


Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Техникум транспорта г. Орска имени Героя России С.А. Солнечникова»


СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР

 Т.В. Ткаченко

« 28 » августа 2019г.


Заместитель директора по УПР

 Е.В. Евдокимова

« 28 » августа 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

 Е.П. Стародубцев



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04 Выполнение работ по профессиям
17353 Продавец продовольственных товаров,
17351 Продавец непродовольственных товаров

МДК 04.01 Технология розничной торговли продовольственных и
непродовольственных товаров

Для специальности среднего профессионального образования
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров
базовый образовательный уровень подготовки

Орск, 2019

Рабочая программа ПМ 04 Выполнение работ по профессиям разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС), по специальности среднего профессионального образования 38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (пр.№835 от 28.07.14г.).

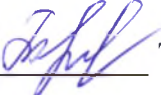
Организация – разработчик:
ГАПОУ Техникум транспорта г. Орска

Разработал преподаватель :  О.В. Глазкова

Рассмотрено и одобрено
на заседании предметно-цикловой комиссии специальных дисциплин сферы
обслуживания

Протокол № 1 от «28» августа 2019 года

Председатель предметно-цикловой комиссии специальных дисциплин сферы
обслуживания

 Трушина Т.Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, квалификационных требований единого тарифно-квалификационного справочника работ и рабочих профессий (ЕТКС), утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30, стандарта WorldSkills по компетенции «Визуальный мерчендайзинг», в части освоения основного вида профессиональной деятельности Технология розничной торговли продовольственных и непродовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 4.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 4.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 4.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 4.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 4.6. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК 4.7. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 4.8. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

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

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

иметь практический опыт: продажа непродовольственных товаров; продажа продовольственных товаров; работы на контрольно-кассовой технике и расчета с покупателями.

уметь: проверять качество, комплексность, количественные характеристики непродовольственных товаров;

осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании;

осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары;
обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров;
соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов;
соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями;
проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

знать

классификацию и ассортимент различных товарных групп продовольственных и непродовольственных товаров; показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию торгового инвентаря;
устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;
классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
показатели качества различных групп продовольственных товаров;
особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров. классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
устройство и принципы работы оборудования;
Закон о защите прав потребителей;
документы, регламентирующие применение ККТ;
правила расчетов и обслуживания покупателей;
классификацию устройства ККТ;
основные режимы ККТ;

Знания факторов, формирующих и сохраняющих потребительские свойства товаров различных товарных групп; классификации групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; особенностей пищевой ценности пищевых продуктов; классификации и ассортимента различных товарных групп непродовольственных товаров; показателей качества, дефектов, градации качества, упаковки, маркировки и хранения непродовольственных товаров, правил по охране труда усваиваются в ОП.02. Теоретические основы товароведения, ПМ.01. Управление ассортиментом товаров и ПМ.02. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров. Выполнение работ по рабочим профессиям 17353 «Продавец продовольственных товаров», 17351 «Продавец непродовольственных товаров».

ПМ 04 Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных и непродовольственных товаров

ЕТКС утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30
Продавец продовольственных товаров (2-й разряд)

Характеристика работ. Обслуживание покупателей: нарезка, взвешивание и упаковка продовольственных товаров, подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки. Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности, исправности и правильности эксплуатации торгово-технологического оборудования, чистоты и порядка на рабочем месте. Подготовка товаров к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров. Подготовка рабочего места: проверка наличия и исправности оборудования, инвентаря, заточка и правка инструмента; установка весов. Получение и размещение упаковочного материала. Размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы. Заполнение и прикрепление ярлыков цен. Подсчет чеков (денег) и сдача их в установленном порядке. Уборка нереализованных товаров и тары. Подготовка товаров к инвентаризации.

Должен знать: ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены, признаки доброкачественности продаваемых товаров; нормы естественной убыли продовольственных товаров и порядок их списания; правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования; приемы и методы обслуживания покупателей; методы сокращения товарных потерь и затрат труда.

Продавец непродовольственных товаров (3-й разряд)

Характеристика работ. Обслуживание покупателей: предложение и показ непродовольственных товаров, демонстрация их в действии, помощь в выборе товаров. Подсчет стоимости покупки и выписывание чека. Оформление паспорта на товар, имеющий гарантийные сроки пользования. Упаковка товаров, выдача покупки или передача ее на контроль. Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности, исправности и правильной эксплуатации торгово-технологического оборудования, чистоты и порядка на рабочем месте. Подготовка товаров к продаже: распаковка, сборка, комплектование, проверка эксплуатационных свойств и т.д. Подготовка рабочего места: проверка наличия и исправности инвентаря и инструмента; размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы. Получение и подготовка упаковочного материала. Уборка нереализованных товаров и тары. Подготовка товаров к инвентаризации. При необходимости работа на контрольно-кассовой машине, подсчет чеков (денег) и сдача их в установленном порядке, сверка суммы реализации с показаниями кассовых счетчиков.

Должен знать: ассортимент, классификацию, характеристики и назначение непродовольственных товаров, способы пользования ими и ухода за ними;

правила расшифровки артикула и маркировки; розничные цены, приемы подбора, отмеривания отреза, комплектования продаваемых товаров; шкалы размеров швейных изделий и правила определения; государственные стандарты и технические условия на продаваемые товары, тару и маркировку; виды брака, правила обмена, гарантийные сроки пользования продаваемыми товарами; устройство и правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технического оборудования и контрольно-кассового аппарата; способы сокращения потерь товаров, затрат труда и повышения доходов.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 228 часов, в том числе:

максимальная учебная нагрузка - 120 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 80 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 40 часов

Учебная и производственная практика – 108 часа.

Формы аттестации МДК 04.01 – экзамен

Форма аттестации учебной практики и производственной практики – дифференцированный зачет

Форма аттестации по ПМ 04 – квалификационный экзамен

Обучающимся, успешно освоившим программу профессионального модуля

ПМ. 04, выдается **свидетельство о профессии рабочего, должности служащего** установленного образца.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Технология розничной торговли продовольственных и непродовольственных товаров (ВПД), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары
ПК 4.2.	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании
ПК 4.3.	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров
ПК 4.4.	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов
ПК 4.5.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования
ПК 4.6.	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров
ПК 4.7.	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации
ПК 4.8.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.
3.1 Тематический план профессионального модуля 04 Выполнение работ по профессиям
Продавец продовольственных товаров, Продавец непродовольственных товаров

Код Професси ональных компетен ций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение Междисциплинарного курса(курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Уче бная, часов	Производст венная (по профилю специально сти), часов
			Максимальная учебная нагрузка	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч, курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч, курсовая работа (проект),		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1;4.5 ОК 1-9	Раздел 1. Продажа продовольственных товаров	72	48	12	-	24			-
ПК.4.5-4.8 ОК 1-9	<u>Раздел 2</u> Продажа непродовольственных товаров	48	32	10		16			
	<u>УП 36</u> <u>ПП 72</u>	108							-
	<u>Всего</u>	228	80	22		40		36	72

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
1	2	3	4
Раздел 1 . Продажа продовольственных товаров		48	
Тема 1.1. Эксплуатация торгового оборудования для хранения, подготовки товаров к продаже и продажа продовольственных товаров	Содержание. 1. Введение в профессиональную деятельность 2. Требования к профессиональной компетентности продавца продовольственных товаров. 3. Деятельность продавца в организационно- технологическом процессе обслуживания покупателей и продаже продовольственных товаров в торговле. 4. Классификация торгового оборудования, краткая характеристика Способы размещения и выкладки отдельных продовольственных товаров на торговом оборудовании.* 5. Устройство весоизмерительного оборудования, эксплуатация. 6. Подготовка весов к работе. Правила взвешивание товаров.	14 2 4 4 2 2	 2 2 2
Тема 1.2 Классификация товаров. Правила работы магазина	Содержание. 1.Классификация и ассортимент различных товарных групп продовольственных товаров. 2. Показатели качества, дефекты, градации качества, маркировка продовольственных товаров 3. Правила работы магазина 4 Правила торговли продовольственными товарами.	12 4 2 2 4	 2 2 2
Тема 1.3 Правила работы на ККТ	Содержание. 1.Документы, регламентирующие применение ККТ 2 Основные режимы ККТ; 4. Правила расчетов и обслуживания покупателей. 5.Классификация торгового инвентаря	2 2 2 4	 2

	<p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отработка навыков взвешивания сыпучих товаров. 2. Отработка навыков взвешивания жидких товаров. 3. Работа кассира в начале смены 4. Работа кассира в течении дня 5. Работа кассира в конце рабочего дня 6. Решение торговых ситуаций <p>Самостоятельная работа Изучение ассортимента товаров и новинок товаров в магазинах города. Подготовка презентаций по темам. Изучение товаров не включенных в программу модуля. Изучение рекомендаций по уходу и хранением товаров. Изучение учебной и специальной литературы по рекомендации преподавателя Оформление ценников на продовольственные товары Расшифровка маркировки товаров по образцам Накопление материала по консультированию свойств продовольственных товаров</p>	<p>12 часов</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>24 часа</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
Раздел 2. Продажа непродовольственных товаров		32	
Тема 2.1 Эксплуатация торгового оборудования непродовольственных товаров, подготовка товаров к продаже.	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Эксплуатация торгового оборудования для хранения, подготовки к продаже и продажи непродовольственных товаров 2. Способы размещения и выкладки отдельных непродовольственных товаров на торговом оборудовании.** 3.Изучение качество, комплексность, количественные характеристики непродовольственных товаров. 	<p>6</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>

<p>Тема 2.2 Правила продажи непродовольственных товаров</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Правила продажи текстильных товаров, швейно-трикотажных товаров. 2.Продажа пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. 3. Продажа обувных товаров. Продажа галантерейных товаров. 4.Продажа парфюмерно-косметических товаров. 5. Продажа строительных товаров. 	<p>10</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p>Тема 2.3 Защита прав потребителей при обслуживании покупателей и продажи непродовольственных товаров.</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Требования к информации о непродовольственных товарах 2.Правила возврата и обмена непродовольственных товаров 3.Права и ответственность производителя, продавца и потребителя <p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Консультирование покупателей при продаже непродовольственных товаров, подбор товаров, порядок расчёта с покупателем за проданные товары 2. Решение профессиональных задач: маркировка и упаковка электробытовых товаров, особенности информации об электронной технике 3. Решение профессиональных задач: правила упаковки непродовольственных товаров, приёмы упаковки разными способами и оформление праздничной упаковки 4. Решение профессиональных (ситуационных) задач: обслуживание покупателей при продаже непродовольственных товаров в соответствии с Правилами продажи отдельных видов товаров и ФЗ «О защите прав потребителей» 5. Решение профессиональных (ситуационных) задач)Обслуживание покупателей. 	<p>6</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>10</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
	<p>Самостоятельная работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Современные методы выкладки и размещения непродовольственных товаров в торговом зале магазина в соответствии с принципами и правилами мерчандайзинга. (сообщение) 2.Особенности продажи отдельных видов непродовольственных товаров 3. Особенности продажи непродовольственных товаров, бывших в употреблении. 4. Перечень товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара. 5.Перечень непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену. 6. Постановление Правительства РФ «О порядке опробования и клеймения 	<p>16 часов</p>	

	изделий из драгметаллов».		
	7.Подготовка докладов, сообщений и рефератов по проблемным вопросам.		
Учебная практика в ЛПЗ.		36	
Раздел 1 Выполнение работ			
Вводное занятие. Правила охраны труда. Т.Б. в ЛПЗ Организация рабочего место продавца		6	
Подготовка весов к работе.Взвешивание простых отвесов		6	
Взвешивание сыпучих товаров на весах различных моделей. Подсчет стоимости покупки.		6	
Отработка первоначальных навыков работы на ККТ		6	
Работа кассира на различных видах ККТ в том числе на терминале сбора данных.		6	
Виды упаковочных материалов и методы упаковки.		6	
		72	
Производственная практика			
Ознакомление с предприятием торговли. Правила охраны труда. Т.Б на предприятии		6	
Приемка товаров по количеству и качеству.		6	
Подготовка, размещение и выкладка товаров на торгово- технологическом оборудовании		6	
Оформление витрин и ценников на продовольственные и непродовольственные товары		6	
Оценка качества товаров по органолептическим показателям		6	
Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.		6	
Осуществление контроля сохранности продовольственных и непродовольственных товаров.		6	
Консультирование покупателей о свойствах и правилах эксплуатации товаров .		6	
Расшифровка и чтение маркировки на товарах		6	
Оригинальная упаковка непродовольственных товаров.		6	
Осуществление контроля сохранности непродовольственных товаров		6	
Дифференцированный зачет		6	
Всего	228 часов		
Максимальная учебная нагрузка	120 часов		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	80 часов		
Самостоятельной работы обучающегося	40 часов		
Учебная, производственная практика	108 часов		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета: Организации и технологии розничной торговли, Документальное обеспечение управления, Метрология и стандартизация, Статистики, менеджмента и маркетинга, Экологические основы природопользования, лабораторий Торгово-технологического оборудования, мастерские Учебный магазин.

Оборудование учебных кабинетов:

Учебная доска

Рабочее место преподавателя

Рабочие места для обучающихся – 25 мест

Технические средства обучения: компьютер, проектор, мультимедийные пособия.

Оборудование лаборатории и учебного магазина:

1. Рабочие места по количеству обучающихся - 12
2. Весы настольные циферблатные: ВНЦ 1013 (2 шт); РН-3Ц13 (2 шт)
3. Весы электронные DI.650 (3 шт.)
4. Контрольно-кассовая техника. ЭКР 2101, ЭКР 3102, , РОС- терминал (фискальный регистратор Феликс)
5. Горки пристенные, прилавки, витрины, манекены, полуманекены.
6. Торговый инвентарь для отпуска товаров, инструменты, спецодежда

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить после изучения теоретического материала. Оснащение Учебного магазина также предусматривает наличие средств аудиовизуализации для зоны инструктажа и мест для заполнения дневников.

4.2 Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник для нач. проф. образования/[А. Н. Неверов, Т. И. Чалых, Е. Л. Пехташева и др.]; под редакцией А. Н. Неверова, Т. И. Чалых. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «ПрофОбИздат», 2017.
2. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3 т. Т. 1: учебное пособие для нач. проф. образования/[С.В. Золотова, Е.Ю. Райкова, Е. Л. Пехташева и др.]. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
3. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3 т. Т. 2: учебное пособие для нач. проф. образования/[В.И.Самарин С.В. Чалых, Е. Л. Пехташева и др.]. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
4. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3 т. Т. 3: учебное пособие для нач. проф. образования, С.В. Золотова, Т. А Мягких, Е. Л. Пехташева и др.]. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
5. Николаева М.А., Теоретические основы товароведения. – М.: Норма 2018 – 448с.
6. Новикова А.М., Голубкина Т.С., Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Изд. «Академия», 2016 – 480с.
7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник/ – Изд. 8-е, доп. и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 475С. - СПО
8. Федеральный закон от Закон РФ «О защите прав потребителей» от 21.12.20134 № 363-ФЗ, от 05.05. 2014 №112-ФЗ. с изменениями.

Дополнительные источники:

1. Н.С. Моисеенко Товароведение непродовольственных товаров г. Ростов на Дону «Феникс»2014г.
2. И.С Дзамшева Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016г.
3. Рубцова Л.И.. Продавец: Учебник. –г. Ростов на Дону «Феникс»2015г.

Интернет- ресурсы

[www, gsen.ru](http://www.gsen.ru) – сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по рабочим профессиям 17353 «Продавец продовольственных товаров», 17351 «Продавец непродовольственных товаров» является освоение теоретического материала и учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Ковалева Ольга Викторовна имеет высшее образование по профессии учитель технологии и предпринимательства, наличие 1 квалификационной категории и стажировкой в торговых организациях. Опыт работы 26 лет, в данном учреждении 19 лет.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1 -4.8	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение проверки качества, комплектности, количественных характеристик непродовольственных товаров; - выполнение идентификации товаров однородных групп определенного класса; _ - определение ассортиментной принадлежности товаров; - обслуживание покупателей предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров - изучение спроса покупателей 	<p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> -результатов работы на практических занятиях; -результатов выполнения индивидуальных заданий; - тестирования
ПК 4.1-4.8	<ul style="list-style-type: none"> - определение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и реализации продуктов - знание показателей качества различных групп продовольственных товаров, дефектов продуктов - знание особенностей маркировки ,упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров - обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров 	<p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> -результатов работы на практических занятиях; -результатов выполнения индивидуальных заданий; - тестирования

ПК 4.1-4.3	<ul style="list-style-type: none"> - знание технических требований, предъявляемых к торговому оборудованию - знание типовых правил эксплуатации торгового оборудования - умение выполнять расчетные операции с покупателями - знание правил расчетов и обслуживания покупателей 	<p>Оценка в рамках текущего контроля: -результатов работы на практических занятиях.</p> <p><i>Промежуточная аттестация в форме:</i> экзамена; Экзамен по модулю</p>
------------	---	---

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка деятельности учащегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка активности учащегося при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при определении качества товаров Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка деятельности учащегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных- ситуациях и	Экспертное наблюдение и оценка деятельности учащегося в процессе освоения образовательной

ответственность	нести за них ответственность при осуществлении технологических процессов.	программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ.
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Оперативность, процессов точность и широта осуществления операций по составлению, использованию и анализу определения качества	Экспертное наблюдение и оценка деятельности учащегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством в процессе коммерческой деятельности; - положительные отзывы от руководителей производственной практики.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля: участие в ролевых (деловых) играх и тренингах; выполнение заданий учебной и производственной практики.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля: участие в ролевых (деловых) играх и тренингах; выполнение заданий учебной и производственной практики.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Экспертное наблюдение и оценка использования учащимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка деятельности учащегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	бал (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
80 - 89	4	хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно