

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Чухломский лесопромышленный техникум имени Ф.В. Чижова Костромской области»

Согласована
Социальный партнер ИП Киселева Н.Н.



29.08.2016 г.

Утверждена
Директор



Е.А. Ксенофонтова

Приказ № 147 от 31.08.2016 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04

**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих**

2016 год

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир и соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Чухломский лесопромышленный техникум имени Ф.В. Чижова Костромской области»

Разработчики:

Смирнова Виктория Николаевна - заместитель директора по учебной работе ОГБПОУ «Чухломский лесопромышленный техникум имени Ф.В. Чижова Костромской области»

Шарова Ирина Викторовна - преподаватель ОГБПОУ «Чухломский лесопромышленный техникум имени Ф.В. Чижова Костромской области»

Чистякова Татьяна Анатольевна - преподаватель ОГБПОУ «Чухломский лесопромышленный техникум имени Ф.В. Чижова Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

При разработке программы профессионального модуля по рабочей профессии использован Федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир. Квалификация: продавец продовольственных товаров 3 разряда, продавец непродовольственных товаров 4 разряда.

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью образовательной программы СПО подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Обучающийся по профессии Продавец, контролер-кассир готовится к следующим видам деятельности:

Продажа непродовольственных товаров.

Продажа продовольственных товаров.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
7. Изучать спрос покупателей.
8. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.
9. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.
10. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- установления градаций качества;
- расшифровки маркировки;
- контроля режимов и сроков хранения товаров;

соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения

уметь:

применять методы товароведения;
формировать и анализировать торговый (или промышленный ассортимент);
оценивать качество товаров и устанавливать градации их качества;
рассчитывать товарные потери и списывать их;
идентифицировать товары;
соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним

знать:

теоретические основы товароведения;
основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества и маркировку;
условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 162 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 50 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 58 часов;
учебной практики – 18 часов
производственной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по управлению ассортиментом, оценке качества и обеспечению сохранности товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Коды по ФГОС	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров
ПК 1.2	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.
ПК 1.3	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
ПК 1.4	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей
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 ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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 <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>
			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 1.1,1.2,1.3,1.4, 2.1,2.2,2.3,2.4,2.5,2.6,2.7	Раздел ПМ 1 Розничная торговля продовольственными товарами.	82	25	10	-	29	-	10	18
ПК 1.1,1.2,1.3,1.4, 2.1,2.2,2.3,2.4,2.5,2.6,2.7	Раздел ПМ 2 Розничная торговля непродовольственными товарами	80	25	10	-	29	-	8	18
	Всего:	162	50	20	-	58	-	18	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)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК Теоретическое обучение по профессии продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров		162/50/58/54	
Раздел ПМ Розничная торговля продовольственными товарами	Содержание	82/25/29	
	1-2 Общая классификация продовольственных товаров	2	2
	3-4 Качество продовольственных и непродовольственных товаров. Особенности химического состава.	2	2
	5-6 Хранение продовольственных и непродовольственных товаров. Методы определения качества товаров.	2	2
	7-8 Товароведная характеристика зерномучных товаров.	3	2
	Практическое занятие		3
	9-10 Анализ ассортимента зерномучных товаров в предприятиях розничной торговли города.	1	
	Практическое занятие		3
	11-12 Органолептическая оценка качества зерномучных товаров.	1	
	13-14 Товароведная характеристика плодоовощных товаров	2	2
	Практическое занятие		3
15-16 Анализ ассортимента плодоовощных товаров в предприятиях розничной торговли города. Органолептическая оценка качества плодоовощных товаров.	1		
17-18Товароведная характеристика вкусовых товаров. Сахар, крахмал, мёд.	3	2	
Практическое занятие		3	
19-20Анализ ассортимента вкусовых товаров в предприятиях	1		

розничной торговли города. Органолептическая оценка качества сахара, крахмала, мёда.		
21-22 Товароведная характеристика кондитерских товаров.	3	2
Практическое занятие 23-24 Анализ ассортимента кондитерских товаров в предприятиях розничной торговли города. Органолептическая оценка качества.	1	3
25-26 Товароведная характеристика молочных товаров. Товароведная характеристика пищевых жиров.	3	2
Практическое занятие 27-28 Анализ ассортимента молочных товаров, пищевых жиров в предприятиях розничной торговли города.	1	3
Практическое занятие 29-30 Органолептическая оценка качества молочных товаров, пищевых жиров.		3
31-32 Товароведная характеристика мясных товаров.	2	2
Практическое занятие 33-34 Анализ ассортимента мясных товаров в предприятиях розничной торговли города.	0,5	3
Практическое занятие 35-36 Органолептическая оценка качества мясных товаров.	0,5	3
Практическое занятие 37-38 Товароведная характеристика яичных товаров.	1	3
Практическое занятие 39-40 Анализ ассортимента яичных товаров в предприятиях розничной торговли города. Органолептическая оценка качества яичных товаров.		3
41-42 Товароведная характеристика рыбных товаров.	3	2
Практическое занятие 43-44 Анализ ассортимента рыбных товаров в предприятиях розничной торговли города.	1	3

	Практическое занятие 45-46 Органолептическая оценка качества рыбных товаров	1	3
--	---	---	---

	Содержание	80/25/29	
Раздел ПМ Розничная торговля непродовольственными товарами	47-48 Швейные и трикотажные товары.	2	2
	Практическое занятие 49-50 Анализ ассортимента швейных и трикотажных товаров в розничной торговой сети города.	0,5	3
	Практическое занятие 51-52 Оценка качества. Маркировка. Упаковка швейных, трикотажных товаров.		3
	53-54 меховые товары. Обувные товары.	2	2
	Практическое занятие 55-56 Анализ ассортимента меховых изделий, обувных товаров в розничной торговой сети города.	0,5	3
	Практическое занятие 57-58 Оценка качества. Маркировка. Упаковка. Правила ухода.		3
	59-60 Галантерейные товары, парфюмерно-косметические товары.	2	2
	Практическое занятие 61-62 Анализ ассортимента галантерейных и парфюмерно-косметических товаров в розничной торговой сети города.	0,5	3
	Практическое занятие 63-64 Консультирование покупателей о свойствах, качестве применении галантерейных и парфюмерно-косметических товаров.		3
	65-66 Посудохозяйственные товары.	2	2
	Практическое занятие 67-68 Анализ посудохозяйственных товаров в розничной торговой сети города.	0,5	3

69-70 Игрушки.	2	3
Практическое занятие 71-72 Анализ ассортимента игрушек в розничной торговой сети города. Оценка качества. Маркировка. Упаковка. Хранение. Консультирование покупателей.	0,5	3
73-74 Школьно-письменные и канцелярские товары.	2	2
Практическое занятие 75-76 Анализ ассортимента школьно-письменных и канцелярских товаров в розничной торговой сети города.	0,5	3
Практическое занятие 77-78 Оценка качества. Маркировка. Хранение. Консультирование покупателей.	0,5	3
79-80 Спорттовары.	2	2
Практическое занятие 81-82 Анализ ассортимента спорттоваров в торговой сети города. Рекомендации покупателям.	0,5	3
83-84 Бытовая радиоэлектронная аппаратура. Радиотовары.	2	2
Практическое занятие 85-86 Анализ ассортимента бытовой радиоэлектронной аппаратуры, радиотоваров в розничной торговой сети города. Рекомендации покупателям.	1	3
87-88 Строительные товары. Мебель.	2	2
Практическое занятие Анализ ассортимента мебельных товаров в розничной торговой сети города. Оценка качества. Упаковка. Маркировка. Транспортирование и хранение мебели.	1	3
91-92 Ювелирные товары. Часы.	2	2
Практическое занятие 93-94 Анализ ассортимента ювелирных изделий и часов в розничной торговой сети города. Маркировка и клеймение. Правила обращения и уход за ювелирными изделиями.	0,5	3
95-96 Художественные изделия и сувениры.	2	2

	Практические занятия 97-98 Анализ ассортимента художественных изделий и сувениров в розничной торговой сети города.	0,5	3
	99-100 Оборудование, применяемое на предприятиях торговли.	2	2
	Практическое занятие 101-102 Устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности при работе на оборудовании.	1	3
	103-104 Закон о защите прав потребителей.	1	2
	Практическое занятие 105-106 Решение производственных ситуаций на применение закона о защите прав потребителей.	1	3
	Практическое занятие 107-108 Анализ сопроводительной документации и сертификатов соответствия.	1	3
Самостоятельная работа при изучении МДК		58	
<u>Подготовка реферата или мультимедийной презентации на тему по выбору:</u> - характеристика ассортимента хлебобулочных товаров; - характеристика ассортимента зерномучных товаров; - характеристика ассортимента плодоовощных товаров; - характеристика ассортимента мясной гастрономии; - характеристика ассортимента рыбной гастрономии; - характеристика ассортимента кондитерских изделий; - характеристика ассортимента карамели; - характеристика ассортимента конфет; - характеристика ассортимента вкусовых товаров; - характеристика ассортимента вина; - характеристика ассортимента макаронных изделий. - характеристика ассортимента текстильных товаров - характеристика ассортимента швейных товаров - характеристика ассортимента трикотажных товаров - характеристика ассортимента меховых товаров - характеристика ассортимента обувных товаров - характеристика ассортимента галантерейных товаров - характеристика ассортимента парфюмерно-косметических товаров - характеристика ассортимента посудо-хозяйственных товаров - характеристика ассортимента игрушек - характеристика ассортимента спорт товаров		10	3

- характеристика ассортимента строительных товаров - характеристика ассортимента ювелирных товаров - характеристика ассортимента часов - характеристика ассортимента художественных изделий и сувениров		
Отчёт-анализ посещения торгового предприятия с целью изучения ассортимента группы товаров	6	3
Составление товароведной характеристики на продовольственный товар	6	2
Анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических условий размещения товаров в торговом зале магазина (на примере торгового предприятия)	6	3
Подготовка к практическим занятиям	6	2
Оформление практических работ	6	2 2
Подготовка ответов на вопросы тестов	6	
Работа с нормативной и справочной литературой	6	2
Изучение лекционного материала	6	2

Практики по модулю ПМ.04

Учебная практика Виды работ Определение показателей ассортимента товаров Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности Идентификация товаров Расшифровка маркировки товаров Оценка и установление градаций качества молочных, хлебобулочных, кондитерских, бакалейных, гастрономических, вкусовых и др. товаров Использование торговых мер веса, длины, объёма при определении количества товаров Расчёт товарных потерь и их списание	18	
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ	36	

Приёмка товаров по количеству и качеству Проверка сопроводительной документации на товары и сертификатов соответствия Проверка соблюдения сроков хранения и реализации товаров, условий хранения и транспортирования товаров Формирование и анализ торгового ассортимента товаров Контроль режимов и сроков хранения товаров Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения		
Всего с учетом практик и самостоятельной работы	<i>162/50/58/54</i>	
Всего максимальной нагрузки	<i>108</i>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета на 30 рабочих мест.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- плакаты по группам товаров, содержащимся в таблице 3.2;
- муляжи хлебобулочных, кондитерских изделий, овощей, фруктов;
- тара, упаковка молочных, винно-водочных товаров, мясных, рыбных, плодоовощных консервов;
- образцы, макаронных изделий, зерномучных товаров.
- образцы обувных, галантерейных, посудохозяйственных, канцелярских и других товаров.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Неверов А.Н., Чалых Т.И. и др. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами / Учеб. для НПО и учеб. пособие для СПО. – М.: ПрофОбрИздат, 2009.

Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров / Учебник, «Феникс», 2009

Дополнительные источники:

Справочник торгового работника. «Высш. шк.» 1985.

Справочник товароведа «Экономика» 2009 Т.1,2,3.

Новикова А.М. и др. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами.»Академия», 2004.

Барановский В.А. Продавец. Учеб. пособие. «Феникс»,20008

Кругляков Г.Н. Товароведение продовольственных товаров.

«МарТ».2009 .

Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. СПб.:Питер, 2009.

Шепелев А.Ф. и др. Товароведение и экспертиза мясных, молочных и рыбных товаров. «Феникс».2008.

Ткачева Г.В. Продавец, контролер – кассир. Практические основы.

«Академкнига»,2008 .

Драмшева С.Т. Теоретические основы товароведения пищевых продуктов. «Экономика»,2006.

НиколаеваМ.А. Инденсификация и фальсификация пищевых продуктов. «Экономика» 2007. .

Микулович Л.С. Товароведение продовольственных товаров,2008.

Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров, «Феникс»2009

Ткачева Г.В. Продавец, контролер- кассир. Практические основы.

«Академкнига»,2005.

Моисеенко Н. С. Товароведение непродовольственных товаров. Ростов-на-Дону «Феникс» 2009

Интернет-ресурсы: <http://www.znaytovar.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению студентами программы профессионального модуля 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих должно предшествовать изучение общепрофессиональной дисциплины «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия».

Учебная практика проводится в учебно-производственных комплексах, производственная практика – в торговых предприятиях.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

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)

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется посредством текущего контроля знаний и промежуточной аттестации.

Текущий контроль знаний проводится преподавателями на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля знаний (контрольная работа, тестирование, опрос и др.) выбираются преподавателями исходя из специфики тем, входящих в междисциплинарный комплекс.

Итоговая аттестация проводится по окончании изучения профессионального модуля в форме экзамена.

Перечень вопросов, из которых формируются экзаменационные билеты рассматривается на заседании цикловой методической комиссии, утверждается директором колледжа. Перечень вопросов доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за месяц до начала экзаменационной сессии.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	- распознавание товаров по ассортиментной принадлежности; - идентификация товаров; - проверка качества товаров; - оценка качества товаров; - выявление дефектов товаров; - деление товаров на группы, классы, сорта - выявление нарушений в	Зачет по практике; контрольная работа; экзамен по модулю

	оформлении сопроводительной документации	
Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	<ul style="list-style-type: none"> - чтение маркировки; - расшифровка условных обозначений, знаков соответствия, штрихового кодирования; - оценка маркировки на её соответствие установленным требованиям - соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил в процессе выкладки и продажи товаров; - оценка качества осуществления технологических процессов 	Зачет по практике; контрольная работа; экзамен по модулю
Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	-обслуживание покупателей на рабочем месте, -консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Оценка результатов работы на практическом занятии; зачет по практике; контрольная работа; экзамен по модулю
Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> - определение сроков хранения и транспортирования товаров; - осуществление мероприятий по обеспечению сохранности товаров; - выявление нарушений в оформлении сопроводительной документации 	Оценка результатов работы на практическом занятии; зачет по практике; контрольная работа; экзамен по модулю
Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	<ul style="list-style-type: none"> - точность измерения товаров и других объектов; - правильность эксплуатации весоизмерительного оборудования и торговых мер 	Зачет по практике; экзамен по модулю
Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	-участие в мероприятиях по сохранности товарно-материальных ценностей	Зачет по практике; экзамен по модулю

Изучать спрос покупателей	-участие в анкетировании покупателей	Оценка результатов работы на практическом занятии; зачет по практике; контрольная работа; экзамен по модулю
Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров	Идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, меховых, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения)	Оценка результатов работы на практическом занятии; зачет по практике; контрольная работа; экзамен по модулю
Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом технологическом оборудовании.	- чтение маркировки; - расшифровка условных обозначений, знаков соответствия, штрихового кодирования;	Зачет по практике; экзамен по модулю
Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	-консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; -расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу	Зачет по практике; экзамен по модулю
Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	участие в мероприятиях по сохранности товарно-материальных ценностей	Зачет по практике; экзамен по модулю

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	– проявление интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения,	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач;	

определенных руководителем.	– оценка эффективности и качества выполнения работ;	образовательной программы
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач;	
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	применение правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой, представленной в таблице:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно