продовольственными товарами**

**38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 «Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта и рекомендована к освоению в рамках ППССЗ специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, (Утв. Министерства образования и науки РФ, приказ. № 835 от 28 июля 2014 года)

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено на заседании МК  Председатель МК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.В. Черняева  №\_\_1\_\_ от 30 августа 2022 | УТВЕРЖДАЮ:  Заместитель директора  по УР УТПиТ  \_\_\_\_\_\_\_\_Ю.Ю. Бесова  30 августа 2022 |

**Составитель: Постнова Е.В. , преподаватель общепрофессиональных дисциплин**

**Рецензент:**

**Управляющий группой магазинов АО «Гулливер» Н.Н. Латыпова**

1. **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **1. ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **4** |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **6** |
| 1. **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | **7** |
| 1. **4.  условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 38 |
| **5.  Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | 44 |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** ПМ.04. Выполнение работ по профессии 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир

**1.1. Область применения примерной программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППССЗ специальности **38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**  в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**-** выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Рабочая программа профессионального модуля /ПМ.04/ может быть использована для реализации перечня профессий рабочих Продавец, контролёр-кассир, рекомендуемых к освоению в рамках ППССЗ специальности 38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Программа учебной дисциплины «МДК.04.01 Розничная торговля продовольственными товарами» включает темы которые могут быть реализованы в том числе с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий:

Тема 1.2. Розничная торговля зерномучными товарами.

Тема 1.3. Розничная торговля пищевыми концентратами.

Тема 1.4. Розничная торговля плодоовощными товарами.

Тема 1.5. Розничная торговля вкусовыми товарами.

Тема 1.6. Розничная торговля кондитерскими товарами.

Тема 1.7. Розничная торговля молочными товарами.

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

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

**иметь практический опыт:**

обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров,

эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования в торговой организации; соблюдения правил охраны труда;

**уметь:**

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных, 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;

- использовать основные виды торгово-технологического оборудования в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда; предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;

**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;

- содержание закона «О защите прав потребителей»

- правила охраны труда

- классификацию торгового оборудования, его назначение, требования к его эксплуатации, особенности устройства;

- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования; причины возникновения и профилактики производственного травматизма.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего **471** час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 327 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –**225** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **102** часов;

учебной и производственной практики – **144 /108 + 36/** часа.

Содержание учебного модуля направлено на формирование общепрофессиональных компетенций:

ОК 1.

* Понимать сущность и социальную значимость профессии продавца, проявлять к ней устойчивый интерес.- раздел 1, тема 1.1.
* Понимание сущности и социальной значимости профессии продавца, проявление к ней устойчивого интереса. Раздел 3, глава 1, тема 1.1.
* Понимание сущности и социальной значимости применения немеханического оборудования, проявление профессионального интереса к новым видам мебели. Раздел 3,глава 2, тема 2.1.
* Понимание сущности и значимости этапа подготовки ККТ к работе. Раздел 2, глава 2, тема 2.6.

ОК 2.

* Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. – раздел 1, тема 1.2.
* Организация практической деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. Раздел 3, глава 2, тема 2.2; тема 2.6.

ОК 3.

* Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.- раздел 1., тема 1.7
* Анализ рабочей ситуации, оценка и коррекция собственной деятельности, ответственность за результаты своей работы. Раздел 3, глава 1, тема 1.1.; Раздел 3,глава 2, тема 2.2.;тема 2.6.

ОК 4.

* Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.- раздел 1, тема 1.2.
* Поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Раздел 3, глава 1, тема 1.1.
* Поиск информации, необходимой для эффективного оформления журнала кассира-операциониста. Раздел 3,глава 2, тема 2.6.

ОК 5.

* Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.- раздел 1, тема 1.6.
* Использование интернет - технологий для изучения новых видов оборудования. Раздел 3.глава 2, тема 2.7.

ОК 6.

* Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.- раздел 1, тема 1.8.
* Работа в команде, эффективное общение с руководством и покупателями. Раздел 3.глава 2, тема 2,6.

ОК 7.

* Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.- раздел 1, тема 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12
* Соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами. Раздел 3,глава 2, тема 2.3.

**2. Результаты освоения профессионального модуля.**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1 | Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов. |
| ПК 2 | Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. |
| ПК 3 | Обслуживать, консультировать покупателей 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 за сохранностью 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 |
| ОК 8 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

**Личностные результаты воспитания**

|  |  |
| --- | --- |
| ЛР3 | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. |
| ЛР4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР13 | Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности |
| ЛР14 | Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость |
| ЛР15 | Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий |
| ЛР7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. |
| ЛР18 | Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции |
| ЛР21 | Способный к применению инструментов и методов бережливого производства |
| ЛР22 | Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем |
| ЛР25 | Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач |
| ЛР26 | Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля 04**

**Выполнение работ по профессии 38.01.02 Продавец, контролер кассир**

**3.1.** Тематический план профессионального модуля

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов**  **профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\*** | **Всего**  **часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** | |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов | Самостоятельная работа обучающегося | Учебная, часов | Производственная,  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| ПК 2.1. – ПК 2.7.  ПК 3.1. – ПК 3.5. | **Раздел 1**. Идентификация, оценка качества, хранение и продажа продовольственных товаров | **230** | **104** | 36 | **50** | **76** | ***\**** |
| ПК 2.1. – ПК 2.7.  ПК 3.1. – ПК 3.5. | **Раздел 2**. Организация учета и техника вычислений товарно-материальных ценностей | **91** | **51** | 20 | **20** | **20** | ***\**** |
| ПК 2.1. – ПК 2.7.  ПК 3.1. – ПК 3.5. | **Раздел 3.** Эксплуатация торгового оборудования и контрольно-кассовой техники | **114** | **70** | 26 | **32** | **12** | ***\**** |
|  | **Учебная практика** |  | **108** | | | |  |
|  | **Производственная практика** | **36** |  | | | | **36** |
|  | ***Всего:*** | ***471*** | ***225*** | *82* | ***102*** | ***108*** | ***36*** |

1. **3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** | | | | | | **Объем часов** | | | | | | **Уровень освоения** |
| **Максим.**  **нагрузка** | | **Кол-во аудит**  **часов** | | **Самост.**  **работа** | |
| **1** | **2** | | | | | | **3** | | **4** | | **5** | | **6** |
| **Раздел 1. Идентификация, оценка качества, хранение и продажа продовольственных**  **товаров.**  **МДК 04.01** |  | | | | | | **154** | | **104** | | **50** | |  |
| **Тема 1.1 Введение** | **Содержание:** | | | | | | **4** | | **2** | | **2** | |  |
| **ОК 1** | | | | Предмет, цели, задачи и объекты товароведения. | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| Товар как объект коммерческой деятельности.  **Фрзс** Характеристика сетей продуктового ритейла г. Ульяновска  *Понимание сущности и социальной значимости профессии продавца, проявление к ней устойчивого интереса.* | | 3 | | 1 | | 2 | |
| **Самостоятельная работа:**  Подготовка доклада«История развития товароведения». | | | | | | - | | - | | 2 | | 2 |
| **Тема 1.2. Розничная торговля зерномучными товарами** | **Содержание** | | | | | | **18** | | **12** | | **6** | |  |
| 1 | | Товароведная характеристика зерномучных товаров: муки, круп, | | | | 1 | | 1 | |  | | 2 |
| Товароведная характеристика макаронных изделий.  **Фрзс** *Характеристика зерновых культур, выращиваемых на территории Ульяновской области.*  *Обзор ассортимента муки ООО «Сахаровские мельницы», ОАО «Симбирскмука», макаронных изделий Димитровградской макаронной фабрики и ООО «Созвездие –Н», круп ООО «Даррос», ОАО «Димитровградский крупзавод»* | | | | 3 | | 1 | | 2 | |
| 2  **ОК 4** | | Товароведная характеристика хлеба и хлебобулочных товаров. Сырье, производство, пищевая ценность, характеристика видов, | | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.  **Фрзс** *Характеристика ассортимента хлебных товаров ОАО «Ульяновскхлебпром».- хлебозавода №1, №2, №3, Заволжского хлебокомбината.*  *Осуществлять поиск информации о деятельности и ассортименте хлебозаводов г. Ульяновска, для эффективного выполнения задач по реализации зерномучных товаров* | | | | 3 | | 1 | | 2 | |
| 3 | | Изучение покупательского спроса, источники поступления зерномучных товаров | | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| особенности приемки.  *Изучение покупательского спроса при продаже зерномучных товаров* | | | | 3 | | 1 | | 2 | |
| 4  **ОК 7** | | Подготовка к продаже, размещение и выкладка | | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| продажа зерномучных товаров  *Соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.* | | | | 1 | | 1 | |  | |
| **Практические занятия:** | | | | | | **4** | | **4** | | - | |  |
| 1.Распознавание зерномучных товаров, | | | | | | 1 | | 1 | |  | |  |
| расшифровка маркировки, определение вида упаковки. | | | | | | 1 | | 1 | | - | |
| 2. Особенности продажи зерномучных товаров | | | | | | 1 | | 1 | |  | |  |
| решение ситуационных задач  ***ОК 2.*** *Организовывать собственную деятельность по решению ситуаций, возникающих при продаже зерномучных товаров исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем* | | | | | | 1 | | 1 | |  | |
| **Самостоятельная работа:**   1. Подготовка доклада «Особенности упаковки зерномучных товаров» 2. Составление ассортиментной таблицы по теме «Новые виды круп» 3. Подготовка сообщения «Особенности современного производства хлебных товаров» | | | | | | -  -  - | | -  -  - | | 2  2  2 | |  |
| **Тема 1.3. Розничная торговля пищевыми концентратами** | **Содержание** | | | | | | **6** | | **4** | | **2** | |  |
| **ЛР3, ЛР4, ЛР25, ЛР26**  **ОК 7** | | Товароведная характеристика пищевых концентратов: пищевая ценность, сырье, производство, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. | | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| Изучение покупательского спроса, источники поступления особенности приемки.  Подготовка к продаже, размещение и выкладка, продажа пищевых концентратов  *Соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.* | | | | 3 | | 1 | | 2 | |
| **Практическое занятие:**  Распознавание ассортимента пищевых концентратов | | | | | | **2**  1 | | **2**  1 | | - | | 2 |
| расшифровка маркировки, определение вида упаковки. | | | | | | 1 | | 1 | |  | |
| **Самостоятельная работа:**  Составление ассортиментной таблицы по теме «Пищевые концентраты» с указанием товаропроизводителей | | | | | | - | | - | | 2 | |  |
| **Тема 1.4. Розничная торговля плодоовощными товарами** | **Содержание** | | | | | | **18** | | **12** | | **6** | |  |
| 1 | Товароведная характеристика свежих и переработанных овощей | | | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| Товароведная характеристика грибов. | | | | | 3 | | 1 | | 2 | |
| 2 | Товароведная характеристика свежих и переработанных плодов, | | | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| Товароведная характеристика свежих ягод  **Фрзс** *Обзор ассортимента плодоовощной продукции ООО «Агрокомплекс»* | | | | | 3 | | 1 | | 2 | |
| 3 | Изучение покупательского спроса, источники поступления плодоовощных товаров | | | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| особенности приемки. | | | | | 3 | | 1 | | 2 | |
| 4  **ОК 7** | Подготовка к продаже, размещение и выкладка | | | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| продажа плодоовощных товаров.  *Соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами ,стандартами и Правилами продажи товаров.* | | | | | 1 | | 1 | | - | |
| **Практические занятия:** | | | | | |  | |  | |  | |  |
| 1.Распознавание плодоовощных товаров, изучение строения | | | | | | 1 | | 1 | | - | |  |
| определение дефектов. | | | | | | 1 | | 1 | | - | |
| 2. Особенности продажи плодоовощных товаров | | | | | | 1 | | 1 | | - | |  |
| решение ситуационных задач) | | | | | | 1 | | 1 | | - | |
| **Самостоятельная работа:**  Подготовка сообщения « История консервирования»  Сбор информации об ассортименте экзотических плодов в розничных торговых предприятиях г.Ульяновска  Моделирование плоскостной карточки по теме: «Периоды хранения плодоовощной продукции». | | | | | | -  -  - | | -  - | | 2  2  2 | |  |
| **Тема 1.5. Розничная торговля вкусовыми товарами** | **Содержание** | | | | | | **18** | | **12** | | **6** | |  |
| 1 | | Значение вкусовых товаров в питании. | | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| Товароведная характеристика  чая и чайных напитков, кофе и кофейных напитков, пряностей, приправ. | | | | 3 | | 1 | | 2 | |
| 2 | | Товароведная характеристика алкогольных напитков. Влияние на организм, сырье, производство, классификация, ассортимент, требования к качеству, | | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| маркировка, упаковка, хранение. | | | | 3 | | 1 | | 2 | |
| 3  **ОК 7**  **ЛР3, ЛР4, ЛР25, ЛР26** | | Товароведная характеристика слабоалкогольных  Товароведная характеристика безалкогольных напитков. ***Фрзс*** *Характеристика ассортимента Ундоровского завода минеральных вод* | | | | 3  1 | | 1  1 | | 2 | | 2 |
| *«Волжанка», ООО «Лесная долина» и др. производителей безалкогольных напитков Ульяновской области*  *Соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами ,стандартами и Правилами продажи товаров.* | | | |  | |  | | - | |
| 4 | | Изучение покупательского спроса, источники поступления вкусовых товаров, особенности приемки. | | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| Подготовка к продаже, размещение и выкладка, продажа вкусовых товаров. Применение Федерального закона «О защите прав потребителей» . | | | | 1 | | 1 | | - | |
| **Практические занятия:** | | | | | |  | |  | |  | | 2 |
| 1.Распознавание вкусовых товаров | | | | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| расшифровка маркировки, определение вида упаковки. | | | | | | 1 | | 1 | | - | |
| 2. Особенности продажи вкусовых товаров | | | | | | 1 | | 1 | |  | | 2 |
| решение ситуационных задач | | | | | | 1 | | 1 | |  | |
| **Самостоятельная работа:** Доработка конспекта по теме «Пряности» с зарисовкой основных видов  Составление таблицы «Анализ показателей качества вин, пива по стандарту»  Подготовка сообщения «Обзор рынка чая и кофе в России» | | | | | | -  -  - | | -  -  - | | 2  2  2 | |  |
| **Тема 1.6. Розничная торговля кондитерскими товарами** | **Содержание** | | | | | | **18** | | **12** | | **6** | |  |
| 1 | | | | | Товароведная характеристика крахмала, крахмалопродуктов | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| Товароведная характеристика сахара, сахарозаменителей, меда. | 3 | | 1 | | 2 | |
| 2 | | | | | Товароведная характеристика кондитерских изделий. Классификации, пищевая ценность, сырье, производство, виды, ассортимент, требования к качеству, дефекты. | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения кондитерских товаров. | 3 | | 1 | | 2 | |
| 3  **ОК 5** | | | | | Изучение покупательского спроса, источники поступления кондитерских товаров | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| особенности приемки. **Фрзс**  *Работа с Интернет-сайтами кондитерской фабрики «Глобус» и «Волжанка» по изучению каталога продукции, особенностей производства и фасовки*  *Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности* | 3 | | 1 | | 2 | |
| 4  **ОК 7**  **ЛР15, ЛР7, ЛР25, ЛР26** | | | | | Подготовка к продаже, размещение и выкладка | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| продажа кондитерских товаров  *Соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами ,стандартами и Правилами продажи товаров.* | 1 | | 1 | | - | |
| **Практические занятия** | | | | | |  | |  | |  | |  |
| 1.Распознавание кондитерских товаров | | | | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| расшифровка маркировки, определение вида упаковки. | | | | | | 1 | | 1 | | - | |
| 2.Особенности продажи кондитерских товаров | | | | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| решение ситуационных задач. | | | | | | 1 | | 1 | | - | |
| **Самостоятельная работа:**  Составление таблицы по фактическому ассортименту мучных кондитерских изделий в магазинах «Гулливер»  Подготовка к викторине по теме «История конфетных изделий»  Оформить таблицу «Показатели безопасности шоколада» | | | | | | -  -  - | | -  -  - | | 2  2  2 | |  |
| **Тема 1.7. Розничная торговля молочными товарами** | **Содержание** | | | | | | **18** | | **12** | | **6** | |  |
| 1 | | Товароведная характеристика молочных товаров: молока, сливок, | | | | 1 | | 1 | | - | |  |
| Товароведная характеристика мороженого, молочных консервов, кисломолочных продуктов.  **Фрзс** *Состояние рынка молочных товаров Ульяновской области Ознакомление с ассортиментом молочной продукции ОАО «Милан», ОАО «Био-тон», ОАО «Алев».* | | | | 3 | | 1 | | 2 | |
| 2 | | Товароведная характеристика твердых сычужных, мягких сычужных | | | | 3 | | 1 | | 2 | |  |
| Товароведная характеристика рассольных, кисломолочных и переработанных сыров | | | | 3 | | 1 | | 2 | |
| 3  ***ОК 3.*** | | Изучение покупательского спроса, источники поступления молочных товаров | | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| особенности приемки.  *Анализировать рабочую ситуацию по приемке товаров, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.* | | | | 1 | | 1 | | - | |
| 4  **ОК 7** | | Подготовка к продаже, размещение и выкладка | | | | 1 | | 1 | | - | |  |
| продажа молочных товаров.  *Соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.* | | | | 1 | | 1 | | - | |
| **Практические занятия:** | | | | | |  | |  | |  | |  |
| 1.Распознавание молочных товаров | | | | | | 1 | | 1 | | - | |  |
| расшифровка маркировки, определение вида упаковки. | | | | | | 1 | | 1 | | - | |
| 2.Особенности продажи молочных товаров | | | | | | 1 | | 1 | | - | |  |
| решение ситуационных задач.  **Самостоятельная работа:** | | | | | | 1 | | 1 | | - | |
| Обзор дополнительной литературы по теме « Роль упаковки для молочной про  дукции»  Доработка конспекта по теме «Кисломолочные продукты»  Подготовка сообщения «Сыворотка- продукт будущего» | | | | | | -  -  - | | -  -  - | | 2  2  2 | |  |
| **Тема 1.8. Розничная торговля пищевыми жирами** | **Содержание** | | | | | | **9** | | **6** | | **3** | |  |
| 1 | | | Товароведная характеристика пищевых жиров: пищевая ценность, сырье, производство, ассортимент | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.  **Фрзс**  *Изучение ассортимента пищевых жиров ОАО «Молочный завод», ОАО «Алев», маслозаводов «Инзенский», «Вешкаймский»* | | | 2 | | 1 | | 1 | |
| 2  **ОК 7**  **ЛР18, ЛР21, ЛР22, ЛР25, ЛР26** | | | Изучение покупательского спроса, источники поступления пищевых жиров, особенности приемки. | | | 1 | | 1 | |  | | 2 |
| Подготовка к продаже, размещение и выкладка, продажа пищевых жиров.  *Соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами ,стандартами и Правилами продажи товаров.* | | | 3 | | 1 | | 2 | |
| **Практическое занятие** | | | | | |  | |  | |  | |  |
| Распознавание пищевых жиров | | | | | | 1 | | 1 | | - | |  |
| расшифровка маркировки, определение вида упаковки. | | | | | | 1 | | 1 | |  | |
| **Самостоятельная работа**  Подбор материала для создания презентации «Спред»  **ОК 6.** *Работать в команде, эффективно общаться с коллегами*  Составление таблицы «Сходство и различие коровьего масла и спредов» | | | | | | -  - | | -  - | | 1  2 | |  |
| **Тема 1.9. Розничная торговля яичными товарами и продуктами их переработки** | **Содержание** | | | | | | **6** | | **4** | | **2** | |  |
| **ОК 7** | | **Фрзс** Состояние рынка яйца и продуктов его переработки, предприятия- изготовители области: Агролайн, Симбирская, , Вешкаймская, Елховская, Николаевская птицефабрики и т.д.. Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Классификация яйца на виды и категории. Виды яйцепродуктов.Требования к качеству. Допустимые и недопустимые дефекты. Потери при транспортировании, хранении и продаже. Упаковка, маркировка яиц. Условия и сроки хранения яиц и яйцепродуктов. | | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| Приемка, подготовка к продаже, размещение и выкладка, продажа яичных товаров.  *Соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.* | | | | 3 | | 1 | | 2 | |
| **Практическое занятие** | | | | | |  | |  | |  | |  |
| Распознавание яичных товаров  расшифровка маркировки. | | | | | | 1  1 | | 1  1 | | -  - | |  |
| **Самостоятельная работа** | | | | | |  | |  | |  | |
| Работа с материалами программы «Контрольная закупка» по теме «Яичные товары | | | | | | - | | - | | 2 | |  |
| **Тема 1.10. Розничная торговля мясными товарами** |  | | **Содержание** | | | | **18** | | **12** | | **6** | |  |
| 1 | | Товароведная характеристика мяса убойных животных | | | | 1 | | 1 | | **-** | |  |
| Товароведная характеристика мяса птицы и дичи, субпродуктов, мясных полуфабрикатов. | | | | 3 | | 1 | | 2 | |
| 2 | | Товароведная характеристика мясных гастрономических товаров.  **Фрзс** *Обзор ассортимента ОАО «Ульяновский мясокомбинат», Димитровградский мясокомбинат, Инзенский мясокомбинат, «Волжский бекон»* | | | | 4 | | 2 | | 2 | |  |
| 3 | | Изучение покупательского спроса, источники поступления мясных товаров | | | | 1 | | 1 | | - | |  |
| особенности приемки | | | | 3 | | 1 | | 2 | |
| 4  **ОК 7** | | Подготовка к продаже, размещение и выкладка | | | | 1 | | 1 | | - | |  |
| продажа мясных товаров.  *Соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.* | | | | 1 | | 1 | |  | |
|  | **Практические занятия**  1.Распознавание мясных товаров, расшифровка маркировки | | | | | | 1 | | 1 | | - | |  |
| определение видов оболочек колбасных изделий. | | | | | | 1 | | 1 | |  | |
| 2.Особенности продажи мясных товаров | | | | | | 1 | | 1 | | - | |  |
| решение ситуационных задач | | | | | | 1 | | 1 | |  | |
| **Самостоятельная работа**  Доработать конспект по теме «Мясные кулинарные изделия»  Работа с материалами Интернет-сайта программы «Контрольная закупка» по теме «Вареные колбасные изделия»  **Фрзс** Анализ фактического ассортимента мясных полуфабрикатов в розничной торговой сети г. Ульяновска | | | | | | -  -  - | | -  -  - | | 2  2  2 | |  |
| **Тема 1.11.Розничная торговля рыбными товарами** | **Содержание** | | | | | | | **15** | | **12** | | **3** |  |
| 1 | Товароведная характеристика основных промысловых семейств. | | | | | | 1 | | 1 | | - | 2 |
| Рыба живая, охлажденная, мороженая | | | | | | 1 | | 1 | | - |
| 2 | Товароведная характеристика рыбных гастрономических товаров. | | | | | | 4 | | 2 | | 2 | 2 |
| 3 | Изучение покупательского спроса, источники поступления рыбных товаров | | | | | | 1 | | 1 | | - |  |
| особенности приемки | | | | | | 2 | | 1 | | 1 |
| 4  **ОК 7**  **ЛР21, ЛР22, ЛР25, ЛР26** | Подготовка к продаже, размещение и выкладка | | | | | | 1 | | 1 | |  |  |
| продажа рыбных товаров.  *Соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действую*  *щими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.* | | | | | | 1 | | 1 | | - |
| **Практические занятия** | | | | | | |  | |  | |  |  |
| 1Распознавание рыбных товаров | | | | | | | 1 | | 1 | | - |  |
| расшифровка маркировки, определение дефектов. | | | | | | | 1 | | 1 | |  |
| 2.Особенности продажи рыбных товаров | | | | | | | 1 | | 1 | |  |  |
| решение ситуационных задач | | | | | | | 1 | | 1 | |  |
| **Самостоятельная работа:**  **фрзс**.Сбор информации по фактическому ассортименту рыбных гастрономических товаров в ритейле «Магнит»  Изучение отличительных признаков рыб разных семейств  Оформление таблицы «Способы замораживания рыбы» | | | | | | | -  -  - | | -  -  - | | -  2  1 |  |
| **Тема 1.12.Розничная торговля продуктами детского питания** | **Содержание** | | | | | | | **6** | | **4** | | **2** |  |
| 1  **ОК 7** | | | Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. | | | | 1 | | 1 | | - | 2 |
| Приемка, подготовка к продаже, размещение и выкладка, продажа рыбных товаров.  *Соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами ,стандартами и Правилами продажи товаров.* | | | | 3 | | 1 | | 2 |
| **ЛР7, ЛР18, ЛР21, ЛР22, ЛР25, ЛР26** | | | **Практическое занятие** | | | |  | |  | |  |  |
| Распознавание ассортимента продуктов детского питания | | | | 1 | | 1 | | - |  |
| расшифровка маркировки. | | | | 1 | | 1 | | - |
| **Самостоятельная работа:**  Изучение фактического ассортимента продуктов детского питания в торговых предприятиях АО «Гулливер» | | | | - | | - | | 2 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Самостоятельная работа при изучении МДК.04.01.**  **Аудиторная самостоятельная работа:**  - работа с учебником;  - оформление конспектов тем;  - составление таблиц,  - работа с нормативными документами, инструкциями, рекомендациями, правилами  - решение ситуационных задач на практических занятиях  - выполнение практических заданий с использованием методических руководств  **Виды внеаудиторной самостоятельной работы:**  - доработка конспекта с использованием дополнительной литературы  - подготовка к контрольной работе  - написание рефератов, сообщений  - - подготовка к экзамену |  |  |  |  |
| **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы МДК.04.01.**  **«Розничная торговля продовольственными товарами**» |  |  | **50** |  |
| 1. Подготовка доклада«История развития товароведения». |  |  | 2 |  |
| 1. Подготовка доклада «Особенности упаковки зерномучных товаров» |  |  | 2 |  |
| 1. Составление ассортиментной таблицы по теме «Новые виды круп» |  |  | 2 |  |
| 1. Подготовка сообщения «Особенности современного производства хлебных товаров» |  |  | 2 |  |
| 1. Составление ассортиментной таблицы по теме «Пищевые концентраты» с указанием товаропроизводителей |  |  | 2 |  |
| 1. Подготовка сообщения « История консервирования» |  |  | 2 |  |
| 1. Сбор информации об ассортименте экзотических плодов в розничных торговых предприятиях г.Ульяновска |  |  | 2 |  |
| 1. Моделирование плоскостной карточки по теме: «Периоды хранения плодоовощной продукции». |  |  | 2 |  |
| 1. Доработка конспекта по теме «Пряности» с зарисовкой основных видов |  |  | 2 |  |
| 1. Составление таблицы «Анализ показателей качества вин, пива по стандарту» |  |  | 2 |  |
| 1. Подготовка сообщения «Обзор рынка чая и кофе в России» |  |  | 2 |  |
| 1. Составление таблицы по фактическому ассортименту мучных кондитерских изделий в магазинах «Гулливер» |  |  | 2 |  |
| 1. Подготовка к викторине по теме «История конфетных изделий» |  |  | 2 |  |
| 1. Оформить таблицу «Показатели безопасности шоколада» |  |  | 2 |  |
| 1. Обзор дополнительной литературы по теме « Роль упаковки для молочной продукции» |  |  | 2 |  |
| 1. Доработка конспекта по теме «Кисломолочные продукты» |  |  | 2 |  |
| 1. Подготовка сообщения «Сыворотка- продукт будущего» |  |  | 2 |  |
| 1. Подбор материала для создания презентации «Спред» |  |  | 1 |  |
| 1. Составление таблицы «Сходство и различие коровьего масла и спредов» |  |  | 2 |  |
| 1. Работа с материалами программы «Контрольная закупка» по теме «Яичные товары |  |  | 2 |  |
| 1. Доработать конспект по теме «Мясные кулинарные изделия» |  |  | 2 |  |
| 1. Работа с материалами Интернет-сайта программы «Контрольная закупка» по теме «Вареные колбасные изделия» |  |  | 2 |  |
| 1. **Фрзс** Анализ фактического ассортимента мясных полуфабрикатов в розничной торговой сети г. Ульяновска |  |  | 2 |  |
| 1. Сбор информации по фактическому ассортименту рыбных гастрономических товаров в ритейле «Магнит» |  |  | - |  |
| 1. Изучение отличительных признаков рыб разных семейств |  |  | 2 |  |
| 1. Оформление таблицы «Способы замораживания рыбы» |  |  | 1 |  |
| 1. **фрзс**Изучение фактического ассортимента продуктов детского питания в торговых предприятиях АО «Гулливер» |  |  | 2 |  |

1. **4. условия РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
2. **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля **ПМ 04** предполагает наличие учебных кабинетов междисциплинарных курсов;

лабораторий - учебный магазин, торгово-технологического оборудования.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

учебные столы, стулья, стол преподавателя, кафедра, встроенные шкафы, классная доска, демонстрационные горки, учебные витрины, прилавки, холодильное оборудование, инвентарь для проведения лабораторно-практических работ, комплект учебно-методической документации.

**Технические средства обучения**: аудиовизуальные, телекоммуникационные, электронные справочники и учебники

**Оборудование лаборатории «Учебный магазин» и рабочих мест**:

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: учебная и справочная литература, нормативные документы, обучающие и инструкционные карты, плакаты, бутафория, муляжи, натуральные образцы продовольственных товаров, методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ, презентации в электронном виде по отдельным темам.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебной лаборатории «Торгово-технологического оборудования»

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест:

* Доска классная
* Стол, стул для преподавателя
* Столы, стулья для студентов

1. **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень** рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**МДК 04.01.**

*Основные источники:*

1. Товароведение потребительских товаров.- М.Форум, ИНФРА-М,2016
2. Никифорова Н. С. Товароведение продовольственных товаров. – М.: Академия, 2008.
3. Никифорова Н. С. Товароведение продовольственных товаров. Практикум. – М.: Академия, 2019.
4. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. - М.Норма,2018

*Дополнительные источники:*

1. Казанцева Н. С, Товароведение продовольственных товаров. – М.: Дашков и Ко, 2019.
2. Н. В. Коник. Товароведение продовольственных товаров.: Альфа-М, Инфра-М, 2019 г.
3. Тимофеева В. А. Товароведение продовольственных товаров. - Феникс, 2019.

*ЭБС (электронно-библиотечная система)*

1. Афанасенко О.Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов: Учебное пособие / Афанасенко О.Я., - 2-е изд. - Мн.:РИПО, 2016. - 132 с.

2. [Коник Н. В.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=товароведение%20продовольственных%20товаров#none%23none) Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013

3.Родина Т.Г.Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.:Дашков и К, 2017. - 930 с.

*Интернет – источники:*

1. [edu.ru](http://www.edu.ru/)

2.[znaytovar.ru](http://www.znaytovar.ru/)

3.[works.tarefer.ru](http://works.tarefer.ru/" \t "_blank)

4. [kontrbest.wordpress.com](http://kontrbest.wordpress.com/)

5. [chaconne.ru](http://www.chaconne.ru/)

**МДК 04.02.**

**Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Микицей М.В.Учет и отчетность в торговле: Учебное пособие.- изд-во «Феникс» 2008г.

2. Голубкина Т.С. Торговые вычисления: Учеб. Пособие для нач. проф. Образования – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «академия», 2008г.

3. Бояринцева Е.В. Торговые вычисления: - Мн.: Выш. Шк., 2008г.

4. Положения по бухгалтерскому учету:

ПБУ 1/1998 г. «Учебная политика организации» Приказ Минфин РФ от 09.12.98 г. №60-Н

ПБУ 4/2000 г. «Бухгалтерская отчетность организации» Приказ Минфин РФ от с13.01.2000 №4-Н

ПБУ 6/1997 «Учет основных средств» Приказ МФ РФ от 30.03.2001 №26-4

ПБУ 9/1999 «Доходы организаций» Приказ МФ РФ от 06.05.1999 №32-4

ПБУ 10/1999 «Расходы организаций» Приказ МФ РФ от 16.05.2000 №91-Н

ПБУ 14/2000 «Учет нематериальных активов» Приказ МФ РФ от 16.10.2000г №91-

5. Налоговый кодекс РФ:

гл. 21 «НДС»

гл. 22 «Акцизы»

гл. 23 «Налоги на доходы физических лиц»

гл. 24 «Единый социальный налог»

гл. 25 «Налог на прибыль»

Постановление Правительства РФ от 06.03.98 №283

**Интернет – ресурсы:**

<http://www.kontrolnaja.ru/dir/economy>

[http://www.studfiles.ru](http://www.studfiles.ru/)

<http://prozakon.su/a364>

<http://pda.coolreferat.com/>

1.Buhouline.ru

2.Buhgalteria.ru

3.Glavbukh.ru

4.Buhgalter-info.ru

5.Klerk.ru

6.Buh.ru

7.Audit-it.ru

**Список литературы актуализирован на заседании МК**

**Протокол № 1 от 27 августа 2020 г.**

1. **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Образовательный процесс ориентирован на формирование компетенций, освоение которых является результатом обучения профессиональному модулю. Базой для изучения данного курса являются общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла: экономика организаций, менеджмент, финансы, денежное обращение и кредит, налоги и налогообложение.

Программу профессионального модуля ПМ 04 «Выполнение работ по профессии 38.01.02. Продавец, контролер кассир студенты осваивают на теоретических, практических занятиях, а также в рамках аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы. Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта. Практика по профилю специальности направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

Занятия производственной практики проводятся в условиях производства на ведущих предприятиях города АО «Гулливер» которые соответствуют требованиям СанПиН, охраны труда и техники безопасности. С предприятиями, где осуществляется производственная практика, ежегодно заключаются двухсторонние договора.

Учебная и производственная практика проводится в торговых предприятиях города под руководством мастеров производственного обучения. Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Аудиторная самостоятельная работа студентов выполняется обучающимися под непосредственным руководством преподавателя и по его заданию. Внеаудиторная самостоятельная работа студентов выполняется обучающимися по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

1. Содержание аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы учащихся определяется преподавателем в соответствии с рекомендуемыми видами заданий. Виды заданий, их содержание могут иметь вариативный и дифференцированный характер, учитывать специфику региона, индивидуальные особенности учащихся.
2. **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Квалификация педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу, соответствует требованиям ФГОС ППКРС профессии 38.01.02 Продавец; контролер-кассир, 17353 Продавец продовольственных товаров.

**преподаватели и мастера производственного обучения**имеют высшее профессиональное или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

**мастера производственного обучения** имеют на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

У преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, имеется опыт практической деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

1. **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**
2. **(вида профессиональной деятельности)**

**Контроль и оценка** результатов освоения **программы учебной и производственной практики** осуществляется мастером производственного обучения, преподавателями профессионального модуля в процессе проведения занятий, а также выполнения студентами учебно-производственных заданий.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные ПК)** | **Основные обобщенные показатели оценки результата** | **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы**  **контроля и оценки** |
| **ПК.2.1** Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов. | **ОПОР 1.**  **Точное соблюдение требований и контроль нормативно-технической документации и договоров при выполнении процедуры приемки**. | **Умения** |  |  |
| У 03 - оценивать качество по органолептическим показателям | **ОПОР 1.1.**. Распознавание дефектов продовольственных товаров в соответствии с требованиями ГОСТов. | Экспертный контроль решения ситуационных задач. |
| **ОПОР 1.2.** Обоснованность выбора факторов, влияющих на качество товара, при приемке продовольственных товаров. | Экспертная оценка выполнения практических занятий, |
| **ОПОР 1.3.** Оценка качества по органолептическим показателям, установление градаций качества | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий, органолептическая оценка качества товаров |
| У 7. - использовать основные виды торгово-технологического оборудования в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда; | **ОПОР 1.4.** Диагностика возможных ошибок, возникающих при подготовке к работе торгового измерительного оборудования | Экспертный контроль решения ситуационных задач. |
| **Знания** |  |  |
| Зн 04 - показатели качества различных групп продовольственных товаров; дефекты продуктов; | **ОПОР 1.5**. применение знаний показателей качества, дефектов продуктов | Устный опрос |
| Зн 05, Зн 06, Зн 07 – особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров; | **ОПОР 1.6**. демонстрация знанийрасшифровки маркировки, правил упаковки товаров, правил хранения отдельных групп продовольственных товаров в соответствии с правилами продажи | Устный опрос  Экспертное наблюдение и оценка практических действий самостоятельная работа-изучение символов по уходу, предупредительных знаков |
| Зн 10- правила охраны труда | **ОПОР 1.7.** строгийконтроль соблюдения правил безопасной эксплуатации торгового оборудования и инвентаря | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий. |
| **ПК.2.2.** Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. | **ОПОР 2.**  **Эффективность выполнения**  **правил подготовки товаров к продаже,**  **демонстрация умений размещения и выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании.** | **Умения** |  |  |
| У 01- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров(зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных, рыбных); | **ОПОР 2.1. П**роведение подготовки товаров к продаже в соответствии с правилами и требованиями, выкладка и размещение товаров к продаже с учетом ассортиментных признаков, товарного соседства, частоты спроса, правил мерчандайзинга. | Экспертная оценка тестового контроля  Экспертная оценка дифференцированного зачета |
| У 02 устанавливать градации качества пищевых продуктов; | **ОПОР 2.2** Применение знаний градации качества пищевых продуктов | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий |
| У 7. - использовать основные виды торгово-технологического оборудования в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда; | **ОПОР 2.3.** Демонстрация процессов подготовки к работе торгового измерительного, механического, технологического оборудования. | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий |
| **Знания** |  |  |
| Зн 01 - классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; | **ОПОР 2.4.** Демонстрация знаний  классификации различных товарных групп продовольственных товаров для размещения товарных групп | Экспертная оценка выполнения практических занятий, дифференцированного зачета, экзамена |
| Зн 03 - ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; | **ОПОР 2.5.** Демонстрация знаний ассортимента и товароведных характеристик основных групп продовольственных товаров для размещения | Экспертная оценка выполнения практических занятий, дифференцированного зачета, экзамена |
| Зн 12. - назначение торгового оборудования; | **ОПОР 2.6.** осознанное применение торгового оборудования для подготовки, размещения и выкладки товаров | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий |
| Зн 14. - особенности устройства торгового оборудования; | **ОПОР 2.7.**Применение знаний устройства торгового оборудования при подготовке, размещении и выкладке товаров | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий |
| Зн 16. - причины возникновения и профилактики производственного травматизма. | **ОПОР 2.8.** анализ причин возникновения и методов профилактики производственного травматизма. | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий. |
| **ПК 2.3.** Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. | **ОПОР 3.**  **Осознанное**  **выполнение основных элементов продажи установленным правилам и определенному алгоритму, полнота предоставления достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.** | **Умения** |  |  |
| У 02- устанавливать градации качества пищевых продуктов; | **ОПОР 3.1.** Предоставление точной достоверной информации покупателям о градациях качества пищевых продуктов | Экспертная оценка тестового контроля. Экспертная оценка дифференцированного зачета |
| У 01 - идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных, рыбных); | **ОПОР 3.2.** Предоставление **к**валифицированной консультации покупателям о пищевой ценности, вкусовых особенностях товаров | Экспертный контроль решения ситуационных задач  Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий |
| У 7 - использовать основные виды торгово-технологического оборудования в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда; | **ОПОР 3.3.** Демонстрация умений эксплуатациив технологическом процессе измерительного, механического, технологического оборудования | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий. |
| **Знания** |  |  |
| Зн 01 - классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; | **ОПОР 3.4.** Точная идентификация товаров различных товарных групп. | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий |
| Зн 05 – особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров | **ОПОР 3.5.** осознанное применение правил расшифровки маркировки, клеймения, упаковки и обоснованный анализ соблюдения правил хранения продовольственных товаров. | Устный опрос |
| Зн 9. - содержание закона «О защите прав потребителей» | **ОПОР 3.6** Знание и строгое соблюдение Закона «О защите прав потребителей» | Устный опрос, экспертный контроль решения ситуационных задач |
| Зн 10. - правила охраны труда | **ОПОР 3.7.** строгое соблюдение правил безопасной эксплуатации торгового оборудования и инвентаря | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий. |
| Зн 15. - общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования; | **ОПОР 3.8.** Обоснованное применениеправил техники безопасности при эксплуатации оборудования | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий. |
| **ПК 2.4.** Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. | ОПОР 4 **Определение соответствия условий хранения, сроков годности, сроков**  **хранения и сроков реализации товаров требованиям САНПиН** | **Умения** |  |  |
| У 05 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров | **ОПОР 4.1.** Создание оптимальных условий хранения. | Экспертная оценка тестового контроля. Экспертная оценка дифференцированного зачета |
| У 7. - использовать основные виды торгово-технологического оборудования в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда; | **ОПОР 4.2** Обоснованный подбор торгово-технологического оборудования в соответствии с назначением и условиями хранения | экспертный контроль решения ситуационных задач, наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий |
| **Знания** |  |  |
| Зн 06, особенности маркировки | **ОПОР 4.3.** демонстрация знанийсодержания и расшифровки маркировки, | Экспертная оценка тестового контроля, экспертная оценка дифференцированного зачета |
| Зн 07 особенности упаковки продовольственных товаров | **ОПОР 4.4.** демонстрация знаний о правилах упаковки продовольственных товаров | Экспертная оценка тестового контроля, экспертная оценка дифференцированного зачета |
| Зн 08 особенности хранения отдельных групп продовольственных товаров; | **ОПОР 4.5.** демонстрация знанийправил хранения, создание оптимальных условий хранения. | Экспертная оценка тестового контроля, экспертная оценка дифференцированного зачета |
| Зн 13. - требования к эксплуатации торгового оборудования; | **ОПОР 4.6.** обоснованное применение требований к эксплуатации оборудования дляобеспечения сохранности товарно-материальных ценностей. | Экспертная оценка тестового контроля Экспертный контроль решения ситуационных задач |
| **ПК 2.5.** Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. | **ОПОР 5Эффективность умений эксплуатации торгово-технологического оборудования** | **Умения** |  |  |
| У 7. - использовать основные виды торгово-технологического оборудования в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда; | **ОПОР 5.1** обоснованное применение торгово-технологического оборудования в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда; | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий. |
| У 8. - предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; | **ОПОР 5.2.** Демонстрация умений распознавания опасных и вредных факторов, предупреждение производственного травматизма и профзаболеваний; | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий. |
| **Знания** |  |  |
| Зн 13. - требования к эксплуатации торгового оборудования; | **ОПОР 5.3.** демонстрация знаний требований к эксплуатации торгового оборудования | Экспертная оценка тестового контроля Экспертный контроль решения ситуационных задач |
| Зн 16. - причины возникновения и профилактики производственного травматизма. | **ОПОР 5.4.** демонстрация знаний причин и методов профилактики производственного травматизма. | Экспертный контроль решения ситуационных задач Экспертная оценка дифференцированного зачета |
| **ПК 2.6** Осуществлять контроль за сохранностью товарно-  материальных ценностей. | **ОПОР 6.**  **Определение соответствия условий хранения, сроков годности, сроков**  **хранения и сроков реализации товаров требованиям САНПиН** | **Умения** |  |  |
| У 05 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров | **ОПОР 6.1.** Обоснованный подбор оптимальных условий хранения, строгий контроль соответствия условий хранения, сроков годности, сроков  хранения и сроков реализации товаров требованиям СанПиН | Экспертная оценка тестового контроля  Экспертная оценка дифференцированного зачета |
| **Знания** |  |  |
| Зн 9. - содержание закона «О защите прав потребителей» | **ОПОР 6.2** строгое соблюдение Закона «О защите прав потребителей» при предъявлении претензий покупателями по срокам  хранения и срокам реализации товаров | Устный опрос, экспертный контроль решения ситуационных задач |
| Зн 11. - классификацию торгового оборудования; | **ОПОР 6.3.** демонстрация знаний видов торгового оборудования для обеспечения контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей | Устный опрос. Экспертная оценка дифференцированного зачета |
| **ПК 2.7.**  Изучать спрос покупателей. | **ОПОР 7**  **Осознанное**  **выполнение мероприятий по изучению покупательского спроса** | **Умения** |  |  |
| У 01 - идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных, рыбных) | **ОПОР 7.1.** Квалифицированная консультация покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях продовольственных товаров при проведении промоакций по изучению покупательского спроса | Экспертный контроль решения ситуационных задач  Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий |
| У 03 - оценивать качество по органолептическим показателям | **ОПОР 7.2.**. Квалифицированная консультация покупателей о качестве товаров по органолептическим показателям при проведении дегустации | Экспертный контроль решения ситуационных задач. |
| У 6. - рассчитывать энергетическую ценность продуктов; | **ОПОР 7.3.** Квалифицированная консультация покупателей о порядке расчета энергетическую ценность продуктов при проведении покупательских конференций | Экспертный контроль решения ситуационных задач |
| **Знать** |  |  |
| Зн 6. - особенности маркировки; | **ОПОР 7.4.** Квалифицированная консультация покупателей об особенностях и содержании маркировки продовольственных товаров; | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий |
|  |  | Зн 12. - назначение торгового оборудования; | **ОПОР 7.5.** обоснованное применение торгово-технологического оборудования (витрины, стойки, паллеты) и POS-материалов для проведения мероприятий по изучению покупательского спроса | Устный опрос. Экспертная оценка дифференцированного зачета |
| **ПК 3.1.** Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ), выполнять расчетные операции с покупателями. | **Точное соблюдение требований законодательных норм и правил эксплуатации контрольно-кассовой техники при выполнении расчетных операций с покупателями** | **Умения** |  |  |
| ПО 1. - эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) | **ОПОР 1.1.** строгое соблюдение закона «О применении ККТ» | Экспертное наблюдение и оценка практических умений |
| У 1. - осуществлять подготовку ККТ различных видов; | **ОПОР 1.2.** выполнение Типовых правил эксплуатации ККТ | Экспертная оценка выполнения практических заданий |
| У 3 - устранять мелкие неисправности при работе на ККТ; | **ОПОР 1.3.** Диагностика возможных ошибок и обоснованный выбор метода устранения мелких неисправностей при работе на ККТ; | Экспертное наблюдение и оценка практических умений |
| У 5 - осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; | **ОПОР 1.4.** Демонстрация процессов заключительных операций при работе на ККТ | Экспертное наблюдение и оценка практических умений выполнения окончания работы |
| У 7 - соблюдать правила техники безопасности; | **ОПОР 1.5.** строгий контроль соблюдения правил безопасной эксплуатации ККТ | Экспертное наблюдение и оценка практических умений |
| У 8 – использовать основные виды ККТ в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда | **ОПОР 1.6.** эффективное применение видов ККТ в соответствии с назначением | Экспертная оценка выполнения практических заданий |
| У 9 – предупреждать производственный травматизм и профзаболевания | **ОПОР 1.7.** осознанное распознавание опасных и вредных производственных факторов на рабочем месте кассира | Экспертное наблюдение и оценка практических умений |
| **Знания** |  |  |
| Зн 01 – документы, регламентирующие применение ККТ; | **ОПОР 1.8**. эффективное применение знаний содержания документов, регламентирующих применение ККТ | Устный опрос  Экспертная оценка выполнения дифферен-цированного зачета |
| Зн 02 – правила расчетов и обслужи-вания покупателей | **ОПОР 1.9**. эффективное применение правил расчета и обслуживания покупателей | Экспертное наблюдение и оценка практических действий |
| Зн 03 – типовые правила эксплуатации | **ОПОР 1.10**. полнота знаний правил эксплуатации | Устный опрос, Экспертная оценка тестового контроля |
| Зн 04 – правила регистрации ККТ | **ОПОР 1.11.** обоснованное распознавание видов инвентаря для проверки качества товаров | Экспертная оценка выполнения дифференцированного зачета |
| Зн 05. – классификацию ККТ | **ОПОР 1.12.** Демонстрация знаний  классификации ККТ, применение умений распознавания ККТ | Устный опрос  Экспертная оценка выполнения дифференцированного зачета |
| Зн 06. - устройство ККТ; | **ОПОР 1.13.** осознанное распознавание устройства ККТ | Устный опрос  Экспертная оценка выполнения дифференцированного зачета |
| Зн 08 – особенности технического обслуживания | **ОПОР 1.14.** полнота знаний о техническом обслуживании ККТ | Устный опрос,  Экспертная оценка выполнения дифференцированного зачета |
| Зн 11. - порядок получения, хранения, выдачи денежных средств, | **ОПОР 1.15.** полнота знаний и строгое соблюдение правил работы с денежной наличностью | Экспертная оценка выполнения диффере-нцированного зачета и оценка практических действий |
| **ПК 3.2.** Проверять платежеспособность государственных денежных знаков. | **Эффективность выполнения расчетных операций,**  **демонстрация умений распознавания платежеспособности государственных денежных знаков.** | **Умения** |  |  |
| ПО 2 – обслуживание покупателей с использованием ККТ | **ОПОР 2.1.** эффективное выполнение расчетных операций | Экспертное наблюдение и оценка практических умений |
| У 3 – устранять мелкие неисправности в работе ККТ | **ОПОР 2.2.** осознанная диагностика и эффективное устранение возможных неисправностей | Экспертный контроль решения ситуационных задач. |
| У 4 – распознавать платежеспособность государственных денежных знаков | **ОПОР 2.3.** демонстрация процессов распознавать платежеспособности государственных денежных знаков | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий |
| **Знания** |  |  |
| Зн 02 – правила расчетов и обслужи-вания покупателей | **ОПОР 2.4** эффективное применение правил расчетов при обслуживания покупателей | Экспертная оценка выполнения дифференцированного зачета, оценка практических действий |
| Зн 09- признаки подлинности государственных денежных знаков | **ОПОР 2.5.** эффективное распознавание фальшивых денежных знаков | Устный опрос, эксперт-ная оценка выполнения дифференцированного зачета |
| Зн 10 – признаки платежности государственных денежных знаков | **ОПОР 2.6** Демонстрация знаний  распознавание неплатежных государственных денежных знаков | Экспертная оценка выполнения практических занятий, дифференцированного зачета |
| Зн 12 – отличительные признаки платежных средств безналичного расчета | **ОПОР 2.7.** .полнота знаний признаков платежных средств для безналичного расчета | Устный опрос, эксперт-ная оценка выполнения дифференцированного зачета, наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий. |
| **ПК 3.3.** Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги | **Осознанное**  **выполнение основных элементов расчета с покупателем с использованием ККТ, полнота предоставления достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.** | ПО 2 – обслуживание покупателей с использованием ККТ | **ОПОР 3.1**. эффективность выполнения основных элементов расчета с покупателем | Экспертное наблюдение и оценка практических умений |
| У 2 - работать на ККТ различных видов | **ОПОР 3.2.** Эффективность умений эксплуатации ККТ различных видов | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий |
| У 8 - использовать основные виды ККТ в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда; | **ОПОР 3.3.** эффективное использование видов ККТ в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда; | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий |
| **Знания** |  |  |
| Зн 02 - правила расчетов и обслуживания покупателей | **ОПОР 3.4.** Точная идентификация товаров различных товарных групп. | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий |
| Зн 07. - основные режимы ККТ; | **ОПОР 3.5.** обоснованное применение режимов «Рабочий», «Показания» в течение рабочего дня | экспертная оценка выполнения дифференцированного зачета, наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий. |
| **ПК 3.4.** Оформлять документы по кассовым операциям | **Точное соблюдение требований к**  **ведению кассовой документации** | **Умения** |  |  |
| У 5 - осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; | **ОПОР 4.1.** осознанная демонстрация процессов окончания работы на ККТ | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий |
| У 6 – оформлять документы по кассовым операциям | **ОПОР 4.2.**Демонстрация умений оформления документов по кассовым операциям | экспертная оценка выполнения практических действий |
| **Знания** |  |  |
| Зн 03 – типовые правила эксплуатации ККТ | **ОПОР 4.3.** осознанное применение типовых правил эксплуатации ККТ | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических  действий |
| Зн 11– порядок получения, хранения, выдачи денежных средств | **ОПОР 4.4.** эффективное выполнение правил работы с денежной наличностью | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических  действий |
| Зн 13 – правила оформления документов по кассовым операциям | **ОПОР 4.5.** строгоесоблюдение правил ведения кассовой документации | Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий |
| **ПК 3.5.** Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей | **Определение соответствия наименования товара данным маркировки при расчете через ККТ** | **Умения** |  |  |
| ПО 02 – обслуживания покупателей с использованием ККТ | **ОПОР 5.1**. демонстрация процессов обслуживания покупателей с использованием ККТ | Экспертное наблюдение и оценка практических умений |
| У 2 – работать на ККТ разных видов | **ОПОР 5.2**. осознанное распознавание соответствия наименования товара данным маркировки при расчете через ККТ | Экспертное наблюдение и оценка практических умений |
| **Знания** |  |  |
| Зн 02 – правила расчетов и обслуживания покупателей | **ОПОР 5.3**.эффективное применение правил расчетов и обслуживания покупателей | Экспертное наблюдение и оценка практических умений |
| Зн 03 – типовые правила обслуживания и эксплуатации ККТ | **ОПОР 5.4**. полнота знаний типовых правил обслуживания и эксплуатации ККТ | экспертная оценка выполнения дифференцированного зачета |
| Зн 07. - основные режимы ККТ; | **ОПОР 5.5**. полнота знаний и обоснованное применение режима «Показания» в течение рабочего дня | Экспертный контроль решения ситуационных задач, экспертная оценка выполнения дифференцированного зачета |
| 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. | | | | |
| **общие компетенции** | **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Результаты (спектр освоенных общих компетенций в процессе изучения дисциплины)** | **Основные показатели оценки результата (ОПОР)** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **ОК 1** | ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Социальная значимость профессии продавца в обществе: (значение, важность, востребованность профессии). | **ОПОР 1.1** Проявляет интерес к своей будущей профессии  **ОПОР 1.2** Обосновывает значение развития торговли, анализирует состояние конъюнктуры развития рынка отдельных групп непродовольственных товаров. | Экспертная оценка выполнения  самостоятельной работы, письменной экзаменационной работы |
| **ОК 2** | ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Организовывать собственную деятельность по осуществлению торгово-технологического процесса продажи в торговом предприятии,  выбору форм и методов продажи непродовольственных товаров. | **ОПОР 2.1** Организует собственную деятельность по составлению консультаций покупателям о потребительских свойствах товаров и правилах ухода. **ОПОР 2.2.** Выбор методов по размещению и выкладке непродовольственных товаров, оценка их эффективности.  **ОПОР 2.3.** Выбор способов контроля за качеством непродовольственных товаров и соблюдением требований нормативно-технической документации.  **ОПОР 2.4** Организует собственную деятельность по обеспечению хранения, упаковки, правил ухода, анализу маркировки | Экспертная оценка устного экзамена Экспертный контроль решения ситуационных задач  Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении  работ по учебной и производственной практике |
| **ОК 3** | ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Осуществлять текущий и  итоговый контроль за качеством товаров , изменением потребительных свойств непродовольственных товаров под влиянием внешних факторов, условиями хранения и транспортирования товаров . | **ОПОР 3.1** Ответственность продавца за обеспечение качества товара на всех стадиях товародвижения , соблюдение нормативно-правовой базы, Закона о защите прав потребителя.  **ОПОР 3.2** Анализ влияния факторов качества на потребительские свойства.  **ОПОР 3.3** Соблюдение техники безопасности | Экспертная оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| **ОК 4** | ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Осуществлять поиск профессионально значимой информации выявлению новых поставщиков непродовольственных товаров,для эффективной работы торгового предприятия и накоплению опыта профессионального и личностного развития. | **ОПОР 4.1.**Демонстрация навыков квалифицированной консультации покупателей по товарам различных групп. | Экспертная оценка устного экзамена  Экспертный контроль решения ситуационных задач  Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении  работ по учебной и производственной практике |
| **ОК 5** | ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Эффективно использовать информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности | **ОПОР 5.1.**Использование различных источников, включая электронные.  **ОПОР 5.2**.Анализ инноваций в области торговли | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении  работ по учебной и производственной практике , письменной экзаменационной работы |
| **ОК6** | ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Соблюдать культуру торговли при общении с коллегами, руководством, потребителями. | **ОПОР 6.1**.Уровень культуры общения с покупателями, обучающимися, преподавателями и сотрудниками торговых организаций. | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении  работ по учебной и производственной практике |
| **ОК7** | ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров. | Соблюдение гарантийных сроков, правил подготовки к продаже,правил реализации в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и  Правилами продажи товаров. | **ОПОР7.1.** Ответственность за продажу некачественных товаров;  **ОПОР 7.2**. Соблюдение ,полнота использования норм и правил, требований стандартов при продаже товаров. | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении  работ по учебной и производственной практике |
|  |  |  | МДК 04.01 | **экзамен** |
|  |  |  | МДК 04.02. | **Дифференцированный зачёт** |
|  |  |  | МДК 04.03. | **Дифференцированный зачёт** |
|  |  |  | УП, ПП 04 | **Дифференцированный зачёт** |
|  |  |  |  | **Экзамен по профессиональному модулю** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код личностных результатов реализации программы воспитания** | **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания** |  |
| ЛР3 | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. |  |
| ЛР4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |  |
| ЛР13 | Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности |  |
| ЛР14 | Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость |  |
| ЛР15 | Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий |  |
| ЛР7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. |  |
| ЛР18 | Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции |  |
| ЛР21 | Способный к применению инструментов и методов бережливого производства |  |
| ЛР22 | Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем |  |

**Разработчики:**

Ульяновский техникум питания и торговли

преподаватель Л.В. Черняева

преподаватель Е.В. Постнова

1. [↑](#footnote-ref-1)