МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ «АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Асбестовский политехникум»
_____ В.А. Суслопаров
«29» июня 2020 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

для профессии
38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»
Форма обучения – очная
Срок обучения 2 года 10 месяцев

Асбест
2020

Программа учебной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 723 от 2 августа 2013 года.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчик:
Орлова В.В., преподаватель первой квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум», г. Асбест

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг

протокол № 6 от «23» 06 2020 г.

Председатель С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом, протокол № 3

«25» 06 2020 г.

Председатель Н.Р. Караваева

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

Акционерное общество
«Центральный универмаг»
наименование организации

подпись

О.А. Любанова
расшифровка подписи

«26» 06 2020 г.

Российская Федерация Свердловская область г. Асбест Акционерное общество «Центральный универмаг» АО «ЦУМ» ИНН

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров»

1.1. Область применения рабочей программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППКРС 39.01.02. Продавец; контролер-кассир в части освоения основного вида профессиональной деятельности **продажа продовольственных товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

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

ПК 2.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.6. Изучать спрос покупателей

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном образовании при подготовке и переподготовке по профессии «Продавец, контролер-кассир» в сфере обслуживания для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования без предъявления требований к опыту работы.

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

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров;
- устанавливать градации качества пищевых продуктов, оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов;
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
- производить подготовку измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- консультировать о свойствах товаров;
- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;
- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;
- производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;
- производить взвешивание товаров и подсчитывать стоимость покупки;

знать:

– классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
– ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
– показатели качества различных групп продовольственных товаров;
– дефекты продуктов;
– особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
– классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;

технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;

– технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
– устройство и принципы работы оборудования;
– типовые правила эксплуатации оборудования;
– нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- закон о защите прав потребителя, правила продажи товаров;
- правила охраны труда;

- методику устного подсчета стоимости покупки;
- арифметические операции на микрокалькуляторе.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики:
использования.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:
всего –180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Продажа продовольственных товаров** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары
ПК 2.2.	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку
ПК 2.3.	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров
ПК 2.4.	Соблюдать условия, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов
ПК 2.5.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования
ПК 2.6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей
ПК.2.7	Изучать спрос покупателей
ОК 1 .	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики ПМ02. Продажа продовольственных товаров

Наименование профессионального модуля	Количество часов производственной практики	Наименование ВПД	Наименование профессиональных компетенций	Виды выполняемых работ	Необходимое оборудование, инструменты, материалы	Количество часов	Место проведения работ
Продажа продовольственных товаров	*180*	**Продажа продовольственных товаров**	**ПК2.1.** Приемка товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	Изучение инструкции П6 и П 7. Оформление сопроводительных документов	Весы ВЭТ- 15 Калькулятор, дневник, ручка, линейка, накладные, акты приемки.	**6**	Учебная лаборатория .
				Заполнение сопроводительных документов, актов приемки	Образцы товаротранспортных накладных, актов приемки, дневник, ручка, линейка		Учебная лаборатория .
				Изучение сертификатов качества, удостоверение качества	Образцы документов удостоверяющих качество товаров, ручка, линейка, дневник.		Учебная лаборатория .
			ПК 2.02. Подготовка товаров к продаже, эксплуатация торгово-технологического	Изучение основных видов торговой мебели и торгового инвентаря.	Рабочая тетрадь, дневник, ручка, линейка. Весы ВНЦ 10, весы ВЭТ15	**12**	Учебная лаборатория .

			оборудования. Особенности пищевой ценности продуктов. Оценка качества	Изучить виды и типы торгового и технологического оборудования, торгового инвентаря для подготовки и продажи продовольственных товаров	Рабочая тетрадь, дневник, ручка, линейка		Учебная лаборатория
				Отработать навыки взвешивания продовольственных товаров на настольных и электронных весах.	Весы ВНЦ 10, Весы ВЭТ 15		Учебная лаборатория
				Изучение технического регламента.	Дневник, ручка, линейка Технический регламент № 88 ФЗ от 12.06.2008		Учебная лаборатория
			ПК 2.03. Торговые расчеты	Процентные вычисления. Товарные вычисления. Вычисления средних величин. Заполнение торговых таблиц	Калькулятор, ручка, тетрадь, дневник Дневник, калькулятор, ручка.	**24**	Учебная лаборатория
				. Вычисления над именованными числами в	Калькулятор, дневник, ручка, тетрадь.		Учебная лаборатория

				торговле. Вычисления веса товаров: массы брутто, нетто и тары.			
				Вычисление стоимости товаров с выдачей сдачи. Выполнение правил расчета с покупателями.	Калькулятор, тетрадь, дневник, линейка, ручка.		Учебная лаборатория
			ПК 2.04 Продажа зерномучных товаров	. Изучение ассортимента зерномучных товаров. Расшифровка маркировки. Оформление ценников	Калькулятор, тетрадь, дневник, ручка.	**18**	Учебная лаборатория
				Изучение ассортимента по натуральным образцам. Изучение правила приемки зерномучных товаров, оценка качества, расшифровка маркировки. Особенности	Дневник, ручка, тетрадь, линейка, рабочая тетрадь.		Учебная лаборатория .
			ПК.2 05 Продажа плодоовощных товаров и пищевых концентратов	Изучить ассортимент плодоовощных товаров. Освоить	Рабочая тетрадь , дневник, ручка, линейка, натуральные	**18**	Учебная лаборатория

				приемы осмотра плодов и овощей. Оценить качество. Расшифровать маркировку.	образцы товаров.		
				Изучить ассортимент пищевых концентратов. Приемка по количеству и качеству	Рабочая тетрадь дневник, ручка, линейка, натуральные образцы товаров		Учебная лаборатория
			ПК 2.06. Продажа вкусовых товаров	Изучить ассортимент вкусовых товаров.	Рабочая тетрадь дневник, ручка, линейка, натуральные образцы товаров	**12**	
			ПК 2.07 Продажа кондитерских товаров.	Изучение ассортимента и показателей качества кондитерских товаров, особенности маркировки, упаковки, хранения. Правила продажи кондитерских товаров. Оформление ценников	Рабочая тетрадь , дневник, ручка, линейка, натуральные образцы товаров	**12**	Учебная лаборатория
			ПК 2.08 Продажа вкусовых товаров, алкогольных, слабоалкогольных и	Изучение ассортимента. Упаковка маркировка,	Рабочая тетрадь , дневник, ручка, линейка, натуральные	**18**	Учебная лаборатория

			безалкогольных товаров, табачных изделий.	хранение товаров. Оформление ценников	образцы товаров		
			ПК.2.09 Продажа молока и молочных товаров.	Изучение ассортимента. Расшифровка маркировки, упаковка и хранение товаров. Правила продажи. Решение задач. Консультация	Рабочая тетрадь , дневник, ручка, линейка, натуральные образцы товаров	**12**	Учебная лаборатория
			ПК.2.10 Продажа пищевых жиров, яиц и яичных товаров	Изучение ассортимента. Особенности продажи. Упаковывание, расшифровка маркировки, правила хранения	Рабочая тетрадь , дневник, ручка, линейка, натуральные образцы товаров	**18**	Учебная лаборатория
			ПК.2.11 Продажа мяса и мясных товаров	Изучение ассортимента. Расшифровка маркировки, упаковка и хранение товаров. Правила продажи. Решение задач. Консультация	Дневник, ручка. Линейка, каталоги. Правила продажи, закон о защите прав потребителя	**12**	
			ПК.2.12 Продажа рыбы и рыбных товаров.	Изучение технического регламента	Рабочая тетрадь , дневник, ручка, линейка, натуральные образцы товаров	**12**	Учебная лаборатория

			Дифференцированный зачет			**6**	Учебная лаборатория
						180	

3.2. Содержание обучения по учебной практике по ППКРС 38.01.02 «Продавец, контролер - кассир»

ПМ02 Продажа продовольственных товаров

Наименование профессионального модуля (ПМ), вида профессиональной деятельности, профессиональных компетенций,		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
ПМ 02 Продажа продовольственных товаров			**180**	
ВПД Продажа продовольственных товаров				
Тема 1.1. Приемка товаров по количеству и качеству	**Содержание**		**6**	
	1.	Ознакомление с правилами приемки товаров по количеству и качеству согласно инструкциям П.6 и П.7.	2	3
	2.	Изучение сопроводительных документов и оформление сопроводительных документов	2	
	3	Расшифровка маркировки, эксплуатационных знаков. Определения сроков реализации, оформление ценников.	2	3
Тема 1.2. Подготовка к работе и эксплуатация торгово-технологического оборудования и охрана труда. Классификация групп, подгрупп и видов продовольственных товаров	**Содержание**		**12**	
	1	Классификация, назначение, отдельных видов торгового оборудования. Устройство и принципы работы оборудования; типовые правила эксплуатации оборудования. Охрана труда и техника безопасности на предприятии.	6	**3**
	2	Работа на весоизмерительном оборудовании ВНЦ 10. Взвешивание товара в режиме «Тара» Работа на весоизмерительном оборудовании ВЭТ 15. Взвешивание товара в режиме «Тара».	6	
Тема 1.3 Торговые расчеты	**Содержание**		**30**	
	1	Сокращенные приемы устных вычислений с применением микрокалькулятора Приемы выполнения основных арифметических действий: сложение, вычитания.	6	3
	2	Вычисления над именованными числами в торговле. Вычисления стоимости товаров с применением устного скоростного счета	6	**3**

	3	Вычисления стоимости покупки, состоящей из долей килограмма	6	
	4	Виды процентных вычислений. Вычисление процента стоимости покупки.	6	
	5	Определение массы брутто и нетто товара .Вычисление веса товаров: массы брутто, нетто и тары.	6	
Тема 1.4 Ассортимент зерномучных товаров	**Содержание**		**18**	
	1	Распознавание ассортимента круп. Определение дефектов круп. Изучение маркировки, упаковки и сроков реализации.	6	
	3	Распознавание ассортимента муки и макаронных изделий. Определение дефектов макаронных изделий и муки.	6	**3**
	4	Распознавание ассортимента хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий Распознавание дефектов хлебобулочных изделий. Упаковка, маркировка ,хранение..	6	
Тема 1.5 Ассортимент плодоовощных товаров и пищевых концентратов	**Содержание**		**18**	
	1	Распознавание ассортимента свежих плодов и овощей по всем признакам . Определение дефектов плодов и овощей	6	**3**
	2	Распознавание ассортимента переработанных плодоовощных товаров (консервы) по всем признакам. Определение дефектов.	6	
	4	Изучение ассортимента пищевых концентратов. Определение качества и дефекты пищевых концентратов	6	
Тема 1.6 Ассортимент кондитерских товаров.	**Содержание**		**12**	
	1	Распознавание ассортимента карамельных изделий, шоколада, конфет, ириса, драже по всем признакам. Распознавание сроков реализации, требования к качеству изделий.	6	**3**
	2	Изучение ассортимента мармелада, пастильных изделий, мучны кондитерских изделий, восточных сладостей. Изучение упаковк маркировки, сроков хранения	6	
Тема 1.7 Ассортимент вкусовых товаров.	**Содержание**		**6**	
	1	Распознавание ассортимента приправ, пряностей по всем признакам. Распознавание ассортимента чая, кофе по всем признакам Определение дефектов вкусовых товаров. Упаковка, маркировка, хранение вкусовых товаров.	6	**3**

Тема 1.8 Ассортимент алкогольной и слабоалкогольной продукции.	**Содержание**		**12**	
	1	Распознавание ассортимента Водки, Виноградных вин и Коньяк по всем признакам. Распознавание ассортимента слабоалкогольной продукции.	6	**3**
	3	Распознавание акцизных марок. Маркировка, упаковка, хранени Особенности продажи алкогольной продукции.	6	
Тема 1.9 Ассортимент табачных товаров.	**Содержание**		**6**	
	1	Распознавание ассортимента табачных изделий по всем признак Требование к качеству. Маркировка, упаковка, хранение.	6	**3**
Тема 1.10. Ассортимент молока и молочных товаров.	**Содержание**		**12**	
	1	Распознавание ассортимента молока и кисломолочных продукто Правила продажи молочных товаров. Упаковка, хранение.	6	**3**
	2	Распознавание ассортимента молочных консервов по всем признакам. Распознавание ассортимента сыров по всем признакам . Упаковка маркировка, хранение.	6	
Тема 1.11. Ассортимент яиц и яичных товаров.	**Содержание**		**6**	
	1	Распознавание ассортимента яиц и яичных товаров по всем признакам Требование к качеству. Правила продажи, упаковка, маркировка , хранение.	6	**3**
Тема 1.12 Ассортимент пищевых жиров.	**Содержание**		**6**	
	1	Распознавание ассортимента растительного масла животных топленых жиров маргарина и маргариновой продукции. Требование к качеству, маркировка, упаковка, хранение	6	**3**
Тема 1.13. Ассортимент мяса и мясных товаров	**Содержание**		**18**	
	1	Изучение ассортимента мяса животных, птицы и дичи, субпродуктов. Изучение ассортимента мясных полуфабрикатов	6	**3**
	2	Распознавание ассортимента колбасных изделий, мясокопченостей. Требования к качеству. Изучение маркировки упаковки, условия хранения.	6	
	3	Распознавание ассортимента мясных консервов. Требование к качеству. Изучение маркировки упаковки, условия хранения.	6	

Тема 1.14. Ассортимент рыбы и рыбных товаров.	**Содержание**		**12**	
	1	Распознавание ассортимента живой, охлажденной и мороженой рыбы по всем признакам.	3	**3**
	2	Распознавание ассортимента рыбных консервов и пресервов по всем признакам.	3	
	3	Распознавание ассортимента соленой, копченой рыбы , а также балычных изделий и икры рыб.	3	
	4	Распознавание ассортимента нерыбных морепродуктов.	3	**3**
	Дифференцированный зачет		**6**	
			180	

Для характеристики уровня освоения профессиональных компетенций используются следующие обозначения:
1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинета товароведения; организации и технологии розничной торговли; санитарии и гигиены.

Лаборатории: торгово-технологического оборудования; учебный магазин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- рабочее место преподавателя
- рабочие места обучающихся
- шкафы и стеллажи для хранения учебно-методических материалов
- доска
-комплект бланков документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия

Технические средства обучения:

- ПК с лицензированным программным обеспечением
- доступ в сеть Интернет

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику которую рекомендуется проводить концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы.- М.: Изд- во НОРМА, 2007 г.
2. Райкова Е.Ю. Теория товароведения – М.: ИЦ «Академия»; Мастерство, 2009.- 240 стр
3. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Учебник для вузов / под ред. Л.Г.Елисеевой - кол.авторов. - М.: Высшая школа, 2006

4.Карташова Л.В. Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров. - М: Деловая литература, 2005

5. Карташова Л.В., Николаева М.А., Печниховя Е.Н. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения/ Учеб. для ССУЗов. - М.: Деловая литература, 2005
6. Карташова Л.В. Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров. - М.: Деловая литература, 2006
7. Худякова О.Д., Николаева М.А. Оценка качества продовольственных товаров растительного происхождения. Учеб. пособие. - М.: ОЦПКРТ, 2005

Жулидов СИ. Сборник задач по товароведению продовольственных товаров. - М.: ОЦПКРТ, 2005

Дополнительные источники:

Сероштан М.В.Качество непродовольственных товаров.- М, Маркетинг, 2010

Журналы «Коммерсант», «Современная торговля»

«Торговая газета», «Российская торговля»

Справочник товароведа продовольственных товаров. - М.: Колос, 2005

Николаева М А. Товароведная характеристика йогуртов. Учеб лекция - М.: ОЦПКРТ, 2005

Николаева М.А. Новое в классификации и ассортименте мороженного. Учеб. лекция - М.: ОЦПКРТ, 2006

Хлебников В.М. Экспертиза мяса и мясных продуктов. Учебное пособие. - М.: «Дашков и К», 2005

Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых

продуктов / СанПиН 2.3.2.1324-03
Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов / СП 2.3.6.1066-01
Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами -13(40).2004
Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С. и др. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов / Учебник для вузов - М.: Изд. центр «Академия», 2005
Коснырева Л.М., Криштафович В.И., Позняковский В.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов. Учебник. - М.: Изд.центр «Академия», 2005
Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т.Г.Родина, М.А.Николаева, Л.Г.Елисеева и др.; под ред Т.Г.Родиной. - М.: КолосС, 2007
Журналы "Спрос", "Витрина", "Питание и общество", "Российская Торговля", Справочник руководителя торгового предприятия
Справочник товароведа продовольственных товаров. - М: Колос, 2002
24.Химический состав российских продуктов. Справочник / под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2006
25.Донченко Л.В., Надыкта В.Д. История основных пищевых продуктов. - М.: ДеЛи принт, 2005
26.Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. Учебник для вузов. - М.: Изд.центр «Академия», 2005
27.Худякова О.Д., Николаева М,А, Ликероводочные изделия. — М.: ОЦПКРТ, 2005
28.Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов / СП.2.3.6.1066-01
29.Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов / СанПиН 2.3.2.1324-03
30.Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами - 13(40)-2004

Интернет-ресурсы

www. znaytovar.ru
www. tovaroved.zuzu.ru
www. profnplus.ru
www. tovarovedenie.org

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером в форме дифференцированного зачета. По завершению учебной практики обучающийся проходит, производственную практику, а затем квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители техникума и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, разработанной в техникуме

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров	Проверяет качество по органолептическим показателям, комплектность и количественные характеристики непродовольственных товаров на соответствие требованиям нормативных документов	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.	Осуществляет подготовку товаров к продаже, размещает товары в торговом зале и выкладывает на торгово-технологическом оборудовании, учитывая их потребительские свойства и правила товарного соседства.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	Обслуживает покупателей и предоставляет достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации и правилах ухода.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	Осуществляет контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых	Проверка сопроводительных документов произведена верно, в соответствии с требованиями нормативных документов.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.

сопроводительных документов на поступившие товары.	Подсчет количества товаров произведен верно. Определение качества товаров по органолептическим показателям произведено верно, в соответствии с требованиями стандартов и технических регламентов. Приёмка товаров произведена последовательно согласно требованиям нормативных документов и правил техники безопасности	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку	Подготовка товаров к продаже произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией. Размещение товаров произведено верно, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности. Выкладка товаров произведена верно, в соответствии с планограммой и правилами техники безопасности.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	Эксплуатация весоизмерительного оборудования произведена верно, в соответствии с нормативно- технической документацией и правил техники безопасности. Эксплуатация немеханического оборудования и торгового инвентаря произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.

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	Понимает цели и задачи своей профессиональной деятельности Принимает участие в конкурсах профессионального мастерства, в выставках, в профориентационных мероприятия	Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры, конкурсы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов ее достижения, определенных руководителем	Организовывает собственную деятельность в стандартной ситуации	Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- Анализирует рабочую ситуацию, с учетом запросов потребителей - осуществляет текущий и итоговый контроль собственной деятельности, осуществляет оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Наблюдение за процессом аналитической деятельности, формирование самооценки и аналитической оценки
ОК 4. Осуществлять поиск и информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Использует различные информационные источники, в том числе интернет-ресурсы, для эффективного выполнения профессиональных задач	Наблюдение за организацией работы с информацией, за соблюдением технологии изготовления продукта, за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством
ОК 5 использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности;	- организует конструктивное общение с клиентом; - применять различные средства, техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;	Наблюдение за организацией работы с информацией, за соблюдением технологии изготовления продукта, за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством
ОК 6 работать в команде,	- использовать приемы саморегуляции поведения в	Наблюдение за организацией работы с информацией, за

эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	процессе межличностного общения; определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности - соблюдать правила профессиональной этики	соблюдением технологии изготовления продукта, за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией	Наблюдение за организацией работы с информацией, за организацией коллективной деятельности.

Разработчики:

ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»
В.В. Орлова мастер производственного обучения высшей квалификационной категории.