МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БАТАЙСКИЙ ТЕХНИКУМ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА И СТРОИТЕЛЬСТВА ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА П.А. ПОЛОВИНКО»

Рассмотрена на заседании
Педагогического совета
Протокол №_____
От «____» _____ 20__ г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Старостина

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
по профессии СПО
38.01.02
«ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР-КАССИР»

Согласована на заседании
методического объединения
«Повар, кондитер.
Продавец, контролер-кассир»
Протокол № _____
От «____» _____ 20____ г.
Председатель МО
_____ Е.Н. Назарова

Рабочая программа ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров» разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО **100701.01** «Продавец, контролер-кассир» 02.08.2013 №723;
- Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (№29200 от 30.07.2013);
- Учебного плана ГБПОУ РО «БТЖТиС имени Героя Советского Союза П.А. Половинко» по профессии СПО: **38.01.02** «Продавец, контролер-кассир».

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Батайский техникум железнодорожного транспорта и строительства имени Героя Советского Союза П.А. Половинко».

Разработчик: Е.Н. Клименко - мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ «ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3.	СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»	7
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»	14
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы.

Программа профессионального модуля, является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО **38.01.02**

«Продавец, контролер-кассир»

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 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 хранения, 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников.

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:

обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов;

создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;

использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

знать:

классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; особенности пищевой ценности пищевых продуктов; ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

показатели качества различных групп продовольственных товаров; дефекты продуктов;

особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.

классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; 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 потребителей; правила охраны труда.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 984часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 224 часа; самостоятельной работы обучающегося 112 часов;
учебной практики- 216 часов;
производственной практики- 432 часа.

2. Результаты освоения профессионального модуля.

Результатом освоения программы 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 хранения, 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 будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК3.	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.
ОК6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка	984
Самостоятельная работа ***(не более 20%)***	112
Обязательная учебная нагрузка	872
в том числе:	
теоретическое обучение	224
лабораторные занятия	-
практические занятия	116
Контрольная работа	2
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	2

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля 02 по профессии 38.01.2. "Продавец, контролер-кассир"

Кодыпрофессиональныхкомпетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов *(макс. учебная нагрузка и практики)*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			*Практика*	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	*Производственная, часов* (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1 – 2.7	МДК 02.01 Продажа продовольственных товаров	*552*	*224*	*120*	*112*	*216*	*
	Производственная практика, часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)*	*432*					*432*
	Всего:	*984*	*224*	*120*	*112*	*216*	*432*

3.2.Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 02 Продажа продовольственных товаров.

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
МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами			**224**	
Раздел 1	**Содержание**		**10**	**2**
Правила охраны труда	1	Введение в предмет. Специфика организации труда в торговле.	2	1,2
	2	Правовые и организационные основы охраны труда Законодательство РФ по охране труда. Органы государственного надзора, ведомственного и общественного контроля за состоянием охраны труда в торговле, их функции.	2	
	3	Организация работы по охране труда в торговых предприятиях. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Понятие, причины, виды, оформление материалов расследования несчастных случаев и их учет. Мероприятия по предупреждению травматизма и заболеваемости в предприятиях торговли	2	
	4	Электробезопасность. Понятие, факторы, вызывающие поражение человека электрическим током. Виды электротравм. Причины электротравматизма. Средства защиты человека от поражений электрическим током Правила техники безопасности при эксплуатации электрооборудования.	2	
	5	Пожарная безопасность. Организация пожарной охраны в торговых предприятиях. Правила и инструкции по пожарной безопасности Техника безопасности при эксплуатации торгового оборудования Правила безопасности при эксплуатации различных типов торгово- оборудования. Оказание первой помощи пострадавшим	2	

Раздел 2 Эксплуатация и обслуживание торгово-технологического оборудования			**32**	**2**
Тема 2.1. Торговое оборудование на предприятиях торговли	1.	Классификация, назначение отдельных видов торгового оборудования (весоизмерительное, холодильное, подъемно-транспортное, контрольнокассовое, немеханическое оборудование и инструменты)	4	1,2
	2.	Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию (весоизмерительном, холодильное, подъемно-транспортное, контрольнокассовое, немеханическое оборудование и инструменты).	4	
	3.	Устройство и принципы работы оборудования (весоизмерительное, холодильное, подъемно-транспортное, контрольно-кассовое, немеханическое оборудование и инструменты)	4	
	4.	Типовые правила эксплуатации оборудования (весоизмерительное, холодильное, подъемно-транспортное, контрольно-кассовое, немеханическое оборудование и инструменты) Правила охраны труда	4	
		Практическое занятие № 1-4 «Весоизмерительное оборудование»	16	
Самостоятельная работа при изучении раздела1 ПМ 02.			8	
Тематика домашних заданий: -изучение торгового оборудования и правила эксплуатации -составить схематично органы государственного надзора, ведомственного и общественного контроля за состоянием охраны труда в торговле, их функции; -подготовить знаки по электробезопасности; -подготовить символику средств пожаротушения: -подготовка рефератов (портфолио) по предупреждению травматизма на производстве.				
Раздел 3. Товароведение продовольственных товаров			**182**	
Тема 3.1 Введение в товароведение	**Содержание**		**16**	**2**
	1.	Развитие науки товароведения. Кодирование товаров. Распознание	4	1,2

продовольственных товаров		маркировочных знаков. Классификация продовольственных товаров.		
	2.	Пищевая ценность продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров.	4	
	Практические занятия №5 Заполнение таблиц по значению химических веществ для организма человека. **Практические занятия №6** Работа со стандартами.		8	
		Самостоятельная работа при изучении раздела1 ПМ 02.	**8**	
		Содержание	**18**	**2**
Тема: Зерномучные товары				
	1.	Крупы: пищевая ценность. Ассортимент круп, качество. Мука.	2	1,2
	2.	Макаронные изделия.	2	
	3.	Хлеб: ценность, виды. Качество, дефекты, болезни. Булочные изделия.	2	
	4.	Бараночные изделия. Сухари, соломка. Диетические хлебобулочные изделия. Пироги, пирожки.	2	
	5.	**Практические занятия №7-10**	10	
		Самостоятельная работа при изучении раздела №3 ПМ 02.	**10**	
Тема: Плодоовощные товары		**Содержание**	**26**	**2**
	1.	Клубнеплоды. Корнеплоды. Капустные. Томатные.	2	
	2.	Тыквенные овощи. Луковые овощи. Бобовые овощи. Пряные. Листовые овощи.	2	1,2
	3.	Семечковые плоды. Косточковые плоды. Субтропические плоды. Тропические плоды. Ягоды. Орехоплодные.	2	
	4.	Переработанные овощи. Переработанные плоды.	2	
		Контрольная работа№1 Пищевая ценность ассортимент и товароведные характеристика зерномучных товаров, плодоовощных товаров	2	
		Практические занятия№11-14 Ознакомления с сортами.	16	
		Самостоятельная работа при изучении раздела № 3 ПМ 02.	**12**	
	1.	Оценка качества товаров по органолептическим показателям		
Тема: Крахмал. Сахар. Мед. Кондитерские товары		**Содержание**	**20**	2
	1.	Крахмал. Сахар. Мед.	2	1,2
	2.	Кондитерские товары.	6	

	3.	**Практическое занятие № 15-16**	12	
		Самостоятельная работа при изучении раздела №3 ПМ 02.	**8**	1,2
	1	Оценка качества товаров по органолептическим показателям		
Тема: Вкусовые товары		**Содержание**	**30**	2
	1.	Чай. Чайные напитки. Кофе. Кофейные напитки.	2	1,2
	2.	Пряности. Приправы.	2	
	3.	Безалкогольные напитки. Соки. Минеральные воды. Слабоалкогольные напитки. Пиво.	4	
	4.	Алкогольные напитки. Характеристика видов. Ликероводочные изделия. Характеристика видов. Коньяк. Ром. Виски. Плодово-ягодные вина. Виноградные вина. Характеристика видов. Табачные изделия. Характеристика видов.	4	
	5.	Зарубежные алкогольные напитки. О вреде алкоголя на организм человека.	2	
		Практические занятия № 17-20	16	
		Самостоятельная работа при изучении раздела №3 ПМ 02.	**10**	
Тема: Молочные товары		**Содержание**	**22**	
	1.	Молоко. Сливки. Молочные консервы. Сухие молочные продукты.	2	1,2
	2.	Кисломолочные продукты. Характеристика видов.	2	
	3.	Твердые сычужные сыры. Характеристика видов. Мягкие сычужные сыры. Характеристика видов. Рассольные сыры. Переработанные сыры.	2	
	4.	Мороженое. Характеристика видов.	2	
	5.	**Практические занятия № 21-24**	14	
		Самостоятельная работа при изучении раздела№3 ПМ 02.	**12**	
Тема: Яичные товары		**Содержание**	**2**	**2**
	1.	Яйца куриные. Перепелиные. Яичные продукты.	2	1,2
		Самостоятельная работа при изучении раздела№3 ПМ 02	10	
Тема: Пищевые жиры	1.	**Содержание**	**8**	
	2.	Растительные масла. Топленые животные жиры. Маргарин. Кулинарные жиры. Ознакомление с ас.	4	1,2
	3.	**Практическое занятие № 25**	4	
		Самостоятельная работа при изучении раздела №3 ПМ 02.	**10**	1,2

	1.	Определение качества продовольственных товаров по органолептическим показателям. Распознавание дефектов продовольственных товаров		
Тема: Мясные товары		**Содержание**	**22**	2
	1.	Мясо разных видов животных. Пищевая ценность. Ткани. Мясные субпродукты. Мясные полуфабрикаты. Мясо домашней птицы. Характеристика мяса.	4	1,2
	2.	Вареные колбасы. Ассортимент.	2	
	3.	Полукопченые колбасы. Характеристика видов.	2	
	4.	Копченые колбасы. Характеристика видов. Мясные копчености. Мясные консервы.	2	
		Практические занятия№26-29	12	
		Самостоятельная работа при изучении раздела №3 ПМ 02.	**12**	
Тема: Рыбные товары		**Содержание**	**14**	2
	1	Семейства рыб. Пищевая рыба. Рыба живая, охлажденная. Мороженая рыба.	2	1,2
	2	Соленая рыба. Сушеная. Вяленая рыба. Копченая рыба. Балычные изделия.	2	
	3	Рыбные консервы. Рыбные пресервы. Икра рыбная. Нерыбные продукты моря.	2	
		Практические занятия №30-32	8	
		Самостоятельная работа при изучении раздела № 3 ПМ 02.	**12**	
Раздел 4 Защита прав потребителей		**Содержание**	**4**	2
		Правовое регулирование отношения в области защиты прав потребителей. Право потребителей на просвещение в области защиты прав потребителей. Качество товара. Права и обязанности изготовителя.	2	1,2
		Дифференцированный зачет	**2**	
Тематика домашних заданий **Самостоятельная работа при изучении раздела№1, 2 ПМ 02.** -подготовка отчетов по экскурсии по теме Немеханическое и механическое торговое оборудование на предприятиях торговли; -оформление презентаций по теме Немеханическое и механическое торговое оборудование на предприятиях торговли; -работа с учебной и специальной технической литературой; -подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя; -оформление практических работ по теме Немеханическое и механическое торговое оборудование на предприятиях торговли				

Учебная практика. Виды работ -подготовка измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования к работе; -применение в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ 02.		
Примерная тематика домашних заданий -подготовка рефератов по теме Товароведная характеристика основных групп товаров (по отдельным группам товаров). -подготовка отчетов по экскурсии по теме Общие сведения о продовольственных товарах, Товароведная характеристика основных групп товаров -оформление презентаций по теме Товароведная характеристика основных групп товаров -работа с учебной и технической литературой по теме Товароведная характеристика основных групп товаров -подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя -оформление практических работ по теме Товароведная характеристика основных групп товаров -заполнение таблиц ассортимента и химического состава основных групп продовольственных товаров -заполнение схем классификации продовольственных товаров -заполнение таблиц определение качества основных групп продовольственных товаров в соответствии с нормативно-технической документацией (Гост Р) **-поиск информации в интернет ресурсе.**		
Учебная практика **Виды работ** Изучение торгово-технологического процесса в торговом предприятии: -идентификация различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); -установление градации качества пищевых продуктов; -оценка качества продовольственных товаров по органолептическим показателям; -распознавание дефектов продовольственных товаров; -подсчет энергетической ценности продукта; -подготовка инвентаря и инструментария торгового оборудования к работе; -фасовка, взвешивание, упаковка продовольственных товаров; -приемы и способы выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании; -создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров; -способы укладки товаров на хранение; -методы продажи товаров; -организация рабочего места; -правила продажи отдельных групп продовольственных товаров; -учет товарно-материальных ценностей; -изучение покупательского спроса; -поиск информации в интернет ресурсе.	216	
Производственная практика Виды работ: приемка товаров по количеству и качеству -оформление сопроводительных документов. -размещение товаров на хранение	432	

-подготовка товаров к продаже -размещение и выкладка товаров в торговом зале -организация рабочего места и безопасность труда в процессе обслуживания покупателей -обслуживание покупателей в продовольственных магазинах с различными методами продажи товаров -продажа различных групп товаров с применением измерительного, механического и контрольно-кассового оборудования -изучение покупательского спроса -инвентаризация товарно-материальных ценностей -приемка товаров по количеству и качеству. -оформление сопроводительных документов. -размещение товаров на хранение -подготовка товаров к продаже -размещение и выкладка товаров в торговом зале -организация рабочего места и безопасность труда в процессе обслуживания покупателей -обслуживание покупателей в продовольственных магазинах с различными методами продажи товаров -продажа различных групп товаров с применением измерительного, механического и контрольно-кассового оборудования -изучение покупательского спроса -инвентаризация товарно-материальных ценностей.		
ВСЕГО	984	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов; учебного магазина.

1.Оборудование учебного магазина:

-рабочее место преподавателя;

-рабочие места по количеству обучающихся;

-учебно-методический комплекс по темам;

-нормативно-техническая документация;

-комплект учебно-методической документации;

-комплект учебно-наглядных пособий;

-комплект инвентаря и инструментария;

-натуральные образцы товаров;

-торговое немеханическое оборудование;

-торговое механическое оборудование;

-упаковочный материал;

-комплект калькуляторов;

-стенд Защиты прав потребителей;

-средства индивидуальной защиты;

-аптечка

2. Технические средства обучения -мультимедийный проектор;

-принтер;

-сканер;

-программное обеспечение общего назначения

3.Залы:

-библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

-натуральные образцы товаров;

-торговый инвентарь и инструментарий;

-торговое немеханическое оборудование;

-торговое механическое оборудование;

-нормативно-техническая документация

Реализация программы модуля предполагает обязательную концентрированную производственную практику.

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

Основные источники:

1.Г.С. Косарева Продажа продовольственных товаров.М: Академия, 2017г - 288 стр.
2.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, М: Академия, 2015г - 304стр.
3.Парфентьева Т.Р., Миронова Н.Б, Оборудование торговых предприятий, М: ПрофОбрИздат, 2013г - 128 стр.
11.Интернет-сайт Шр:/Лулулу.сотоФ1у.га/&обсоттоФ1;у/72. §1йт1 (сайт о плавленых сырах и их классификации)
12.Интернет-сайт Ы4р://ги. шк1реФа.ог§/шк1/Молоко, сыр.

Дополнительные источники:

1. Постановление Правительства РФ № 745 от 30.07.1993г и дополнение к нему №904 от 07.08.1998г «О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением»
2. Типовые правила эксплуатации торгового механического оборудования
3. Закон РФ О защите прав потребителей, М: "Кодекс", 2013г-32стр.
4. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров рабочая, тетрадь, М: Академия,2013г-96стр
5. Никитченко Л.И Контрольно-кассовые машины, учебное пособие М: Академия, 2013г -72 стр.
6. Никитченко Л.И. Оборудование торговых предприятий, рабочая тетрадь, М: Академия, 2013г - 96 стр.
7. Никифорова Н.С., Новикова А.М. Справочник по товароведению продовольственных товаров, том 1, М: Академия, 2014г-3 84стр.
8. Голубкина Т.С., Никифорова Н.С. Справочник по товароведению продовольственных товаров, том 2, М: Академия,2014г -336стр.

Дополнительные источники:

9. Постановление Правительства РФ № 745 от 30.07.1993г и дополнение к нему №904 от 07.08.1998г «О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением»
10. Типовые правила эксплуатации торгового механического оборудования
11. Закон РФ О защите прав потребителей, М: "Кодекс", 2013г-32стр.
12. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров рабочая, тетрадь, М: Академия,2014г-96стр
13. Никитченко Л.И Контрольно-кассовые машины, учебное пособие М: Академия, 2013г -72 стр.
14. Никитченко Л.И. Оборудование торговых предприятий, рабочая тетрадь, М: Академия, 2013г - 96 стр.
15. Никифорова Н.С., Новикова А.М. Справочник по товароведению продовольственных товаров, том 1, М: Академия, 2014г-3 84стр.
16. Голубкина Т.С., Никифорова Н.С. Справочник по товароведению продовольственных товаров, том 2, М: Академия,2014г -336стр.

4.3Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля базируется на изучении обще профессиональных дисциплин «Организация и технология розничной торговли», «Основы деловой культуры», «Санитария и гигиена», «Основы бухгалтерского учета», «Безопасность жизнедеятельности».

Реализация программы модуля предполагает концентрированную производственную практику.

Производственная практика должна проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика проводится концентрированно на рабочих местах торговых предприятий согласно заключенным договорам.

Обязательным условием допуска к производственное практике в рамках профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров» является освоение междисциплинарного курса «Розничная торговля продовольственными товарами» и учебной практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Продажа продовольственных товаров» и профессии «Продавец, контролер-кассир».

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование соответствующее профилю модуля.

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 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	-демонстрация умения: -приемка товаров по количеству и качеству, комплектности соблюдена в соответствии с инструкциями о порядке приемки товаров (П-6, П-7); -сопроводительные документы заполнены правильно в соответствии с требованиями инструкций	-выполнение выпускной практической квалификационной работы; -тестирование и устный опрос; -выполнение практической работы; -выполнение домашних и самостоятельных работ; -выполнение производственных заданий в рамках учебной и производственной практики -проверочные работы по учебной практике профессионального модуля; -квалификационный экзамен.
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	-демонстрация умения: - выбора торгового инвентаря и инструментария для подготовки товаров к продаже произведен в соответствии с группой продовольственных товаров; -подготовки отдельных видов продовольственных товаров к продажи выполнена в технологической последовательности; -размещения продовольственных товаров в торговом зале обосновано в соответствии с санитарными, технологическими требованиями; -выкладки продовольственных товаров с использованием основных методов и приемов; -оформления прилавочных и внутри магазинных витрин.	-выполнение выпускной практической квалификационной работы; -тестирование и устный опрос; -выполнение практической работы; -выполнение домашних и самостоятельных работ; -выполнение производственных заданий в рамках учебной и производственной практики -проверочные работы по учебной практике профессионального модуля; -квалификационный экзамен.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	-демонстрация умения: - идентификации основных групп товаров в соответствии с классификацией продовольственных товаров; -информация о товаре, маркировке и упаковке отдельных продовольственных товаров определены правильно; -консультирование покупателей о потребительских свойствах продовольственных товаров; -оценка качества продовольственных товаров в соответствии с требованиями нормативнотехнической документацией.	-выполнение выпускной практической квалификационной работы; -тестирование и устный опрос; -выполнение практической работы; -выполнение домашних и самостоятельных работ; -выполнение производственных заданий в рамках учебной и производственной практики -проверочные работы по учебной практике профессионального модуля; -квалификационный экзамен.
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	-демонстрация умения: - порядок и сроки проведения сохранности товарно-материальных ценностей выполнен последовательно в соответствии с Законом РФ «О бухгалтерском учете» -правильно выбраны методы контроля сохранности товарно-материальных ценностей; -документы контроля сохранности товарно-материальных ценностей оформлены правильно в соответствии с Инструкцией об учете товароматериальных ценностей.	-выполнение выпускной практической квалификационной работы; -тестирование и устный опрос; -выполнение практической работы; -выполнение домашних и самостоятельных работ; -выполнение производственных заданий в рамках учебной и производственной практики -проверочные работы по учебной практике профессионального модуля; -квалификационный экзамен.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	-демонстрация умения: -производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; -использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.	-выполнение выпускной практической квалификационной работы; -тестирование и устный опрос; -выполнение практической работы; -выполнение домашних и самостоятельных работ; -выполнение производственных заданий в рамках учебной и производственной практики -проверочные работы по учебной практике профессионального модуля; -квалификационный экзамен.
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	-демонстрация умения: -Соблюдения сохранности товарно-материальных ценностей.	-выполнение выпускной практической квалификационной работы; -тестирование и устный опрос; -выполнение практической работы; -выполнение домашних и самостоятельных работ; -выполнение производственных заданий в рамках учебной и производственной практики -проверочные работы по учебной практике профессионального модуля; -квалификационный экзамен.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	-демонстрация умения: -Изучения спроса покупателей на определенную группу товаров.	-выполнение выпускной практической квалификационной работы; -тестирование и устный опрос; -выполнение практической работы; -выполнение домашних и самостоятельных работ; -выполнение производственных заданий в рамках учебной и производственной практики -проверочные работы по учебной практике профессионального модуля; -квалификационный экзамен.