

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании
МО кулинарных групп
Протокол № 1 от «28» 08 2015г.
Руководитель МО



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Продажа продовольственных товаров

**По программе профессиональной подготовки продавца
продовольственных товаров (гастрономических и молочных)**

Форма обучения – очная
Срок обучения 3 месяца

2015 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Продажа продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля предназначена для дополнительного профессионального образования по программе профессиональной подготовки **продавец продовольственных товаров (гастрономических и молочных)** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Продажа продовольственных товаров» и предназначена для освоения **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.

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

ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров»

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, плодовоовощных, 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 потребителя
- правила охраны труда

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров»: 118 часов, из них
МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами 118 часов, из них практических – 60 часов.

1.4. Итоговая аттестация: в форме зачета

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров»

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 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 МОДУЛЯ
ПМ. 02 «Продажа продовольственных товаров»

3.1. Тематический план МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами

Код профессиональной компетенции	Наименования разделов и тем профессионального модуля	Всего часов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	
ПК 2.1. ПК 2.5.	Раздел 1. Приемка товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов	76	62	30	14
	Тема 1.1. Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования (для приемки товаров)		8	4	
	Тема 1.2. Проверка качества различных групп продовольственных товаров		50	24	
	Тема 1.3. Проверка количественных характеристик продовольственных товаров		4	2	
ПК 2.2. ПК 2.4. ПК 2.5.	Раздел 2. Подготовка продовольственных товаров разных групп к продаже, размещению и выкладке	42	30	18	12
	Тема 2.1. Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования (для подготовки, размещения и выкладки продовольственных товаров)		10	4	
	Тема 2.2. Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов		6	4	
	Тема 2.3. Подготовка к продаже различных групп продовольственных товаров		6	4	
	Тема 2.4. Размещение и выкладка различных групп продовольственных товаров		8	6	
ПК 2.3.	Раздел 3. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных	22	16	10	6

	продовольственных товаров				
	Тема 3.1. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров		16	10	
ПК 2.6.	Раздел 4. Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей	10	6	4	4
	Тема 4.1. Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей		6	4	
ПК 2.7.	Раздел 5. Изучение спроса покупателей	12	4	2	8
	Тема 5.1. Изучение спроса покупателей		4	2	
Всего		162	118	60	44

Раздел 1 ПМ 02

Приемка товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов (62 часа)

№ урока	Содержание
Тема 1.1. Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования (для приемки товаров) (8 часов)	
1.	Классификация весоизмерительного оборудования. Устройство и принцип работы весоизмерительного оборудования
2.	<i>Практическая работа 1</i> Подготовка к работе рычажных настольных весов
3.	<i>Практическая работа 2</i> Правила взвешивания на рычажных настольных весах
4.	<i>Практическая работа 3</i> Подготовка к работе электронных весов. Работа на электронных весах
5.	<i>Практическая работа 4</i> Подготовка к работе товарных весов. Правила взвешивания на товарных весах
6.	Классификация подъемно-транспортного оборудования. Устройство и принцип работы подъемно-транспортного оборудования
7.	Тара-оборудование
8.	Торговый инвентарь для вскрытия тары и определения качества товаров
Тема 1.2. Проверка качества различных групп продовольственных товаров (50 часов)	
9.	Ассортимент молочных товаров: молоко, сливки. Свойства, пищевая ценность.
10.	Ассортимент молочных товаров: молочные консервы. Свойства, пищевая ценность.
11.	Требования к качеству, особенности упаковки, маркировки. Производители и поставщики.
12.	<i>Практическая работа 5</i> Определение качества молочных товаров: молоко, сливки, молочные консервы органолептическим методом
13.	<i>Практическая работа 6</i> Решение тестовых заданий по теме: «Пищевая ценность, вкусовые

	особенности и свойства отдельных продовольственных товаров»
14.	Ассортимент молочных товаров: кисломолочные продукты. Свойства, пищевая ценность.
15.	Требования к качеству, особенности упаковки, маркировки. Производители и поставщики.
16.	<i>Практическая работа 7</i> Определение качества молочных товаров: кисломолочные продукты органолептическим методом
17.	<i>Практическая работа 8</i> Решение тестовых заданий по теме: «Пищевая ценность, вкусовые особенности и свойства отдельных продовольственных товаров»
18.	Ассортимент сыров. Свойства, пищевая ценность.
19.	Требования к качеству, особенности упаковки, маркировки. Производители и поставщики.
20.	<i>Практическая работа 9</i> Определение качества сыров органолептическим методом
21.	<i>Практическая работа 10</i> Решение тестовых заданий по теме: «Пищевая ценность, вкусовые особенности и свойства отдельных продовольственных товаров»
22.	Ассортимент пищевых жиров: растительные масла. Свойства, пищевая ценность. Требования к качеству, особенности упаковки, маркировки. Производители и поставщики.
23.	<i>Практическая работа 11</i> Определение качества пищевых жиров: растительные масла органолептическим методом
24.	Ассортимент пищевых жиров: сливочное масло, маргарин, спреды. Свойства, пищевая ценность.
25.	Требования к качеству, особенности упаковки, маркировки. Производители и поставщики.
26.	<i>Практическая работа 12</i> Определение качества пищевых жиров: сливочное масло, маргарин, спреды органолептическим методом
27.	<i>Практическая работа 13</i> Решение тестовых заданий по теме: «Пищевая ценность, вкусовые особенности и свойства отдельных продовольственных товаров»
28.	Ассортимент мясных товаров: вареные колбасные изделия. Свойства, пищевая ценность.
29.	Требования к качеству, особенности упаковки, маркировки. Производители и поставщики.
30.	Ассортимент мясных товаров: копченые колбасные изделия. Свойства, пищевая ценность.
31.	Требования к качеству, особенности упаковки, маркировки. Производители и поставщики.
32.	<i>Практическая работа 14</i> Определение качества мясных товаров: вареные колбасные изделия органолептическим методом
33.	<i>Практическая работа 15</i> Определение качества мясных товаров: копченые колбасные изделия органолептическим методом
34.	<i>Практическая работа 16</i> Решение тестовых заданий по теме: «Пищевая ценность, вкусовые

	особенности и свойства отдельных продовольственных товаров»
35.	Ассортимент мясных товаров: мяскопчености. Свойства, пищевая ценность.
36.	Требования к качеству, особенности упаковки, маркировки. Производители и поставщики.
37.	<i>Практическая работа 17</i> Определение качества мясных товаров: мяскопчености органолептическим методом
38.	<i>Практическая работа 18</i> Решение тестовых заданий по теме: «Пищевая ценность, вкусовые особенности и свойства отдельных продовольственных товаров»
39.	Ассортимент мясных консервов. Свойства, пищевая ценность.
40.	Требования к качеству, особенности упаковки, маркировки. Производители и поставщики.
41.	<i>Практическая работа 19</i> Определение качества мясных консервов органолептическим методом
42.	<i>Практическая работа 20</i> Решение тестовых заданий по теме: «Пищевая ценность, вкусовые особенности и свойства отдельных продовольственных товаров»
43.	Ассортимент рыбных товаров: рыба соленая. Свойства, пищевая ценность.
44.	Требования к качеству, особенности упаковки, маркировки. Производители и поставщики.
45.	Ассортимент рыбных товаров: рыба копченая. Свойства, пищевая ценность.
46.	Требования к качеству, особенности упаковки, маркировки. Производители и поставщики.
47.	<i>Практическая работа 21</i> Определение качества рыбных товаров: рыба соленая органолептическим методом
48.	<i>Практическая работа 22</i> Определение качества рыбных товаров: рыба копченая органолептическим методом
49.	<i>Практическая работа 23</i> Решение тестовых заданий по теме: «Пищевая ценность, вкусовые особенности и свойства отдельных продовольственных товаров»
50.	Ассортимент рыбных товаров: нерыбное водное сырье. Свойства, пищевая ценность.
51.	Требования к качеству, особенности упаковки, маркировки. Производители и поставщики.
52.	<i>Практическая работа 24</i> Определение качества рыбных товаров: нерыбное водное сырье органолептическим методом
53.	<i>Практическая работа 25</i> Решение тестовых заданий по теме: «Пищевая ценность, вкусовые особенности и свойства отдельных продовольственных товаров»
54.	Ассортимент рыбных консервов и пресервов. Свойства, пищевая ценность.
55.	Требования к качеству, особенности упаковки, маркировки. Производители и поставщики.
56.	<i>Практическая работа 26</i> Определение качества рыбных консервов и пресервов органолептическим методом
57.	<i>Практическая работа 27</i> Решение тестовых заданий по теме: «Пищевая ценность, вкусовые

	особенности и свойства отдельных продовольственных товаров»
58.	<i>Практическая работа 28</i> - зачет
Тема 1.3.	
Проверка количественных характеристик продовольственных товаров (4 часа)	
59.	Приемка продовольственных товаров по количеству. Реквизиты сопроводительных документов
60.	Оформление документов по приемке
61.	<i>Практическая работа 29</i> Определение массы брутто, нетто товара, массу тары
62.	<i>Практическая работа 30</i> Чтение реквизитов сопроводительных документов
Самостоятельная работа (14 часов)	
Определение качества предложенных образцов разных групп продовольственных товаров	
Тематика домашних заданий	
Составление кроссвордов по теме «Пищевая ценность, вкусовые особенности и свойства отдельных продовольственных товаров»	

Раздел 2 ПМ 02

Подготовка продовольственных товаров разных групп к продаже, размещению и выкладке (30 часов)

№ урока	Содержание
Тема 2.1.	
Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования (10 часов)	
63.	Немеханическое оборудование для размещения и выкладки продовольственных товаров. Классификация, назначение.
64.	Устройство, классификация и принцип работы холодильного оборудования Правила эксплуатации торгового холодильного оборудования, техника безопасности
65.	<i>Практическая работа 31</i> Подготовка торгового холодильного оборудования к работе
66.	Устройство, классификация и принцип работы измельчительно-режущего оборудования. Правила эксплуатации измельчительно-режущего оборудования, техника безопасности
67.	<i>Практическая работа 32</i> Подготовка измельчительно-режущего оборудования к работе, работа на оборудовании
68.	Устройство, классификация и принцип работы фасовочно-упаковочного оборудования. Правила эксплуатации фасовочно-упаковочного оборудования, техника безопасности
69.	<i>Практическая работа 33</i> Подготовка фасовочно-упаковочного оборудования к работе, работа на оборудовании
70.	Устройство, классификация и принцип работы теплового оборудования. Правила эксплуатации теплового оборудования, техника безопасности
71.	Инвентарь для подготовки к продаже продовольственных товаров. Санитарно-гигиенический инвентарь
72.	<i>Практическая работа 34</i> Подготовка инвентаря к работе
Тема 2.2.	

Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов (6 часов)	
73.	Особенности хранения отдельных групп продовольственных товаров Санитарно-гигиенические требования к местам хранения продовольственных товаров
74.	Способы измерения температуры, влажности, чистоты воздуха, освещения.
75.	<i>Практическая работа 35</i> Определение температуры и влажности в торговом помещении
76.	<i>Практическая работа 36</i> Игра «Санитарный инспектор»
77.	<i>Практическая работа 37</i> Игра «Вернисаж идей и предложений» (как можно усовершенствовать размещение конкретной группы товара для наилучшего хранения и удобства работы с ним)
78.	<i>Практическая работа 38</i> Игра «Вернисаж идей и предложений» (как можно усовершенствовать размещение конкретной группы товара для наилучшего хранения и удобства работы с ним)
Тема 2.3.	
Подготовка к продаже различных групп продовольственных товаров (6 часов)	
79.	Особенности подготовки рабочего места продавца к продаже товаров
80.	Специальные операции по подготовке к продаже различных групп продовольственных товаров (молочных и гастрономических). Ликвидные и неликвидные отходы разных групп продовольственных товаров
81.	<i>Практическая работа 39</i> Выбор правильных схем нарезки в зависимости от геометрической формы и вида сыров
82.	<i>Практическая работа 40</i> Выбор правильных схем нарезки в зависимости от геометрической формы и вида колбасных изделий
83.	<i>Практическая работа 41</i> Оформление ценников
84.	<i>Практическая работа 42</i> Подготовка рабочего места продавца к продаже товаров
Тема 2.4.	
Размещение и выкладка различных групп продовольственных товаров (8 часов)	
85.	Размещение и выкладка продовольственных товаров в торговом зале
86.	Выкладка товаров в торговом зале по правилам мерчендайзинга
87.	<i>Практическая работа 43</i> Составление планограммы по размещению молочных товаров
88.	<i>Практическая работа 44</i> Составление планограммы по размещению мясных товаров
89.	<i>Практическая работа 45</i> Составление планограммы по размещению рыбных товаров
90.	<i>Практическая работа 46</i> Выполнение эскиза внутримагазинной витрины – молочные товары (с учетом приемов мерчендайзинга).
91.	<i>Практическая работа 47</i> Выполнение эскиза внутримагазинной витрины мясные товары (с учетом приемов мерчендайзинга).
92.	<i>Практическая работа 48</i> Выполнение эскиза внутримагазинной витрины рыбные товары (с учетом

приемов мерчендайзинга).
Самостоятельная работа (12 часов)
Изучение особенностей хранения конкретной группы товаров
Тематика домашних заданий
Отчет о проверке режима хранения конкретной группы товаров
Анализ размещения и выкладки товаров в торговом зале учебного магазина

Раздел 3 ПМ 02

Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров (16 часов)

№ урока	Содержание
Тема 3.1.	
Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров (16 часов)	
93.	Этапы обслуживания покупателей. Система основных элементов, формирующих уровень обслуживания покупателей продовольственных товаров.
94.	Установление контакта с покупателями по правилам этикета и с учетом психологии покупателя. Выявление потребностей покупателя: формулирование уточняющих (информационных) вопросов.
95.	Информирование покупателя в оптимальном объеме, о свойствах, особенностях товаров и рекомендации альтернативных товаров
96.	Презентация товара, с обозначением отличительных особенностей
97.	Ответ на интересующие вопросы покупателя и советы покупателю
98.	Заключение сделки
99.	<i>Практическая работа 49</i> Установление контакта с покупателем. Выявление потребностей покупателя
100.	<i>Практическая работа 50</i> Консультация покупателя молочных товаров
101.	<i>Практическая работа 51</i> Консультация покупателя мясных товаров
102.	<i>Практическая работа 52</i> Консультация покупателя рыбных товаров
103.	<i>Практическая работа 53</i> Презентация молочных товаров
104.	<i>Практическая работа 54</i> Презентация мясных и рыбных товаров
105.	<i>Практическая работа 55</i> Упаковка товаров
106.	<i>Практическая работа 56</i> Завершение сделки
107.	<i>Практическая работа 57</i> Ролевая игра: Обслуживание покупателей продовольственных товаров
108.	<i>Практическая работа 58</i> Ролевая игра: Обслуживание покупателей продовольственных товаров
Самостоятельная работа (6 часов)	
Оформление и ведение дневника наблюдений за выбором покупателями продовольственных товаров, с учетом пищевой ценности продукта	
Тематика домашних заданий	
Повторение тем о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных	

продовольственных товаров
Закон о «Защите прав потребителей»

Раздел 4 ПМ 02

Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей (6 часов)

№ урока	Содержание
Тема 4.1.	
Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей (6 часов)	
109.	Виды инвентаризации. Подготовка товаров к инвентаризации. Порядок проведения инвентаризации.
110.	Товарный отчет. Порядок составления товарного отчета.
111.	<i>Практическая работа 59</i> Оформление приходного кассового ордера.
112.	<i>Практическая работа 60</i> Оформление акта о порче, бое, ломе.
113.	<i>Практическая работа 61</i> Составление товарного отчета.
114.	<i>Практическая работа 62</i> Составление инвентаризационной описи.
	Самостоятельная работа (4 часа) Составление инвентаризационной описи и товарного отчета
	Тематика домашних заданий Изучение стандартов на продовольственные товары

Раздел 5 ПМ 02

Изучение спроса покупателей (4 часа)

№ урока	Содержание
Тема 5.1.	
Изучение спроса покупателей (4 часа)	
115.	Задачи изучения покупательского спроса. Виды покупательского спроса. Факторы, влияющие на спрос
116.	Методы изучения спроса для продвижения товаров на рынке продовольственных товаров.
117.	<i>Практическая работа 63</i> Составление простейшей анкеты формирующего спроса
118.	<i>Практическая работа 64</i> Проведение анкетирования. Обработка анкет. Выводы.
	Самостоятельная работа (8 часов) Выполнение заданий по теме «Реклама – двигатель торговли»
	Тематика домашних заданий Подготовить краткую информацию об известных брендах продовольственной продукции разных групп, действующих на российском рекламном рынке.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров»

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы модуля имеются учебные кабинеты:

- товароведения и экспертизы качества товаров;
- технологии продаж, менеджмента и маркетинга;
- лаборатории:
- технического оснащения торговых предприятий;
- учебный магазин.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов «Товароведения и экспертизы качества товаров» и «Технологии продаж, менеджмента и маркетинга»:

- Рабочее место педагога
- Рабочее место обучающегося
- Демонстрационная мебель, витрины, витражи
- Комплект учебно-наглядных пособий
- Комплект дидактических материалов
- Комплект контрольно-измерительных материалов
- Фонды оценочных средств.

Технические средства обучения:

- Переносной экран
- Проектор
- ПК
- Комплект лицензионного программного обеспечения.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- Демонстрационная мебель, витрины
- Современное торговое оборудование:
 - а) измерительное,
 - б) механическое,
 - в) технологическое,
 - г) контрольно-кассовое оборудование различных видов (автономные, пассивные, системные, активные системные (компьютеризированные кассовые машины – POS терминалы), фискальные регистраторы)
- Рабочее место педагога
- Рабочее место обучающегося
- ПК
- Комплект лицензионного программного обеспечения
- Переносной экран
- Проектор

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на предприятиях розничной торговли различных форм собственности.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Брагин Л.А., Стукалова И.Б. Технология розничной торговли: Учеб. пособие для НПО - 3е изд., стер. – М.: Изд. центр «Академия», 2006.
2. Горохова С.С. Охрана труда на предприятиях торговли: Учеб. пособ. – М.: Изд. центр «Академия», 2008.

3. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учеб. пособ. для НПО/ - 2е изд., стер. – М.: Изд. центр «Академия», 2007.
4. Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров: Учеб. пособ. – М.: Изд. центр «Академия», 2008.
5. Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для хранения и подготовки к продаже: Учеб. пособ./ – М.: Изд. центр «Академия», 2008.
6. Муравина И.В., Основы товароведения – Изд. центр «Академия», 2007
7. Памбухчиянц О.В. Технология розничной торговли, Изд. «Дашков и К», 2008
8. Парфентьева и др. Оборудование торговых предприятий: Учеб. для НПО/ Т.Р.. – 3е изд. перераб. – М.: Изд. центр «Академия», 2007.
9. Пучкова Ю.С., Гурьянова С.С., Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Формы и методы активного обучения/ Изд. «Дашков и К», 2008
10. Романова Е.В., Правила торговли и защита прав продавца». – Изд. «Дашков и К», 2008
11. Яковенко Н.В. Кассир торгового зала: Учеб. пособ. для НПО. – М.: Изд. центр «Академия», 2008

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон № 234-ФЗ «О защите прав потребителей» (с изменениями) в ред.2008.
2. Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения товаров народного потребления по количеству и качеству (№П6, № П7)
3. Кыров А.А., Комментарий к закону РФ "О защите прав потребителя"– Изд. «Прспект», 2007
4. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Рабочая тетрадь; Учеб. пособ. для НПО – М.: Изд. центр «Академия», 2007.
5. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Практикум; Учеб. пособ. для НПО – М.: Изд. центр «Академия», 2007.
6. Никифорова Н.С. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2т Учеб. пособ. для НПО/ – М.: Изд. центр «Академия», 2008.
7. Санитарные правила для организаций торговли продовольственными товарами, Екатеринбург, 2006
8. Селянин А.В. Защита прав потребителя: Учебное пособие – «ЮСТИЦ ИНФОРМ», 2006
9. Стяжкина Т.А., Правила торговли. 11-е изд.: Изд. «Экзамен», 2008
10. Пиляева В.В., Федеральный закон "О защите прав потребителя" в схемах и определениях: Учебное пособие/ Изд. «Кнорус», 2006

**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.	Осуществление приемки различных групп продовольственных товаров по количеству в соответствии с инструкцией, на основании сопроводительных документов. Осуществление приемки различных групп продовольственных товаров по качеству в соответствии с инструкцией, ГОСТами, ТУ, техническими регламентами, качественными удостоверениями.	Экспертная оценка выполнения практического задания
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Использование упаковочного, весоизмерительного оборудования и торгового инвентаря при подготовке к продаже продовольственных товаров в соответствии с правилами эксплуатации Размещение продовольственных товаров на торгово-технологическом оборудовании, соблюдая температурный режим, в соответствии с правилами товарного соседства Выкладка продовольственных товаров, в соответствии с правилами мерчендайзинга	Экспертная оценка выполнения практического задания
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Обслуживание покупателей продовольственных товаров используя упаковочное, весоизмерительное оборудование, торговый инвентарь, упаковочный материал в соответствии с Правилами продажи отдельных видов товаров, Законом «О защите прав потребителей». Консультация покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров в соответствии с Правилами продажи отдельных видов товаров.	Экспертная оценка выполнения практического задания
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов в соответствии с Правилами продажи, санитарными правилами, ГОСТами, ТУ и Техническими регламентами.	Экспертная оценка выполнения практического задания
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгового-	Эксплуатация торгово-технологического оборудования в соответствии с правилами эксплуатации, соблюдая требования ТБ.	Экспертная оценка выполнения практического задания

технологического оборудования.		задания
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей (ТМЦ).	Контроль сохранности ТМЦ в соответствии правилами противопожарной безопасности, Санитарными правилами, Правилами хранения товаров, ГОСТами, ТУ и Техническими регламентами, ТК (раздел XI, глава 39).	Экспертная оценка выполнения практического задания
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	Обоснование применяемых методов изучения покупательского спроса	Экспертная оценка выполнения практического задания
	Составление заявки на товар в соответствии с результатами изучения покупательского спроса	

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

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.	Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии. Проявление интереса к будущей профессии через отношение к покупателям, через трудовую деятельность, внеклассные мероприятия. Наличие положительных отзывов по итогам производственной практики	Экспертная оценка выполнения практического задания Экспертная оценка портфолио
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Рациональность планирования и организации профессиональной деятельности	Экспертная оценка выполнения практического задания
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Самооценка и самоконтроль деятельности Понимание ответственности за результат своей работы.	Экспертная оценка выполнения практического задания
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Использование в работе различных источников информации	Экспертная оценка выполнения практического задания
ОК 5. Использовать информационно-	Результативность использования информационно-	Экспертная оценка выполнения

коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	коммуникационных технологий для решения производственных задач.	практического задания Экспертная оценка портфолио
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Соблюдение норм профессиональной этики	Экспертная оценка выполнения практического задания
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	Соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами торговли различных групп продовольственных товаров.	Экспертная оценка выполнения практического задания