

**Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа

САМОХВАЛОВ С. В.

« 23 » октября 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих (продавец продовольственных
товаров)»**

по специальности 38.02.08 Торговое дело

Волгоград, 2023

РАССМОТРЕНО на заседании
кафедры Профессионального цикла
Протокол № 3 от 20.10.2023
Заведующая кафедрой
Л.В. Веденеева

ОДОБРЕНО

Заместитель директора по учебной работе

А.М. Тазов.

Заместитель директора по
производственному обучению

Н.В. Николаева

« 23 » октября 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности
38.02.08 Торговое дело базовой подготовки.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

Составители:

Конник Галина Ивановна - преподаватель ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного
сервиса и торговли»

Гусакова Наталья Владимировна - преподаватель ГБПОУ «Волгоградский колледж
ресторанного сервиса и торговли»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16
6. ВОСПИТАНИЕ И СОЦИАЛИЗАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В РАМКАХ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (продавец продовольственных товаров)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **38.02.08. Торговое дело** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (продавец продовольственных товаров)** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 1.Выявлять потребность в товарах.
- 2.Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.
- 3.Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
- 4.Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров
5. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профобразовании в программах повышения квалификации и переподготовки по специальности Торговое дело.

Уровень образования: среднее (полное) общее; профессиональное образование). Опыт работы не обязателен.

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:

- выявления потребности в товаре (спроса);
- приемки товаров по количеству и качеству;
- размещения товаров;
- участия в проведении инвентаризации товаров;
- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.

уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, 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;

планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;
соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде;
соблюдать требования техники безопасности и охраны труда;
оформлять первичные документы, подтверждающие совершение хозяйственных операций;
составлять расчеты по учету товарных операций в оптовой и розничной торговле.

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;
методику отражения товарных операций в учетных регистрах;
основы налогового учета на предприятиях;
Закон о защите прав потребителей;
правила охраны труда.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 348 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 316 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 232 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 24 часов;

учебной и производственной практики – 72 часа;

промежуточной аттестации 12 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности управление ассортиментом товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Выявлять потребность в товарах.
ПК 5.2	Оформлять учетно-отчетную документацию.
ПК 5.3.	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.
ПК 5.4.	Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов оказания услуг в области профессиональной деятельности.
ПК 5.5	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 5.6	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 5.7	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	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		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Консультации, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5 ПК 5.6	Раздел 1. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	264	232	72	8	24	-	-	-
	Учебная практика	36						36	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36							36
	Промежуточная консультации	12							
	Всего:	348	232	72	8	24	-	36	36

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) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел ПМ 1. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			348	
МДК 05.01. Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров			264	
Тема 1.1. Организация и технология торговли в розничном торговом предприятии	Содержание		52	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6
	1	Товар: понятие, уровни, классификация. Жизненный цикл товара: понятие, виды		
	2	Сегментирование рынка. Позиционирование товаров на рынке.		
	3	Управление поведением потребителей. Модель покупательского поведения. Черный ящик сознания покупателей. Этапы принятия решения о покупке. Виды покупок и инструмента воздействия на покупателя. Принятие решения о покупке в торговом зале. Основные способы возбуждения интереса и привлечения внимания покупателя к товарам.		
	Практические занятия		30	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5 ПК 5.6
	1	Стимулирование сбыта: понятие, способы.		
	2	Подготовка товаров к продаже		
	3	Мерчандайзинг. Атмосфера магазина как фактор создания привлекательного образа торгового зала. Психофизика и психофизиология в практике мерчандайзинговой деятельности.		
	4	Мерчандайзинговый подход к размещению, выкладке и представлению товара. Планограмма. Метод импульсных покупок.		
	5	Ценники. Виды. Оформление ценников в соответствии с правилами торговли.		
	6	Торговая мебель. Техника безопасности при работе с торгово – технологическим оборудованием на предприятиях торговли.		
Тема 1.2 Санитарно-эпидемиологические требования к организации предприятий торговли	Содержание		36	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3.
	1	Санитарные требования к организации продажи продовольственных товаров		

				ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6
		Практические занятия	12	ПК 5.1 ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5
	1	Санитарные требования к приему и хранению пищевых продуктов		
	2	Личная гигиена работников торговли		
	3	Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов		
Тема 1.3. Товароведные характеристики продовольственных товаров растительного происхождения	Содержание		36	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3. ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6
	1.	Товароведные характеристики товаров растительного происхождения. Особенности пищевой ценности.		
	2.	Фруктоовощные товары. Упаковка и маркировка фруктоовощных товаров. Режим и сроки хранения основных групп фруктоовощных товаров.		
	3.	Условия и сроки хранения герметически укупоренных овощных и плодовых консервов. Маркировка консервированных плодов и овощей		
	4.	Зерномучные товары. Условия и сроки хранения различных групп зерномучных товаров		
	5.	Вкусовые товары. Алкогoльные напитки. Состав и пищевая ценность. Условия и сроки хранения.		
	6.	Безалкогoльные напитки. Розлив, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	7.	Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства чая. Упаковка и маркировка чая.		
	8.	Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения и реализации кофе		
	9.	Кондитерские товары. Условия и сроки хранения, реализации		
	Практические занятия		18	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5 ПК 5.6
	1.	Способы консервирования овощей. Условия и сроки хранения и квашенных и соленых овощей.		
	2.	Решение ситуациoнных задач по оценке качества плодов и овощей.		
	3.	Способы получения сушеных плодов и овощей. Условия и сроки хранения и сушеных овощей фруктов.		
	4.	Содержание маркировки на упаковке круп и макаронных изделий.		
	5.	Бараночные и сухарные изделия условия и сроки хранения и реализации.		
	6.	Распознавание ассортимента пряностей по органолептическим признакам.		

	7	Транспортная и потребительская маркировка карамели. Маркировка джемов, варенья, повидла, конфитюра.		
	8.	Условия и сроки хранения, реализации тортов и пирожных		
	9.	Упаковка и маркировка печенья, сроки хранения.		
Тема 1.4 Товароведные характеристики продовольственных товаров животного и комбинированного происхождения	Содержание		36	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК9, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3. ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6
	1.	Пищевые жиры. Особенности пищевой ценности. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения и реализации.		
	2.	Молочные товары. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения и реализации.		
	3.	Мясные товары. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Условия и сроки хранения.		
	4.	Хранение рыбных товаров: условия и сроки.		
	Практические занятия		12	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5 ПК 5.6
	1.	Молочные консервы и мороженое, химический состав, сырье, упаковка, условия и сроки хранения.		
	2.	Ознакомление с ветеринарными и товароведными клеймами согласно Инструкции по ветеринарному клеймению мяса.		
	3.	Упаковка и маркировка яиц. Условия и сроки хранения яиц.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5			24	
Уровни различных видов товаров. Исследование факторов, влияющих на поведение покупателей. Принятие решения о покупке товара в различных ситуациях Презентация на тему: «Стимулирования сбыта на предприятиях торговли г. Волгограда» Значение визуальных компонентов в формировании благоприятной атмосферы магазина. Факторы внешней среды, формирующие атмосферу магазина. Факторы внутренней среды, формирующие атмосферу магазина. Роль запахов в формировании атмосферы магазина. Музыкальное сопровождение в магазине Сообщение «Новые виды торговой мебели»Охрана труда и профилактика профессиональных заболеваний официантов Изучение санитарно-эпидемиологического законодательства РФ Ознакомится с требованиями к помещениям, инвентарю Составить таблицу с основными режимами хранения продуктов Изучить организацию условий труда и правил личной гигиены Составить перечень показателей, характерных для свежих и не свежих продуктов				

Подготовить доклады о профессиональных заболеваниях Выписать перечень нормативно – технических документов, связанных с санитарно-эпидемиологическим контролем		
Учебная практика Виды работ Определение товарной специфики торговой организации. Ознакомление с ассортиментом товаров, реализуемых в конкретном магазине. Ознакомление с потребительскими свойствами товаров однородных групп продовольственных товаров. Распознавание товаров однородных групп по ассортиментной принадлежности. Построение товарного классификатора. Выявление наиболее оборачиваемых товарных групп в ассортименте организации. Освоение алгоритма работы с претензиями покупателей. Участие в проведении инвентаризации товарно-материальных ценностей в учебном магазине. Участие в приемке товаров по количеству и качеству. Освоение алгоритма работы с товарно-сопроводительными документами. Определение видов товарных потерь в организации. Рассчитать нормы естественной убыли конкретной группы товаров. Освоение алгоритма списания товаров.	36	
Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю Виды работ Участие в формировании ассортимента продовольственных товаров в учебном магазине. Предоставление покупателю информации о продовольственных товарах. Самостоятельно предлагать товар, консультировать о потребительских свойствах, условиях и сроках хранения. Ознакомление с правилами реализации продовольственных товаров в организациях торговли. Освоение алгоритма подготовки рабочего места к началу рабочего дня. Освоение алгоритма работы с продовольственными товарами. Проведение бракеража продовольственных товаров. Отрабатывание навыков приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Отрабатывание навыков принципов размещения товаров на хранение в учебном складе. Отрабатывание навыков различных видов выкладки продовольственных товаров. Отработка различных вариантов использования рекламных материалов в учебном магазине. Отработка навыков оформления ценников на продовольственные товары. Определение уровня обслуживания покупателей в торговой организации согласно разработанной системы.	36	

Ознакомление с правилами внутреннего распорядка организации торговли. Определение типа организации, формы розничной продажи, контингента покупателей. Ознакомление с ассортиментной политикой организации. Ознакомиться с ассортиментом и маркировкой продовольственных товаров однородных групп. Ознакомление со способами информационного обеспечения в торговле. Принимать решения в торговых ситуациях, возникающих в процессе реализации товаров. Участие в приемке продовольственных товаров по количеству и качеству в организации торговли. Провести оценку уровня обслуживания покупателей в торговой организации.		
Консультации	8	
Промежуточная аттестация	12	
Всего	348	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:
коммерческой деятельности;

мастерских:

учебный магазин,
учебный склад;

лабораторий:

товароведения и экспертизы продовольственных товаров,
товароведения и экспертизы непродовольственных товаров,
логистики, технического оснащения торговых организаций.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

мультимедийное оборудование;
персональные компьютеры.

Технические средства обучения:

мультимедийное оборудование (проектор, экран, компьютер);
персональные компьютеры для каждого обучающегося.

Оборудование мастерских и рабочих мест мастерских:

витрины, прилавки, стеллажи торговые и складские, оборудование весоизмерительное, кассовое, POS-системы, аксессуары для магазинов (вешала, размерники, манекены), стеллажи складские, поддоны, персональные компьютеры, грузовые тележки.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий товароведения и экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров:

сушильные шкафы, твердомер, оптические приборы (рефрактометр) лабораторные микроскопы, весы лабораторные, гири, разновесы, меры длины, лабораторная посуда (мерная посуда, колбы, стаканы, поглотители, холодильники, пробирки, кюветы, сита лабораторные), приборы (нитрат-тестер, овоскоп, лактометр, ареометр, спиртомер, прибор Журавлева), рабочие столы.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

рабочий стол, весоизмерительное и кассовое оборудование.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Технические условия и регламенты по однородным группам продовольственных и непродовольственных товаров.
2. Леонова И.Б. Санитария и гигиена на предприятиях торговли; учебник/ И.Б. Леонова. – М.: Академия, 2013-128 с.
3. Брагин Л.А., Стукалова И.Б., Шипилова С.С. Технология розничной торговли.[Текст]: учебное пособие/под ред. Л.А.Брагина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 128 с.
4. Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. Товароведение непродовольственных товаров.[Текст]: учебное пособие / О.А.Голубенко. - М.: Альфа-М ИНФРА-М, 2007.- 336с.
5. Дмитриченко М.И., Пилипенко Т.В. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов. [Текст]: учебное пособие / М.И. Дмитриченко.- Спб.: Питер, 2008. – 458 с.
6. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов.[Текст]: учебное пособие / Г.Г.Дубцов.- М.: Академия, 2006. – 265 с.
7. Козюлина Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. [Текст]: учебное пособие / Н.С. Козюлина. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2006. – 368 с.
8. Кондрашова Е.А., Коник Н.В., Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров.[Текст]: учебное пособие / под ред. Е.А. Кондрашовой. – М.: Альфа-М, 2007. -416 с.
9. Брагин Л.А., Стукалова И.Б., Шипилова С.С. Технология розничной торговли, Дашков и К, Москва, 2014 г.
10. Бузукова Е.А.. Закупки и поставщики, Москва, Инфра – Инженерия, 2014 г.
11. Завьялов П. Маркетинг, Москва, Инфра – Инженерия, 2014 г.

12. Добротворский П.Л.: Тренинг профессиональных продаж, Дашков и К, Москва, 2012 г.
13. Новикова А.М., Голубкина Т.С., Никифорова Н.С. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами
14. Памбухчиянц О.В. Технология розничной торговли, Дашков и К, Москва, 2012 г.
15. Светульников С.Г.: Методы маркетинговых исследований, Москва, Инфра – Инженерия, 2014 г.
16. ФЗ РФ «О защите прав потребителей»
17. СанПиН 2.3.5.021-94"Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли"
18. Инструкции П – 6, П – 7
19. Романова Е.В. Правила торговли и защита прав продавца: учебное пособие /Е.В.Романова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2013.
20. Шарухина Ф.Р., Цыкоза Г.Н. Защита прав потребителей.: учебно-практическое пособие /под общ. ред.Л.П.Дашкова. – Ростов-н/Д: Феникс, 2013.
21. Санитарные правила и нормы: продовольственная торговля. Общественное питание.- Ростов н/Д: Феникс, 2012.
22. www.znaytovar.ru
23. www.aup.ru
24. www.ozpp.ru

Дополнительные источники:

1. Бремнер Г. Аллон. Безопасность и качество рыбо- и морепродуктов. [Текст] : учебное пособие /Бремнер Г. Аллон. – Спб.: Профессия, 2009. – 137 с.
2. Бузукова Е.А.. Закупки и поставщики. [Текст]:учебное пособие / Е.А.Бузукова. – Спб.: Питер, 2009. – 308 с.
3. Джексон Р.С. Дегустация вин. Руководство профессионального дегустатора. [Текст] : учебное пособие / Р.С.Джексон. – Спб.: Профессия, 2006. – 228 с.
4. Романова Е.В. Правила торговли и защита прав продавца. [Текст]: учебное пособие /Е.В.Романова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2008. – 352 с.
5. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в молочной промышленности. [Текст]:учебное пособие / Л.А. Сарафанова. – Спб.: Профессия, 2010. – 221 с.
6. Шарухина Ф.Р., Цыкоза Г.Н. Защита прав потребителей. [Текст]: учебно-практическое пособие /под общ. ред.Л.П.Дашкова. – Ростов-н/Д: Феникс, 2006. – 258 с.
7. Санитарные правила и нормы: продовольственная торговля. Общественное питание.- Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 93 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин: ОП Теоретические основы товароведения; ОП Метрология и стандартизация; ОП Основы коммерческой деятельности и профессионального модуля по профессии «Кладовщик».

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, в компьютерном классе, учебных лабораториях, где обучающиеся осваивают профессиональные навыки.

Учебная практика может проводиться как в учебной лаборатории колледжа, так и в условиях действующих торговых организаций. Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико-ориентированности – 70%.

Теоретическую часть занятий планируется проводить в компьютерном классе, учебных кабинетах, лабораториях (в зоне инструктажа), оснащенных мультимедийным оборудованием.

Для глубокого погружения в область профессиональной деятельности первые занятия планируются как укрупненные дидактические единицы, которые планируется проводить в учебной лаборатории в зоне инструктажа, мастерской. Занятия по эксплуатации торгово-технологического оборудования планируется проводить в мастерской с практическим показом использования оборудования. Лабораторные работы и практические занятия по ознакомлению с потребительскими свойствами товаров планируется проводить в лабораториях в зоне инструктажа. При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление группы на подгруппы численностью не менее 8 человек.

Реализация программы модуля предполагает итоговую (концентрированную) производственную практику. Производственная практика должна проводиться в организациях торговли, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Обязательным условием допуска к

производственной практике в рамках ПМ 01 «Управление ассортиментом товаров» является освоение МДК Основы управления ассортиментом товаров.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров.

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.

Преподаватели должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться торгово-технологическим оборудованием, инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников; мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Выявлять потребность в товарах	Верность выбора метода определения потребностей в товарах Соответствие анкет по сбору количественной и качественной информации целям и задачам опроса Точность диагностирования потребности в товарах	Выполнение и защита практической работы Задание на учебную практику Выполнение практической работы
Оформлять учетно- отчетную документацию.	Точность и правильность оформления документации на поставку и реализацию товаров	Выполнение практической работы
Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.	Грамотность идентификации продовольственных товаров по их ассортиментным характеристикам	Выполнение и защита практической работы Задание на учебную практику
Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов оказания услуг в области профессиональной деятельности.	Грамотность предложений по совершенствованию процесса оказания торговых услуг; Правильность проведения анализа технологического процесса и санитарно-гигиенического состояния.	Наблюдение за действиями студентов на практических занятиях и лабораторных работах. Оценка выполнения самостоятельных работ.
Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Правильность выявления дефектов товаров и точность определения градации качества при подготовке товаров к продаже Соответствие оформления витрин	Выполнение практической работы. Наблюдение за деятельностью

	<p>содержанию и правилам оформления торговых предпочтений. Правильность и точность подготовки товаров к продаже.</p> <p>Соответствие выбранных приемов размещения и выкладки продовольственных товаров в торговом зале правилам мерчендайзинга.</p>	<p>обучающегося на учебной практике. Наблюдение за деятельностью обучающегося на учебной практике</p> <p>Наблюдение за деятельностью обучающегося на учебной практике</p>
Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Грамотность и точность консультирования покупателей о свойствах и особенностях продовольственных товаров.	Наблюдение за деятельностью обучающегося на учебной практике.
Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Точность выбора условий хранения продовольственных товаров различных групп.	Выполнение практической работы. Наблюдение за деятельностью обучающегося на учебной практике.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p>Точность и своевременность выполнения заданий для самостоятельной работы, домашних заданий, заданий при аудиторной форме обучения.</p> <p>Демонстрация понимания значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований к качеству товаров в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике.</p>	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p>Демонстрация правильной последовательности выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий учебной, производственной практики.</p> <p>Составляет план лабораторной работы, последовательно выполняет действия на практике.</p>	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<p>Производит самооценку в процессе мониторинга.</p> <p>Соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте.</p>	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику).

	Указывает причины возникновения рабочих ситуаций и предлагает способы их решения. Оценивает ситуации и принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Подготавливает доклады, рефераты по новым видам товаров, оборудования, технологиям производства и т.д.).	Выполнение и защита курсовых работ, рефератов.
Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Подготавливает и представляет компьютерные презентации. Осуществляет обучение с использованием ПК. Осуществляет сбор информации с помощью Интернет.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях. Текущая оценка выполнения заданий.
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях. Активно работает в группе. Правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе. Демонстрирует действия по приемке товаров с учетом требований инструкций. Выполняет работу на практике и на лабораторных работах с любыми коллегами. Соблюдение принципов профессиональной этики.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Взаимодействовать с участниками производственного процесса при прохождении производственной практики.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий в процессе обучения профессии	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике
---	---	--

6. ВОСПИТАНИЕ И СОЦИАЛИЗАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В РАМКАХ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Воспитание в рамках урочной деятельности обучающихся ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» нацелено на персонализацию процесса и всестороннее личностное развитие обучающихся.

Воспитание и социализация обучающихся по специальности СПО 38.02.05. «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» реализуется в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ (в редакции от 31 июля 2020 года), распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. №996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»; распоряжением Правительства Российской Федерации от 12 ноября 2020 г. №2946-р «Об утверждении плана мероприятий по реализации в 2021 – 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»

Целью воспитания и социализации обучающихся является формирование гармонично развитой высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Родины.

Главной задачей является создание организационно-педагогических условий в части воспитания, личностного развития и социализации обучающихся специальности 38.02.05. «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров», с учетом получаемой квалификации, на основе соблюдения непрерывности процесса воспитания в сфере образования.

Воспитание обучающихся направлено на «развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Требования к личностным результатам с учетом особенностей специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Портрет выпускника СПО	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	ЛР 2
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 3
Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их	ЛР 4

финансового содержания.	
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.	ЛР 6
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 7
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.	ЛР 8
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития; ценящий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности».	ЛР 9
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся.	ЛР 10
Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 12
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 13
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.	ЛР 14
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ЛР 15
Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве	ЛР 16
Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.	ЛР 18
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	ЛР 19
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	ЛР 20
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей).	ЛР 25
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.	ЛР 26
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 27
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.	ЛР 28
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака,	ЛР 29

психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.	ЛР 31
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, predetermined психологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	ЛР 32
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	ЛР 33
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 34
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 36
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Осознающий культурное наследие региона, готовый его сохранять, поддерживать и развивать для формирования положительного имиджа региона.	ЛР 37
Жизнестойкий и адаптивный человек, готовый активно участвовать в развитии отрасли торговли и общественного питания региона, вне зависимости от глобальной неопределенности и стремительных изменений в общественной жизни.	ЛР 38
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Многопрофильный специалист с коммуникативными способностями, творческим подходом к труду, эмоционально уравновешенный, устойчивый к стрессовым ситуациям и преданный общему делу.	ЛР 39
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Принимающий роль наставляемого, который через взаимодействие с наставником и при его помощи и поддержке решает конкретные жизненные, личные и профессиональные задачи, приобретая новый опыт и развивая новые навыки и компетенции, а так же выступающий в роли наставника, имеющего успешный опыт в достижении жизненного, личного и профессионального результата, готового и компетентного поделиться опытом и навыками, необходимыми для стимуляции и поддержки процессов самореализации и самосовершенствования наставляемого.	ЛР 40

Педагогическое сопровождение профессионального выбора обеспечивается разнообразными способами:

- освоением профессионального цикла,
- экскурсиями на предприятия,
- встречами с профессионалами и их мастер-классами, и др.

Вовлечение родителей в коллегиальные формы управления воспитанием, организацию профориентационно-значимого общения коллектива обучающихся с родителями как носителями трудового опыта и корпоративной культуры.

Реализация преподавателем воспитательного потенциала учебного занятия предполагает следующее:

- Установление доверительных отношений между способствующих позитивному восприятию требований и просьб, привлечению их внимания к обсуждаемой на занятии информации, активизации их познавательной деятельности;

- побуждение подростков соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации;

- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на занятиях явлений, организация их работы с получаемой на занятии социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания обучающимися своего мнения по ее поводу,

выработки своего к ней отношения;

- использование воспитательных возможностей содержания учебной дисциплины через демонстрацию примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в группе;

- применение на уроке интерактивных форм работы обучающихся: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию; дидактического театра; дискуссий; групповой работы или работы в парах, которые учат обучающихся командной работе и взаимодействию с другими детьми;

- включение в занятие игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию подростков к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в группе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время занятия;

- организация наставничества одних обучающихся над другими по их обоюдному согласию с целью освоения интересующих обеих областей знания, дающего обучающимся социально значимого опыта сотрудничества и взаимной помощи;

- инициирование и поддержка исследовательской деятельности обучающихся в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст им возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного аргументирования и отстаивания своей точки зрения.

Профессиональное развитие реализуется через совместные формы взаимодействия, но носят индивидуальный личностно-развивающий характер. Профессиональное развитие предоставляет возможности обучающимся:

- попробовать свои силы в выбранной или иной профессии, развивать в себе соответствующие навыки;

- совместное с преподавателем отработка практических занятий на базе предприятия, изучение интернет-ресурсов, посвященных выбору профессий, прохождение профориентационного онлайн-тестирования, прохождение онлайн курсов по интересующим специальностям и направлениям образования;

- участие в работе всероссийских профориентационных проектов, участие в мастер-классах, посещение открытых уроков;

- индивидуальные консультации специалистов для обучающихся и их родителей по вопросам склонностей, способностей, дарований и иных индивидуальных особенностей подростков, которые могут иметь значение в процессе выбора ими профессии;

- освоение обучающимися основ профессии в рамках, включенных в образовательную программу курсов и мероприятий.

Требования к условиям реализации воспитания

- диагностика актуального состояния и индивидуально-личностного развития обучающихся;

- диагностика профессионально-личностного развития;

- оказание помощи в профессиональном выборе обучающихся;

- определении своих возможностей, исходя из способностей, склонностей, интересов, состояния здоровья (включая обучающихся с ОВЗ, инвалидностью); этнокультурных особенностей и социальной ситуации;

- своевременное выявление и оказание психолого-педагогической помощи в преодолении трудностей в учебной деятельности, межличностных отношениях (со сверстниками, педагогами, родителями и т.д.), адаптации на рабочем месте при прохождении производственной практики;

- профилактика вредных привычек и правонарушений;

- оказание обучающимся консультационной и психологической помощи в ситуациях семейных трудностей и неблагополучия;

- оказание психолого-педагогической помощи, консультирование и поддержка родителей (законных представителей) по вопросам воспитания.