

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 02. Продажа продовольственных товаров



Рассмотрено и одобрено
на заседании
предметно-цикловой комиссии
профессионального обучения
Протокол № 12
от «2» июня 2022 г.
Председатель ПЦК
А.В.Бурковская

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Профессиональное училище №48 п. Подгорный»

Разработчик: Черных Н.А., мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4-5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7-12
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13-14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15-20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.01.21 Продавец, контролёр-кассир** в освоении квалификации и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Продажа продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых товаров.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

иметь практический опыт:

ПО 2 обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров.

уметь:

У 1 Идентифицировать товары различных товарных групп продовольственных товаров;

У 2 Устанавливать градации качества пищевых продуктов;

У 3 Оценивать качество по органолептическим показателям;

У 4 Распознавать дефекты пищевых продуктов;

У 5 Создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

У 6 Рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

У 7 Производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;

У 8 Использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.

знать:

З 1 Классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;

З 2 Особенности пищевой ценности пищевых продуктов;

З 3 Ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

З 4 Показатели качества различных групп продовольственных товаров;

З 5 Дефекты продуктов;

З 6 Особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.

З 7 Классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;

З 8 Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;

З 9 Устройство и принципы работы оборудования;

З 10 Типовые правила эксплуатации оборудования;

З 11 Нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;

З 12 Закон о защите прав потребителей.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ 02 - 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), продажа продовольственных товаров необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК), общих (ОК) компетенций и личностных результатов (ЛР) по избранной профессии.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 3	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров
ПК 4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 7	Изучать спрос покупателей.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением профессиональных знаний (для юношей).
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3	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.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 13	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.
ЛР 14	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.
ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.
ЛР 16	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, содействующий

	поддержанию престижа своей профессии.
ЛР 17	Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств.
ЛР 18	Разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, корпоративному дизайну, товарным знакам.
ЛР 19	Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости в условиях развития области.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
01 - 07	ПМ 02. Продажа продовольственных товаров	180	Получение первичных профессиональных умений и навыков обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров	Введение	6
				Раздел 1. Осуществление торгово-технологического процесса	18
				Раздел 2. Обслуживание и консультирование покупателей	132
				Раздел 3. Использование торгово-технологического оборудования	18
				Дифференцированный зачет	6

3.2. Содержание обучения по учебной практике

Код и наименование профессиональных модулей	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
---	----------------------------	-------------	------------------

и тем учебной практики					
1		2		3	4
Виды работ: Получение первичных профессиональных умений и навыков обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров					
Вводный инструктаж	Содержание				
	1.	Инструктаж по охране труда, техники безопасности, пожарной безопасности, санитарии и гигиене; экскурсия на предприятия торговли.		6	2
Раздел 1. Осуществление торгово-технологического процесса					
Тема 1.1. Осуществление торгово-технологического процесса.		Содержание			
	1.	Подготовить рабочее место продавца с учётом требований нормативных документов. Принять товар по количеству. Принять товар по качеству. Оформить сопроводительные документы.		6	2
	2.	Подготовка товара к продаже с учетом правил и требований мерчендайзинга предприятия; размещение и выкладка отдельных видов товаров в торговом зале с соблюдением требований.		6	2
	3.	Организация и технология продажи продовольственных товаров с соблюдением правил торговли.		6	2
Раздел 2. Обслуживание и консультирование покупателей					
Тема 2.1 Обслуживание и консультирование покупателей		Содержание			
		1.	Распознавание ассортимента зерномучных товаров; определение качества зерномучных товаров по органолептическим показателям; распознавание дефектов зерномучных товаров; консультирование покупателей о потребительских свойствах зерномучных товаров; соблюдение условий и сроков хранения зерномучных товаров; расшифровывание содержания товарной маркировки зерномучных товаров; отработка приемов расфасовки и упаковки.	6	2
		2.	Организация приемки, хранения зерномучных товаров; размещение и выкладка зерномучных товаров в торговом зале по видам и группам; оформление ценников; изучение правил продажи и осуществление продажи	6	2

		зерномучных товаров.		
	3	Распознавание ассортимента плодоовощных товаров; определение качества плодоовощных товаров по органолептическим показателям; распознавание дефектов плодоовощных товаров; консультирование покупателей о потребительских свойствах плодоовощных товаров; соблюдение условий и сроков хранения плодоовощных товаров; расшифровывание содержания товарной маркировки плодоовощных товаров; отработка приемов расфасовки и упаковки.	6	2
	4	Организация приемки, хранения плодоовощных товаров; размещение и выкладка плодоовощных товаров в торговом зале по видам и группам; оформление ценников; изучение правил продажи и осуществление продаж плодоовощных товаров.	6	2
	5.	Распознавание ассортимента вкусовых товаров; определение качества вкусовых товаров по органолептическим показателям; распознавание дефектов вкусовых товаров; консультирование покупателей о потребительских свойствах вкусовых товаров; соблюдение условий и сроков хранения вкусовых товаров; расшифровывание содержания товарной маркировки вкусовых товаров; отработка приемов упаковки.	6	2
	6.	Организация приемки, хранения вкусовых товаров; размещение и выкладка вкусовых товаров в торговом зале по видам и группам; оформление ценников; изучение правил продажи и осуществление продажи вкусовых товаров.	6	2
	7.	Распознавание ассортимента кондитерских товаров; определение качества кондитерских товаров по органолептическим показателям; распознавание дефектов кондитерских товаров; консультирование покупателей о потребительских свойствах кондитерских товаров; соблюдение условий и сроков хранения кондитерских товаров; расшифровывание содержания товарной маркировки кондитерских товаров; отработка приемов расфасовки и упаковки.	6	2
	8.	Организация приемки, хранения кондитерских товаров; размещение и выкладка кондитерских товаров в торговом зале по видам и группам; оформление ценников; изучение правил продажи и осуществление продажи кондитерских товаров.	6	2
	9.	Распознавание ассортимента мучных кондитерских товаров; определение качества мучных кондитерских товаров по органолептическим показателям; распознавание дефектов мучных кондитерских товаров; консультирование покупателей о потребительских свойствах мучных кондитерских товаров;	6	2

		соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских товаров; расшифровывание содержания товарной маркировки мучных кондитерских товаров; отработка приемов расфасовки и упаковки.		
	10.	Организация приемки, хранения мучных кондитерских товаров; размещение и выкладка мучных кондитерских товаров в торговом зале по видам и группам; оформление ценников; изучение правил продажи и осуществление продажи мучных кондитерских товаров.	6	2
	11.	Распознавание ассортимента молочных товаров; определение качества молочных товаров по органолептическим показателям; распознавание дефектов молочных товаров; консультирование покупателей о потребительских свойствах молочных товаров; соблюдение условий и сроков хранения молочных товаров; расшифровывание содержания товарной маркировки молочных товаров; отработка приемов расфасовки и упаковки.	6	2
	12.	Организация приемки, хранения молочных товаров; размещение и выкладка молочных товаров в торговом зале по видам и группам; оформление ценников; изучение правил продажи и осуществление продажи молочных товаров.	6	2
	13.	Распознавание ассортимента пищевых жиров; определение качества пищевых жиров по органолептическим показателям; распознавание дефектов пищевых жиров; консультирование покупателей о потребительских свойствах пищевых жиров; соблюдение условий и сроков хранения пищевых жиров; расшифровывание содержания товарной маркировки пищевых жиров; отработка приемов расфасовки и упаковки.	6	2
	14.	Организация приемки, хранения пищевых жиров; размещение и выкладка пищевых жиров в торговом зале по видам; оформление ценников; изучение правил продажи и осуществление продажи пищевых жиров.	6	2
	15.	Распознавание ассортимента мясных товаров; определение качества мясных товаров по органолептическим показателям; распознавание дефектов мясных продуктов; консультирование покупателей о потребительских свойствах мясных товаров; соблюдение условий и сроков хранения мясных товаров; расшифровывание содержания товарной маркировки мясных товаров; отработка приемов расфасовки и упаковки.	6	2
	16.	Организация приемки, хранения мясных товаров; размещение и выкладка мясных товаров в торговом зале по видам; оформление ценников; изучение правил продажи и осуществление продажи мясных товаров.	6	2
	17.	Распознавание ассортимента колбасных изделий; определение качества колбасных изделий по органолептическим показателям; распознавание	6	2

		дефектов колбасных изделий; консультирование покупателей о потребительских свойствах колбасных изделий; соблюдение условий и сроков хранения колбасных изделий; расшифровывание содержания товарной маркировки колбасных изделий; отработка приемов расфасовки, нарезки и упаковки, нарезки и упаковки.		
	18.	Организация приемки, хранения колбасных изделий; размещение и выкладка колбасных изделий в торговом зале по видам; оформление ценников; изучение правил продажи и осуществление продажи колбасных изделий.	6	2
	19.	Распознавание ассортимента рыбных товаров; определение качества рыбных товаров по органолептическим показателям; распознавание дефектов рыбных товаров; консультирование покупателей о потребительских свойствах рыбных товаров; соблюдение условий и сроков хранения рыбных товаров; расшифровывание содержания товарной маркировки рыбных товаров.	6	2
	20.	Организация приемки, хранения рыбных товаров; размещение и выкладка рыбных товаров в торговом зале по видам; оформление ценников; изучение правил продажи и осуществление продажи рыбных товаров.	6	2
	21.	Распознавание ассортимента рыбных гастрономических товаров; определение качества рыбных гастрономических товаров по органолептическим показателям; распознавание дефектов рыбных гастрономических товаров; консультирование покупателей о потребительских свойствах рыбных гастрономических товаров; соблюдение условий и сроков хранения рыбных гастрономических товаров; расшифровывание содержания товарной маркировки рыбных гастрономических товаров; отработка приемов расфасовки и упаковки.	6	2
	22.	Организация приемки, хранения рыбных гастрономических товаров; размещение и выкладка рыбных гастрономических товаров в торговом зале по видам; оформление ценников; изучение правил продажи и осуществление продажи рыбных гастрономических товаров;	6	2
Раздел 3. Использование торгово-технологического оборудования				
Тема 3.1 Использование торгово-технологического оборудования	Содержание			
	1.	Подготовка и эксплуатация торгового оборудования к работе в магазинах;	6	2
	2.	Соблюдение правил эксплуатации торгового оборудования в магазинах;	6	2
	3.	Обслуживание покупателей в отделе продовольственных товаров.	6	2
	Дифференцированный зачет		6	
	ВСЕГО:		180	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации учебной практики.

Реализация программы учебной практики проводится в учебной лаборатории, а также на предприятиях и организациях, г. Нижнеудинска и Нижнеудинского района на основе прямых договоров между ГБПОУ ПУ №48 п. Подгорный и организацией, куда направляется обучающийся.

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование и рабочие места в учебной лаборатории (учебном магазине):

- рабочее место мастера производственного обучения;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект заданий в тестовой форме;
- контрольно-измерительные материалы;
- комплект инструкционных карт по темам программы;
- наглядные образцы товаров;
- инструменты и приспособления: совки, окорята, ножи и т.д.
- микрокалькуляторы по количеству обучающихся;
- торговая мебель: витрины, прилавки, горки;
- торговый инвентарь;
- типовые бланки бухгалтерского учёта.
- контрольно-кассовая техника различных марок;
- весоизмерительное оборудование;
- немеханическое оборудование;
- образцы продовольственных товаров;
- муляжи продовольственных товаров;
- мультимедийное оборудование (экран, проектор, ноутбук).

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Основные печатные издания

1. О.В.Памбухчиянц Основы коммерческой деятельности 2019г.
2. Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров: в 2 ч. Ч.1: 2019г.
3. Т.Р.Парфентьев, Н.Б.Миронова, А.А.Петухова Оборудование торговых предприятий, М. издательский центр «Академия» 2017 г.

Основные электронные издания

- 1.Г.С.Косарева Продажа продовольственных товаров 2017г

Дополнительные источники:

1. С.Л.Калачев Теоретические основы товароведения и экспертизы 2019г.

2. А.М.Новикова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами 2017г.
3. Г.М. Шеламова Деловая культура и психология общения 2017 г.
4. Н.В.Яковенко. Кассир торгового зала 2017г
5. Л.П.Дашкова Организация, технологии проектирование предприятий (в торговле) 2019г.
6. А.А.Харченко Правило торговли в Российской Федерации 2019г.
7. Г.В.Елесева Товароведение однородных групп продовольственных товаров 2020г.
8. Е.Ю.Депутатова Качество и культура торгового обслуживания в контексте влияния на конкурентоспособность в розничной торговле 2020г.

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика может проводиться в учебной лаборатории или учебном магазине училища, в организациях и предприятиях на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла.

Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля, и может реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так, и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

По итогам учебной практики руководителем практики оформляется аттестационный лист (совмещённый с характеристикой) на каждого обучающегося, в котором отражается заключение об уровне освоения профессиональных компетенции и дается характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций.

С учетом заключения аттестационного листа и текущих оценок выставляется итоговая оценка по учебной практике.

4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующее профилю профессии Продавец, контролер - кассир.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла; эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета

Результаты (освоенный практический опыт и сформированные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПМ. 02. Продажа продовольственных товаров. Практический опыт: обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров.		
ПК 1. Принимать товар и осуществлять контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	1. Осуществление приемки товаров по количеству и качеству в соответствии с требованиями нормативных документов: П 6 и П 7. 2. Осуществление проверки качества продовольственных товаров органолептическими методами и в соответствии с требованиями ГОСТа. 3. Распознавание дефектов товаров в соответствии с требованиями ГОСТа. 4. Обоснованность выбора факторов, влияющих на качество товара при приемке товаров. 6. Документальное оформление приемки товаров. 7. Оформление сопроводительных документов. 8. Оформление расхождений, выявленных при приемке товаров. 7. Соблюдение правил по охране труда при приемке продовольственных товаров.	Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка решения проблемных производственных ситуаций. Оценка демонстрации умений при выполнении работ по учебной практике.
ПК 2. Подготавливать товар к продаже, размещение и выкладки	1. Осуществление подготовки товара к продаже. 2. Оформление витрин и ценников на товары. 3. Осуществление выкладки и размещение товара в торговом зале в соответствии с требованиями. 4. Владение техникой упаковки товара. 5. Соблюдение безопасных условий труда при подготовке, продаже товаров и послепродажном обслуживании.	Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка решения проблемных производственных ситуаций. Оценка демонстрации умений при выполнении работ по учебной практике.

<p>ПК 3. Обслуживать покупателей, консультировать о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Распознавание основных групп и ассортимента продовольственных товаров. 2. Определение групп, подгрупп и видов продовольственных товаров. 3. Определение пищевой ценности продуктов. 4. Определение качества различных групп продовольственных товаров. 5. Выявление дефектов продуктов. 6. Приобретение навыков общения с покупателями. 7. Проведение обмена купленного товара, возврат денег покупателям. 8. Осуществление услуг, оказываемых покупателям в магазине. 9. Консультирование покупателей о потребительских свойствах, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. 10. Проведение расчетов с покупателями. 11. Вручение покупки покупателям. 12. Предоставление услуг предприятием розничной торговли. 13. Соблюдение правил по охране труда и технике безопасности при предоставлении услуг покупателям. 	<p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка решения проблемных производственных ситуаций. Оценка демонстрации умений при выполнении работ по учебной практике.</p>
<p>ПК 4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация размещения и укладки товаров на хранение. 2. Организация соблюдения условий и сроков хранения товаров с соблюдением санитарно-гигиенических требований к хранению. 3. Определение сроков хранения и годности товара по маркировки. 4. Установление сроков годности и сроков хранения продовольственных товаров. 5. Определение товарных потерь: актируемых и не актируемых; ликвидных и неликвидных. 6. Установление различных видов брака, нормы естественной убыли товаров и порядок их списания. 7. Организация методов снижения товарных потерь на предприятии. 	<p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка решения проблемных производственных ситуаций. Оценка демонстрации умений при выполнении работ по учебной практике.</p>
<p>ПК 5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдение безопасных условий труда при подготовке, размещению и выкладке продовольственных товаров на торгово - технологическом оборудовании. 2. Осуществление подготовки продовольственных товаров в соответствии с правилами торговли на торгово - технологическом оборудовании. 3. Осуществление размещения и выкладки 	<p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка решения проблемных производственных ситуаций. Оценка демонстрации умений при выполнении работ по учебной практике.</p>

	<p>товаров на торговом оборудовании с учетом планировки торгового зала и товарных групп.</p> <p>4. Обоснованность выбора мебели и немеханического оборудования для размещения и выкладки отдельных групп продовольственных товаров.</p> <p>5. Осуществление эксплуатации торгового оборудования с соблюдением требований предъявляемых к нему.</p>	
ПК 6. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	<p>1. Установление градации качества пищевых продуктов при приемке, хранении и реализации.</p> <p>2. Распознавание дефектов пищевых продуктов при реализации.</p> <p>3. Подготовка товара к инвентаризации.</p> <p>4. Участие в инвентаризации на предприятии.</p> <p>5. Составлении документации по проведенной инвентаризации.</p>	Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка решения проблемных производственных ситуаций. Оценка демонстрации умений при выполнении работ по учебной практике.
ПК 7. Изучать спрос покупателей	<p>1. Определение видов покупательского спроса.</p> <p>2. Изучение спроса на основные группы товаров различными методами.</p> <p>3. Определение основных поставщиков товара в магазин.</p> <p>4. Формирование заявки на поставку товара.</p>	Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка решения проблемных производственных ситуаций. Оценка демонстрации умений при выполнении работ по учебной практике.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и личностных результатов (ЛР) 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.	<p>1. Понимает значимость, своей профессии в современном мире.</p> <p>2. Знаком с задачами и целями коммерческой деятельности.</p> <p>3. Эффективное выполнение самостоятельной работы при освоении профессионального модуля.</p> <p>4. Участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях.</p> <p>5. Добросовестное выполнение учебных обязанностей при освоении ПМ.</p> <p>6. Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.</p> <p>7. Участие в профориентационной деятельности.</p>	Наблюдение и экспертная оценка на лабораторных занятиях, в процессе учебной практики; социологический опрос; анкетирование; оценка материалов портфолио.

	<p>8. Изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.</p> <p>9. Участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях.</p> <p>10. Наличие положительных отзывов с мест прохождения учебной и производственной практики.</p>	
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>1. Эффективное выполнение самостоятельной работы при освоении профессионального модуля.</p> <p>2. Добросовестное выполнение учебных обязанностей при освоении ПМ.</p> <p>3. Выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики).</p> <p>4. Определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели.</p> <p>5. Формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности.</p> <p>6. Обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач.</p> <p>7. Личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения поставленных задач.</p> <p>9. Соблюдение техники безопасности и Сан ПиНов.</p> <p>10. Наличие положительных отзывов с мест прохождения практики.</p> <p>11. Организация собственной деятельности самостоятельно эффективно, используя стандарты предприятия правила торговли.</p> <p>12. Стремление к профессиональному росту.</p>	<p>Экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики.</p> <p>Экспертная оценка решения ситуационных производственных задач.</p> <p>Самооценка результативности и качества выполненной работы.</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>1. Самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации.</p> <p>2. Правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов.</p> <p>3. Правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя.</p> <p>2. Осуществление контроля и оценки</p>	<p>Наблюдение с фиксацией фактов</p> <p>Экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на практических занятиях, в процессе учебной практики.</p> <p>Экспертная оценка решения ситуационных производственных задач.</p>

	<p>собственной деятельности в период прохождения практики.</p> <p>3. Умение нести ответственность за результаты своей деятельности</p>	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<p>1. Оперативный поиск необходимой информации.</p> <p>2. Рациональное распределение времени на все этапы решения задачи.</p> <p>3. Отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач;</p> <p>4. Совпадение результатов самоанализа и экспертного анализа разработанного плана.</p> <p>5. Проявление креативности мышления.</p> <p>6. Осуществляет творческий подход в работе.</p> <p>7. Оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации.</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной практики, во время выполнения практических работ. Экспертная оценка выполненных рефератов, творческих работ.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>1. Работа с различными видами информации.</p> <p>2. Владение различными способами самостоятельного поиска информации.</p> <p>3. Результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности.</p> <p>4. Умение использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной практики, во время выполнения практических работ. Оценка электронных презентаций.</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>1. Использование средств установления контакта.</p> <p>2. Умение задавать различные типы вопросов (открытые, альтернативные).</p> <p>3. Использование приемы активного слушания.</p> <p>4. Владение приемами эффективного бесконфликтного общения.</p> <p>5. Участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы.</p> <p>6. Аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм.</p> <p>7. Соблюдение принципов профессиональной этики.</p> <p>8. Успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения учебной практики, участия в конкурсах.</p>

	мастерами в ходе обучения, с руководителями практики и наставниками с производства.	
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров.	1.Соблюдение требований действующего законодательства, нормативных документов, требований ГОСТов, Технических регламентов и Технических условий. 2. Соблюдение правил внутреннего распорядка предприятия: режим работы, характера работы предприятия, форм организации труда.	Наблюдение и экспертная оценка за реализацией товаров на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ во время учебной практике.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением профессиональных знаний (для юношей).	- участвует в спортивных секциях, соревнованиях; - участвует в тематических мероприятиях, в рамках военно-патриотического воспитания.	- экспертное наблюдение за принятием участия в спортивных секциях, соревнованиях.
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	- осознает себя гражданином и защитником великой страны.	Экспертное наблюдение
ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	- проявляет активную гражданскую позицию; - демонстрирует приверженность принципам честности, порядочности, открытости; - экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	Экспертное наблюдение
ЛР 3 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.	- соблюдает нормы правопорядка; - следует идеалам гражданского общества; - обеспечивает безопасность, прав и свобод граждан России. - предупреждает социально опасное поведение окружающих.	Экспертное наблюдение

<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявляет и демонстрирует уважение к людям труда; - осознают ценность собственного труда. - стремится к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа». 	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине; - принимает традиционные ценности многонационального народа России. 	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявляет уважение к людям старшего поколения; - готов к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. 	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осознаёт приоритетную ценность личности человека; - уважает собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. 	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявляет и демонстрирует уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. - сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. 	<p>Экспертное наблюдение</p>

<p>ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдает и пропагандирует правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; - предупреждает либо преодолевает зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. - сохраняет психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. 	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - заботится о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. 	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявляет уважение к эстетическим ценностям; - обладает основами эстетической культуры. 	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - принимает семейные ценности, готов к созданию семьи и воспитанию детей; - демонстрирует неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. 	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ЛР 13 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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдает в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму; - обладает системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности. 	<p>Экспертное наблюдение</p>

<p>ЛР 14 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Готов соответствовать ожиданиям работодателей: проектно - мыслить, эффективно взаимодействовать с членами команды и сотрудничать с другими людьми; - осознавать выполнять профессиональные требования: ответственность, пунктуальность, дисциплинированность, трудолюбие, критически мыслить; - нацелен на достижение поставленных целей; - демонстрирует профессиональную жизнестойкость. 	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.</p>	<p>- открыт к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ЛР 16 Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, содействующий поддержанию престижа своей профессии.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ставит перед собой цели под возникающие жизненные задачи; - подбирает способы решения и средства развития, содействующие поддержанию престижа своей профессии. 	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ЛР 17 Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ищет нужные источники информации и данные; - воспринимает, анализирует, запоминает и передает информацию с использованием цифровых средств. 	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ЛР 18 Разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, корпоративному дизайну, товарным знакам.</p>	<p>- разносторонне развит, активно выражает отношение к преобразованию общественных пространств, корпоративному дизайну, товарным знакам.</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>

<p>ЛР 19 Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости в условиях развития региона.</p>	<p>- активен, предприимчив, готов к самозанятости в условиях развития региона.</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
---	--	------------------------------