

Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Костромской торгово-экономический колледж

Согласована:

председатель ГЭК

начальник отдела экспертизы

Союз «Торгово-промышленная палата Костромской области»

Цыплова Алёна Анатольевна



**АДАптированная рабочая программа
профессионального модуля
ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочего
17353 Продавец продовольственных товаров**
для студентов с инвалидностью опорно-двигательного аппарата (ОДА)

2024 г.

РАССМОТРЕНО

Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»

Протокол № 8 от 03.05.2024 г.

Председатель МС Я.А.

Петропавловская Я.А.

Одобрена цикловой методической комиссией
торгово-юридических дисциплин

Протокол 9 от 25.04.2024 г.

Председатель: Н.Н. Журба Н.Н.

Автор: Нестерова Т.В.

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»

Протокол № 6 от 08.05.2024 г.

Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 08.05.2024 г.
№ 147 /п

Рабочая программа разработана на основе
Федерального Государственного
образовательного стандарта (ФГОС) по
специальностям среднего
профессионального образования (СПО)
укрупненной группы
38.00.00 Экономика и управление
по специальности:
38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Зам. директора А.А. Смирнова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 мая 2014 года N 539, Письма Министерства просвещения РФ от 9 сентября 2022 года № 05-1999 «О направлении информации» (вместе с "Методическими рекомендациями по разработке (актуализации) и реализации примерных адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования").

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	15

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец продовольственных товаров

1.1. Область применения адаптированной рабочей программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 38.02.04 **Коммерция (по отраслям)** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **выполнение работ по профессии рабочего – Продавец продовольственных товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных видов товаров.

ПК 4.2. Осуществлять контроль своевременного пополнения рабочего запаса товаров и их сохранностью.

ПК 4.3. Готовить товары к продаже: проверять наименование, количество, сортность, цену, состояние упаковки и правильность маркировки.

ПК 4.4. Готовить рабочее место: проверять наличие и исправность оборудования, инвентаря и инструментов.

ПК 4.5. Размещать товары по группам, видам, сортам с учетом частоты спроса и удобства работы.

ПК 4.6. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического и контрольно-кассового оборудования.

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля предназначена для студентов с инвалидностью опорно-двигательного аппарата (ОДА) в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

Программа, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

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: консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных видов товаров.
- осуществления своевременности пополнения рабочего запаса товаров и их сохранности.
- подготовки товаров к продаже: определение сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки;
- подготовки рабочего места: наличия и исправности оборудования, инвентаря и инструментов;
- размещения товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы;
- эксплуатации торгово-технологического и контрольно-кассового оборудования.

должен уметь:

- нарезать, взвешивать, упаковывать продовольственные товары;
 - консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных видов товаров;
 - идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров, устанавливать их градации качества и оценивать по органолептическим показателям;
 - использовать в технологическом процессе торгово-технологическое и контрольно-кассовое оборудование;

должен знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров, ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров, их пищевую ценность;
- показатели качества и дефекты товаров;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
- Федеральный закон «О защите прав потребителей»;
- устройство и принципы работы торгово-технологического оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования, правила охраны труда, санитарные нормы и правила.

Для студентов с инвалидностью опорно-двигательного аппарата (ОДА) предполагается использовать социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом

предоставления материала в различных формах: аудиальной, визуальной, с использованием специальных технических средств и информационных систем.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **288** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **108** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **72** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **36** часов;

учебной практики – **36** часов.

производственная практика – **144** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **выполнение работ по профессии рабочего – продавец продовольственных товаров**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 4.1.	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных видов товаров.
ПК 4.2.	Осуществлять контроль своевременного пополнения рабочего запаса товаров и их сохранностью.
ПК 4.3.	Готовить товары к продаже: проверять наименование, количество, сортность, цену, состояние упаковки и правильность маркировки.
ПК 4.4.	Готовить рабочее место: проверять наличие и исправность оборудования, инвентаря и инструментов.
ПК 4.5.	Размещать товары по группам, видам, сортам с учетом частоты спроса и удобства работы.
ПК 4.6.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического и контрольно-кассового оборудования.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец продовольственных товаров

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1-6	Раздел ПМ 1. Подготовка и ведение работ по профессии продавец продовольственных товаров.	288	72	40	-	36	-	36	144
	Всего:	288	72	40	-	36	-	36	144

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Подготовка и ведение работ по профессии продавец продовольственных товаров		288	
МДК 04.01. Продажа продовольственных товаров.		72	
Тема 1.1. Торгово-технологический процесс предприятий розничной торговли.	Содержание учебного материала:	12	
	1. Торгово-технологический процесс: понятие, элементы, их характеристика.		2
	2. Санитарные нормы и правила для предприятий продовольственной торговли.		
	3. Должностные обязанности продавца.		
	Практические занятия:	12	3
	1. Анализ планировок торговых залов магазинов.		
	2. Тестирование по использованию торговых площадей магазинов.		
3. Решение задач по размещению и выкладке товаров в магазине.			
4. Анализ торговых ситуаций по соблюдению правил торговли продовольственными товарами, санитарных норм и правил.			
5. Презентация должностных обязанностей продавца.			
Тема 1.2. Торгово-технологическое оборудование магазина.	Содержание учебного материала:	12	2
	1. Классификация торгового оборудования, виды, назначение.		
	2. Холодильное оборудование, требования к безопасной эксплуатации.		
	3. Контрольно-кассовое оборудование, требование к безопасной эксплуатации.		
	Практические занятия:	12	3

	1. Анализ требований, предъявляемых к торговой мебели. 2. Решение ситуаций по правилам безопасной работы с холодильным оборудованием. 3. Взвешивание на торговых весах. 4. Работа на контрольно-кассовом оборудовании. 5. Осуществление расчетов за покупки.		
Тема 1.3. Ассортимент продовольственных товаров.	Содержание учебного материала:	12	2
	1. Правила продажи и ассортимент плодов, овощей, грибов и продуктов их переработки.		3
	2. Правила продажи и ассортимент мясной гастрономии		
	2. Правила продажи и ассортимент рыбной гастрономии.		
	3. Правила продажи и ассортимент молочной гастрономии.		
	4. Правила продажи и ассортимент бакалейно-кондитерских товаров.		
	5. Правила продажи и ассортимент вкусовых товаров.	12	3
	Практические занятия:		
	1. Определение качества свежих плодов, овощей по органолептическим показателям.		
	2. Исследование качества колбасных изделий.		
	3. Определение качества мороженой рыбы по органолептическим показателям.		
	4. Исследование качества рыбных консервов.		
	5. Идентификация показателей качества питьевого молока и молочных товаров.		
6. Определение качества кондитерских товаров.			
7. Определение качества вкусовых товаров.			
8. Идентификация информации маркировки скоропортящихся товаров в соответствии с требованиями ФЗ «О защите прав потребителей».			
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.	36	3	
1. Составление планировки торгового зала магазина 2. Составление конспекта по правилам торговли. 3. Составление таблиц, характеризующих торговое оборудование. 4. Написание конспекта «Общие сведения о пищевых продуктах». 5. Подборка материала по информационным знакам на упаковке товаров. 6. Составление таблицы условий и сроков хранения продовольственных товаров.			
Примерная тематика домашних заданий		3	
1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по			

<p>вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>2. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>3. Самостоятельное изучение правил выполнения чертежей и технологической документации.</p>		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работа с нормативной документацией, устанавливающей правила безопасности труда при эксплуатации торгового оборудования; -составление структурной схемы предприятия – базы практики; - подготовка рабочего места: проверка исправности оборудования, инвентаря и инструментов; - подготовка товаров к продаже: освобождение товара от отправительской упаковки; - размещение и выкладка товаров на торговое оборудование по группам, видам, наименованиям, сортам и поставщикам; -оформление наприлавочных и внутримагазинных витрин; - осуществление количественной приемки товаров со склада предприятия; - органолептическая оценка качества товаров, поступивших на рабочее место со склада предприятия; - оформление документов на приемку товаров со склада предприятия; - оформление договора о материальной ответственности; - обслуживание покупателей: предложение, показ, нарезка, упаковка и взвешивание товара; - составление актов на: пересортицу, разбраковку, списание товаров ненадлежащего качества; -предоставление информации потребителю об ассортименте и качестве товаров, производителях, ценах, права на обмен продовольственных товаров; - консультация потребителей о пищевой ценности, отличительных особенностях, сроках хранения и годности пищевых продуктов; - ведение учета покупательского спроса на продовольственные товары; -формирование розничной цены на продовольственные товары; -подготовка контрольно-кассового оборудования к работе; - ведение расчетных операций на контрольно-кассовом оборудовании; - определение платежности, подлинности государственных денежных знаков; -выполнение заключительных операций на контрольно-кассовом оборудовании; - документальное оформление сдачи денежной выручки руководителю структурного подразделения; -составление отчетов: о движении товара, тары, кассового отчета. 	<p>180</p>	<p>3</p>
Всего	288	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация адаптированной программы модуля предполагает наличие кабинетов «Организация коммерческой деятельности и логистика» и лаборатории «Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Организация коммерческой деятельности и логистика»:

- комплект технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- технические средства обучения: компьютерное и мультимедийное оборудование;

Оборудование лаборатории «Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда».

- немеханическое торгово-технологическое оборудование,
- весоизмерительное оборудование,
- холодильное оборудование,
- контрольно-кассовое оборудование.

Нормативно - технические средства обучения: стандарты, сертификаты, сопроводительные документы,

Инвентарь и инструменты: торговый инвентарь и инструменты, соответствующие профилю магазина по количеству обучающихся для подготовки к продаже, продажи, упаковки товаров, маркировки, идентификации товаров и денежных купюр.

Компьютерное и мультимедийное оборудование.

Организация рабочего места для студента с инвалидностью опорно-двигательного аппарата (ОДА):

- комфортное и удобное рабочее/учебное место, комфортное освещение, минимальное количество предметов в поле зрения;
- специальные приспособления для закрепления предметов на поверхности стола;
- возможность свободного доступа к наглядным, информационным материалам;
- использование специального программного обеспечения и специального оборудования, позволяющих компенсировать двигательное нарушение у обучающегося;
- рабочее/учебное место обучающегося создается индивидуально с учетом его особых образовательных потребностей, а также сопутствующих нейросенсорных нарушений
- увеличение размеров рабочей зоны на одно место, с учетом подъезда и разворота кресла-коляски
- увеличение ширины прохода между рядами столов

- при организации учебного места учитываются возможности и особенности моторики, восприятия, внимания, памяти обучающегося
- для инвалидов-колясочников предусматриваются места в первом ряду, ближайšie от входа в помещение.
- установка (перемещение) учебной доски в зоне доступности инвалида на коляске
- аудитория должна быть оборудована столами, регулируемые по росту обучающихся, а также специализированными креслами-столами с индивидуальными средствами фиксации, предписанными в медицинских рекомендациях
- оснащение аудитории персональными компьютерами, техническими приспособлениями (специальная клавиатура, различные контакторы, заменяющие мышь, джойстики, трекболы, головная компьютерная мышь, выносные кнопки разных цветов и диаметров, сенсорные планшеты и т.д.)
- персональный компьютер должен быть оснащен виртуальной экранной клавиатурой, коммуникационными каналами, программными продуктами
- для крепления тетрадей и книг на столе обучающегося можно разместить специальные магниты и кнопки, наклонные доски для письма

Технические и программные средства общего и специального назначения

- в качестве простых технических средств, служащих для облегчения процесса письма, можно использовать увеличенные в размерах ручки и специальные накладки к ним, позволяющие удерживать ручку и манипулировать ею с минимальными усилиями, а также утяжеленными (с дополнительным грузом) ручками, снижающими проявления тремора при письме
- специальная клавиатура: клавиатура с большими кнопками и разделяющей клавиши накладкой и/или специализированная клавиатура с минимальным усилием для позиционирования и ввода и/или сенсорная клавиатура
- виртуальная экранная клавиатура
- головная компьютерная мышь
- ножная компьютерная мышь
- выносные компьютерные кнопки
- компьютерный джойстик или компьютерный роллер
- сенсорный планшет
- компьютерная мышь с прикусывателем
- ай-трекер

Учебные и информационные ресурсы

- учебники в электронном и печатном варианте
- учебные пособия, материалы для самостоятельной работы в печатной форме или в форме электронного документа
- программы виртуальных лабораторных работ
- система поддержки учебного процесса образовательной организации, функционирующая на программной образовательной платформе
- электронные образовательные ресурсы
- мультимедийные ресурсы
- сервис видеоконференций
- программное обеспечение для текстовой, голосовой и видеосвязи
- периодические издания в электронном и печатном варианте.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. Учебник.- М.: ПрофОбрИздат, 2019.

Дополнительная литература:

1. Бузукова Е.А. Ассортимент розничного магазина: методы анализа и практические советы. – СПб.: Питер, 2019.
2. Котлер, Ф. Основы маркетинга/Ф. Пер. с англ. В.Б. Боброва. - М.: Бизнес-книга, 2019.

Интернет – ресурсы:

1. <http://www.garant.ru> - Гарант;
2. <http://www.rtpress.ru> - Российская торговля;
3. <http://www.torgrus.ru> - Новости и технологии торгового бизнеса;
4. <http://www.modul-ek.ru> – Торговое оборудование;
5. <http://www.nta-rus.com> – Оборудование. Технология и оборудования для магазинов.
6. <http://www.f-art.nnov.ru> – ТиТО. Торговое и технологическое оборудование;
7. <http://www.trade-design.ru> – Торговый дизайн;

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего – продавец продовольственных товаров» является освоение МДК 04.01. «Техника обслуживания потребителей продовольственных товаров».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого 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.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели профессионального цикла, прошедшие стажировку в предприятиях розничной торговли.

Мастера: наличие 3 квалификационной категории с обязательной стажировкой в торговых организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся с инвалидностью (ОДА) имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить

затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для студентов с инвалидностью устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту с инвалидностью предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на мероприятиях промежуточной аттестации.

Учебно-методический материал, включающий в себя методические указания для студентов и курс лекций, предоставляется студенту с инвалидностью в печатном и электронном виде.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативные устройства ввода информации.

При необходимости для студентов с инвалидностью промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого необходимо использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных видов товаров.	- составление графика пополнения рабочего запаса товаров на рабочем месте; - ведение учета товара на примере одной товарной группы; - участие в инвентаризации тары;	зачет по учебной практике;
ПК 4.2. Осуществлять контроль своевременного пополнения рабочего запаса товаров их сохранностью.	- проанализировать особенности хранения некоторых групп продовольственных и непродовольственных товаров на складе;	защита практических работ; комплексный экзамен по профессиональному модулю.

	-проанализировать выкладку товаров в торговом зале: правильность и полноту;	
ПК 4.3. Готовить товары к продаже: проверять наименование, количество, цену, состояние упаковки, правильность маркировки	-проводить приемку продовольственных и промышленных групп товаров по количеству и качеству; - проводить идентификацию товара; - оценивать вид и состояние упаковки; - проводить дешифровку маркировки товаров.	устный опрос; зачет по учебной практике; комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 4.4. Готовить рабочее место: проверять наличие и исправность оборудования, инвентаря и инструментов.	- выполнение правил эксплуатации холодильного, подъемно-транспортного, контрольно-кассового оборудования, - составление заявки на товар; - освобождение товара от упаковки;	устный опрос; зачет по учебной практике;
ПК 4.5. Размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы.	- составление таблицы на товар реализованного спроса; - определение дат окончания реализации и годности продовольственных товаров;	устный опрос; тестирование; зачет по учебной практике;
П.К. 4.6. Осуществлять эксплуатацию торгового-технологического и контрольно-кассового	- выполнение расчетных операций с покупателями; - выполнение подготовительно-	защита практических работ; комплексный экзамен по профессиональному модулю.

оборудования.	заключительных работ на торгово-технологическом оборудовании.	
---------------	---	--

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.	- демонстрация интереса к будущей профессии; - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам практики; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	Защита творческих работ. Тестирование. Устный опрос. Зачет.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Решение ситуационных задач. Защита практических работ. Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ОК 3. Принимать решения в стандартных	- демонстрация способности принимать	Решение ситуационных задач.

и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Оценка работы в тренинге.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Защита рефератов творческих работ.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Оценка работы в тренинге. Защита творческих работ.
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 10. Логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь.	- использование нормативной базы для аргументации принятых решений при выполнении практических занятий и лабораторных работ.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также	- использование нормативной базы для аргументации принятых решений при выполнении практических занятий и лабораторных работ.	Решение ситуационных задач. Защита практических работ. Комплексный экзамен по профессиональному

требования стандартов, технических условий.		модулю.
--	--	---------